



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Humanismo, Alimentación y Sostenibilidad
Código	E000012756
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Primer Curso] Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria y Grado en Administración y Dirección de Empresas [Primer Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	6,0 ECTS
Carácter	Básico
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Descriptor	Acercamiento a las problemáticas relacionadas con la sostenibilidad, la alimentación y el medio ambiente, desde una perspectiva humanista y enfocada a la toma de decisiones en gastronomía.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Pedro Piedras Monroy
Departamento / Área	Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales (ICADE)
Correo electrónico	ppiedras@inea.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
<p>La asignatura se enmarca en la materia Alimentación y Sociedad del Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria y, ante todo, sirve de marco para entender el contexto medioambiental del consumo de alimentos y las encrucijadas socio-ético-ambientales en las que hay que encuadrar ese consumo. Su objetivo primordial es que los alumnos y alumnas del grado de Gastronomía sean conscientes, en primer lugar, de la complejidad de los problemas socioambientales y de la responsabilidad y el papel de los individuos y los colectivos ante ellos; en segundo lugar, de cómo la producción de alimentos y la alimentación en sí es un elemento, que se ubica en el centro del debate socioambiental, afectando – por lo tanto – de plano al modo en el que se enfoca, se concibe y se practica la gastronomía. En tercer lugar y sobre la base del modo en el que las ideas condicionan la acción social, la asignatura aspira a redireccionar los intereses y la praxis gastronómica de alumnos y alumnas hacia unas líneas de creación e innovación, que tomen como premisas la sostenibilidad y el cuidado socioambiental. Por último, en cuarto lugar, trata de mostrar ejemplos de proyectos en los que se combina la alimentación, la gastronomía y el compromiso socioambiental, muy particularmente, de la mano del IMAGO GASTRONOMY LAB.</p>
Prerrequisitos
No existen formalmente requisitos previos.



Competencias - Objetivos

Competencias

GENERALES

CG01	Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos
	RA2	Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.
	RA3	Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.
CG04	Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.	
	RA1	Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
	RA2	Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
	RA3	Respeta la diversidad cultural.
CG06	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
CG07	Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía	
	RA1	Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
	RA2	Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.
CG14	Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.	
	RA1	Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.
	RA2	Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros
CG15	Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico	



	RA1	Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.
	RA2	Escribe con corrección.
	RA3	Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.

ESPECÍFICAS

CE02	Comprender y valorar el papel de la alimentación desde una perspectiva humanista y de ética medioambiental	
	RA1	Conoce el concepto de humanismo, la dialéctica entre razón y valores y el papel de las ideas para el diagnóstico y comprensión de los problemas humanos asociados al medio ambiente.
	RA2	Comprende los impactos ambientales y sociales del actual modelo alimentario y sabe reflexionar con sentido crítico sobre las diferentes opciones y tendencias de consumo que se barajan en el ámbito de la gastronomía.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Bloque I: HUMANISMO Y ÉTICA MEDIOAMBIENTAL

Tema 1. Humanismo, ciencia y progreso: una crítica.

Tema 2. La cuestión de los valores y la ética medioambiental.

Bloque 2: DIAGNÓSTICOS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE: ¿QUÉ LE PASA AL PLANETA?

Tema 3. Visiones del medio ambiente.

Tema 4. Problemas asociados al medio ambiente: De la crisis medioambiental a la crisis socioambiental.

Bloque 3: LA REACCIÓN A LA CRISIS SOCIOAMBIENTAL Y LOS PLANOS DE LA ACCIÓN DESDE LA PERSPECTIVA ALIMENTARIA

Tema 5. El ser humano en la crisis socioambiental.

Tema 6. La reacción ética a la crisis socioambiental.

Tema 7. Teorías para la acción.

Tema 8. Planos de la acción desde la perspectiva alimentaria.

Bloque 4: LA ALIMENTACIÓN EN EL CONTEXTO DE LA CRISIS SOCIOAMBIENTAL

Tema 9. Sostenibilidad y alimentación.

Tema 10. Alimentarse en los tiempos de la comida basura.

Bloque 5: PROYECTOS GASTRONÓMICOS SOSTENIBLES

Tema 11. El ejemplo y la visión de IMAGO GASTRONOMY LAB

METODOLOGÍA DOCENTE



Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La asignatura se estructura en torno a 11 grandes temas que abarcan de un modo genérico buena parte de los diagnósticos referidos a las problemáticas socioambientales, proponen enfoques para la acción individual y colectiva al respecto y muestran puntos de partida a los futuros cocineros y profesionales relacionados de uno otro modo con la empresa gastronómica para desarrollar su actividad de un modo más sostenible y más justo.

Los temas serán presentados por los profesores con apoyo audiovisual y con participación activa del alumnado, en cada una de las partes de cada tema propuesto. La base de la docencia en el aula se basará, en los cuatro primeros bloques, en dos pilares: por un lado, la clase magistral participativa y, por otro, el seminario. La clase magistral participativa provoca, a cada instante, la participación voluntaria de alumnos y alumnas; genera debate y reflexión en común. Por otro lado, los seminarios se estructurarán sobre la base de visionado de vídeos o lecturas de materiales diversos (ensayos, prosa, poesía...), que se programarán cada 1 o 2 semanas y se discutirán en el aula, permitiendo apuntalar conocimientos y fijarlos en el debate. Cada seminario contará con una pequeña guía de visionado o lectura, que apoyará a la hora de centrar los temas en los que fijar la atención y preparar los aspectos a debatir. El trabajo en cada seminario se objetivará en una práctica escrita obligatoria. Estas prácticas constituirán el tercer elemento importante a evaluar en la asignatura. Los materiales utilizados para los seminarios, así como la bibliografía especializada indicada complementan las clases y sirven para ampliar conocimientos de forma no presencial.

En el portal de recursos, los profesores pondrán a disposición de los alumnos material complementario que servirá de base para poder apuntalar los conocimientos adquiridos, adquirir nuevos, y alcanzar una visión más rica de cada parte. Se valorará enormemente el recurso a esos materiales en seminarios y prácticas.

A continuación se detallan las distintas actividades dentro y fuera del aula y las competencias que se espera desarrollar con ellas.

Metodología Presencial: Actividades

Lecciones de carácter expositivo:

Exposición programada de los contenidos temáticos de la asignatura de forma clara, estructurada y motivadora por parte de los profesores con el apoyo de medios audiovisuales, entre los que pueden constar presentaciones, vídeos, grabaciones, música etc. y el fomento del debate posterior en torno a las cuestiones y dudas que vayan surgiendo.

CG01, CG04, CG06, CG07, CG14, CG15

Seminarios:

Los alumnos deberán realizar periódicamente lecturas reflexionadas de textos y visionado de audiovisuales seleccionados y puestos a

CG01, CG04, CG06, CG07, CG14, CG15



disposición por los profesores para su posterior comentario y debate en clase. Como complemento a la explicación magistral, el profesor también planteará periódicamente ejercicios de comprensión y de aplicación de los conocimientos que podrán consistir en la interpretación crítica de un texto original o secundario, de una película, un gráfico, mapa etc. acerca de un elemento del temario y su comentario en torno a unos criterios determinados aplicando conocimientos ya adquiridos en clase. Estos ejercicios se llevarán a cabo en parte de forma presencial en clase y en parte como trabajo individual o grupal con tutorización presencial o de forma no presencial.

Prácticas

Los alumnos deberán desarrollar, sobre la base de los materiales empleados para los seminarios y del resto de los materiales disponibles en la plataforma y en la bibliografía, una práctica escrita al respecto, que eventualmente podrá hacerse de forma grupal para favorecer la reflexión y el trabajo en equipo. Eventualmente, podrán proponerse prácticas más creativas, de naturaleza no necesariamente textual, al hilo del desarrollo del curso.

CG01, CG04, CG06, CG07, CG10, CG14, CG15

Metodología No presencial: Actividades

1. Estudio personal y documentación:

Corresponderá al alumno realizar el estudio e interrelación del contenido de las lecciones magistrales, así como de la bibliografía o los audiovisuales complementarios, a través de los cuales el alumno desarrollará su capacidad de análisis y síntesis.

CG01, CG04, CG06, CG07, CG14, CG15

1. Preparación de los seminarios:



Lectura de las guías preparadas para los seminarios. Análisis y reflexión de los materiales dispuestos para ser objeto de debate en los seminarios.

CG01, CG04, CG06, CG07, CG14, CG15

1. Prácticas Individuales/grupales:

A lo largo del curso, los alumnos deberán realizar ensayos breves de carácter obligatorio, relativos a los asuntos discutidos en los seminarios, en los que se reflexionará desde otras perspectivas sobre temas concretos abordados en la asignatura, incorporando, al mismo tiempo, materiales propuestos en la plataforma o bibliografía sugerida. Estos trabajos serán por lo general individuales, con la posibilidad de tener carácter grupal en algunos casos. Al mismo tiempo, podrían proponerse otras prácticas individuales o colectivas de otra naturaleza, en razón de las necesidades del curso.

CG01, CG04, CG06, CG07, CG10, CG14, CG15

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES	
Clases participativas y expositivas	
60.00	
HORAS NO PRESENCIALES	
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales
60.00	30.00
CRÉDITOS ECTS: 6,0 (150,00 horas)	

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
SE4 Evaluación de las prácticas individuales/grupales.	<ul style="list-style-type: none"> Grado de comprensión de los contenidos analizados. Capacidad de análisis, reflexión y razonamiento crítico. Capacidad de síntesis y de organización y gestión de la información. Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad de expresión oral y escrita. Puntualidad en la entrega 	20



	<p>y adecuación a las pautas establecidas por el profesor.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Calidad objetiva.</i> Voluntad de originalidad.• <i>Creatividad.</i>	
SE5 Participación activa del alumno.	<ul style="list-style-type: none">• <i>Aportación de puntos de vista</i> razonado a partir del estudio teórico.• <i>Capacidad para asociar conceptos</i> y sostener puntos de vista resultado de su aprendizaje.• <i>Apertura frente a otros puntos de vista</i> y capacidad de variar su criterio inicial.• <i>Asistencia a clase</i> (en la modalidad presencial se valorará positivamente).	5
SE1 Examen: Prueba final escrita en la que se deberá contestar a preguntas de conocimiento y comprensión de conjunto.	<ul style="list-style-type: none">• Dominio de los conocimientos.• Capacidad de relacionar conocimientos para una comprensión de conjunto.• Claridad y concisión de la exposición.	60
SE4 Evaluación del trabajo en los seminarios	<ul style="list-style-type: none">• Participación• Contribución objetiva al desarrollo de los mismos.• Conocimientos demostrados sobre la materia.• Capacidad de análisis y reflexión.	15

Calificaciones

ACLARACIONES IMPORTANTES sobre la evaluación

Según lo dispuesto en el artículo 93.1 del Reglamento General de la Universidad, "la inasistencia a más de un tercio, o incluso a un número menor si así se estableciera en las normas académicas del Centro, de las horas presenciales en cada asignatura puede tener como consecuencia la imposibilidad de presentarse a examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico. Las normas académicas del Centro podrán extender esta consecuencia también a la convocatoria extraordinaria".

*Para superar con éxito la asignatura es imprescindible aprobar el examen final.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica



- Adrià, Ferran y García, Auri, *Conectando Conocimiento. Metodología Sapiens Volumen 0*, elBullifoundation, Roses, 2021.
- Bonhoeffer, Dietrich, *Ética*, Trotta, Madrid, 2000.
- Del Río, Juan, *Guía del movimiento de transición. Cómo transformar tu vida en la ciudad*, Catarata, Madrid, 2015.
- Escribá, Andreu, *Y ahora yo qué hago. Cómo evitar la culpa climática y pasar a la acción*, Capitán Swing, Madrid, 2020.
- Íbidem, *Contra la Sostenibilidad*, ARPA, Madrid, 2023.
- Folch, Ramón, *Ambiente, emoción y ética. Actitudes ante la cultura de la sostenibilidad*, Ariel, Barcelona, 1998.
- Flannery, Tim, *Aquí en la tierra. Argumentos para la esperanza*, Taurus, Madrid, 2011.
- Francisco, S.S., *Laudato Si', Sobre el cuidado de la casa común*. San Pablo, Madrid, 2015.
- García Gómez-Heras, José María (coord.), *Ética del medio ambiente. Problema, perspectivas, historia*, Tecnos, Madrid, 1997.
- García, Ferrán, *Viaje al Centro de la Alimentación que nos enferma*, Justicia Alimentaria Global, Barcelona, 2016.
- García Hernández, Cristina, *Impactos sociales del cambio climático*, La catarata, Madrid, 2023.
- Giddens, Anthony, *El capitalismo y la moderna teoría social*, labor, Barcelona, 1988.
- Jamieson, Dale, *Ethics and the Environment. An Introduction*, Cambridge, 2008.
- Íbidem, *Reason in a Dark Time*, Oxford, New York, 2014.
- Margalit, Avishai, *The Ethics of Memory*, Harvard, Cambridge, 2004.
- Monbiot, George, *Regénesis. Alimentar al mundo sin devorar al planeta*, Capitán Swing, Madrid, 2023.
- Ordine, Nuccio, *La utilidad de lo inútil. Manifiesto*, Acontilado, Barcelona, 2013.
- Piedras Monroy, Pedro, *Max Weber y la crisis de las ciencias sociales*, Akal, Madrid, 2004.
- Íbidem, *Max Weber y la India*, Publicaciones de la Universidad de Valladolid, Valladolid, 2005.
- Riechmann, J., *Ética Extramuros*, UAM, Madrid, 2017.
- Íbidem, *Simbioética*, Plaza y Valdés, Madrid, 2022.
- Rifkin, Jeremy, *El Green New Deal Global*, Paidós, Barcelona, 2019.
- Shiva, Vandana, *¿Quién alimenta realmente al mundo? El fracaso de la agricultura industrial y la promesa de la agroecología*, Capitán Swing, Madrid, 2017.
- Squarzonni, *Cambio de Clima. Un ensayo gráfico (y autobiográfico) sobre el cambio climático*, Errata Naturae, Madrid, 2022.
- Steel, Carolyn, (2022). *Sitopía. Cómo pueden salvar el mundo los alimentos*, Madrid, Capitán Swing.
- Taibo, Carlos, *Decrecimientos. Sobre lo que hay que cambiar en la vida cotidiana*, Catarata, Madrid, 2010.
- Taibo, Carlos, *Iberia vaciada. Despoblación, decrecimiento, colapso*, Catarata, Madrid, 2021.
- Vince, Gaia, *Adventures in the Anthropocene*, Penguin, Londres, 2014.
- Welzer, Harald, *Guerras climáticas. Por qué mataremos (y nos matarán) en el siglo XXI*, Katz, Buenos Aires, 2010.
- VVAA, *Qué hacemos hoy cuando nos encontramos frente a la amenaza de una crisis mayor que la económica: la ecológica*, Madrid, 2012.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE
2024 - 2025

Bibliografía Complementaria

- Dobson, Andrew, *Pensamiento verde: una antología*, Trotta, Madrid, 1999.
- McNeill, John R., *Algo nuevo bajo el sol. Historia medioambiental del mundo en el siglo XX*, Alianza, Madrid, 2003.
- Eizaguirre, José, *Todo contribuye. Guía práctica de conversión ecológica*, PPC, Madrid, 2016.
- Fernández Durán, Ramón, *El Antropoceno. La expansión del capitalismo global choca con la biosfera*, Virus Editorial, Bilbao, 2011.
- Jiménez López, Fernando, *La sexta extinción. La mayor amenaza de la tierra es la humanidad*, Zenith, Barcelona, 2008.