

ASIGNATURA: LEGADO CLÁSICO DE ROMA

PROFESOR/A: María Fernández Ríos

OBJETIVOS O FINALIDADES:

Según el DRAE, legado es "aquello que se deja o transmite a los sucesores, sea cosa material o inmaterial".

El Occidente europeo es, en gran medida, una continuación del mundo greco-latino. Si bien las artes y las ciencias actuales son herederas de la cultura clásica, es sobre todo en las actividades intelectuales, especialmente en la literatura y la filosofía, donde mayor es la deuda con el Mundo Antiguo.

Los griegos crearon una civilización, noble y floreciente en todas las artes. Los romanos, que eran más prácticos y menos dados a la filosofía (fue un pueblo agrícola y rudo, pero muy disciplinado para la guerra) , imitaron muchas de estas manifestaciones artísticas, muy especialmente la literatura, añadiendo un sabor propio, un color romano.

En estas dos civilizaciones encontramos las raíces de nuestra cultura: el arte, la literatura y el cine actual, no se entienden sin la cultura clásica.

El objetivo de esta asignatura es ofrecer un panorama general del influjo de la cultura grecolatina en la actualidad. Se pretende es aportar nuevos motivos y temas literarios, en conexión con otras disciplinas artísticas, con la intención de profundizar aún más en la impronta de las culturas griega y latina en la cultura occidental.

DESCRIPTORES CONTENIDOS:

El curso se estructura en diez sesiones dedicadas a diferentes aspectos del legado grecolatino, como pueden ser: Breve recorrido por el legado clásico de Grecia y Roma. La cristianización de la literatura grecolatina. Mitos griegos y relatos bíblicos. La evolución de la iconografía. Leyendas fundacionales de ciudades. Pueblos míticos. Magia y hechicería. Motivos grecolatinos: el *descensus ad Infernum, locus amoenus, tempus fugit, carpe diem*, el rapto de la joven. El viaje como metáfora de la vida. Curiosidades etimológicas; hallazgos arqueológicos; filosofía: el amor platónico.



La asignatura se basa en la clase magistral (no dictada, sino en clave de exposición divulgativa y/o dialogada) apoyada por presentaciones PowerPoint. Esto es, se conjugan la palabra y la imagen de manera dinámica. Se busca la interacción y la participación de los alumnos a la hora de establecer debates o compartir experiencias personales.

BIBLIOGRAFÍA:

CALVO MARTÍNEZ, J. L., "La magia en la Grecia arcaica y clásica", en G. Cruz Andreotti, A. Pérez Jiménez (coords.), Daímon Paredros: magos y prácticas mágicas en el mundo mediterráneo, Madrid, Ediciones Clásicas, 2002, pp. 79-106.

CHARBONNE AU-LASSAY, L., El bestiario de Cristo. El simbolismo animal en la Antigüedad y en la Edad Media, Palma de Mallorca, J. J. de Olañeta, 1997.

CHECA CREMADES, F., Carlos V y la imagen del héroe en el Renacimiento, Madrid, Taurus, 1987.

FERNÁNDEZ DE MIER, E., PIÑERO, F. (eds.), Amores míticos, Madrid, Ediciones Clásicas, 1999.

FRANCO LLOPIS, B., MOLINA MARTÍN, A., J. A. VIGARA ZAFRA, Imágenes de la tradicion clásica y cristiana: una aproximacion desde la iconografía, Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid, 2018.

GÓMEZ ESPELOSÍN, F. J., VALLEJO GIRVÉS, M., PÉREZ LARGACHA, A., Tierras fabulosas de la Antigüedad, Alcalá de Henares, Universidad, 1994.

HELLEMAN, W. E. (ed.), (1990), Christianity and the Classic: the acceptance of a heritage, Lanham.

HIGHET, G., La tradición clásica, London, 2 vols., trad. esp. Madrid, 1996 (reimpr.).

LIDA DE MALKIEL, M.ª R. (1975), La tradición clásica en España, Barcelona.

LÓPEZ FÉREZ, J. A. (ed.) (2009), Mitos clásicos en la literatura española e hispanoamericana del siglo XX, 2 vols., Madrid.

LÓPEZ TORRIJOS, R. (1985), La mitología en la pintura española del Siglo de Oro, Madrid. MARTÍNEZ-PINNA, J., Las leyendas de fundación de Roma: de Eneas a Rómulo, Barcelona, Universidad, 2010.

PIQUERO RODRÍGUEZ, J., "Los hiperbóreos. Mito y religión", CFC (g): Estudios griegos e indoeuropeos 22 (2012) 109-122.

VILLA PRIETO, J., "Los mitos fundacionales de las naciones en las crónicas generales del siglo XV: entre el pasaje bíblico y la leyenda griega", Roda da Fortuna. Revista eletrônica



sobre Antiguidade e Medievo 4/1 (2015) 211-239.

WIND, E., Los misterios paganos del Renacimiento, Madrid, Alianza EditoriaL, 1998. WITTKOWER, R., La alegoría y la migración de los símbolos, Madrid, Siruela, 2006. ZANKER, P., Augusto y el poder de las imágenes, Madrid, Alianza Editorial, 2005.

Manuales:

Garcia Gual, C., *Introducción a la mitología griega*, Madrid, Alianza Editorial, 2006. Graves, R., *Los mitos griegos*. Barcelona, Ariel, 1984.

Grimal, P., *Diccionario de mitología griega y romana*. Barcelona, Ariel, 19842. Grupo Tempe, Los dioses del Olimpo, Madrid, Alianza editorial, 1998.

Hard, R., El gran libro de la mitología griega, Madrid, 2008.



ASIGNATURA: Patrimonio cultural, alimentación y Dieta Mediterránea

PROFESOR/A: Santiago Amaya Corchuelo y Manuel Ceballos Moreno

OBJETIVOS O FINALIDADES:

Explicar qué se entiende hoy por patrimonio cultural y su vinculación con el patrimonio alimentario

Describir el papel de la alimentación desde el punto de vista histórico y en la contemporaneidad Analizar el proceso y significado de la Dieta Mediterránea como patrimonio inmaterial de la humanidad por parte de UNESCO

Reflexionar de forma crítica en torno al uso actual de la Dieta Mediterránea

DESCRIPTORES CONTENIDOS:

- 1. Alimentación contemporánea: hecho social total, alimentación e identidad, sistemas alimentarios, alicamentos; "El omníboro.: gusto, cocina y cuerpo"; fraudes y delitos alimentarios.
- 2. Patrimonio y Dieta Mediterránea: patrimonio cultural, patrimonio inmaterial, patrimonio gastronómico y alimentación; el área mediterránea desde la perspectiva patrimonial; el papel de la alimentación en la declaración de la Dieta Mediterránea; salvaguarda de la Dieta Mediterránea: retos y oportunidades
- 3. Patrimonio, alimentación y "tesoros de la humanidad". Sentidos de la alimentación y nuevas prácticas alimentarias.



BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA:

AGUILAR CRIADO, E. Y AMAYA CORCHUELO, S., "El patrimonio cultural como activo de desarrollo rural", en SANZ CAÑADA, J. (Ed.), *El futuro del mundo rural*, Editorial Síntesis, Madrid, 2007, pp. 103-124.

AMAYA CORCHUELO, S., "Los usos de los bienes culturales según los criterios actuales sobre el patrimonio cultural. Evolución histórica. El caso de Extremadura", en *Piedras con Raíces*, núm. 6. 2004, 4-9.

AMAYA CORCHUELO, S., "Las Haciendas de Olivar: bienes culturales entre la dinámica urbanística y la capitalización agrícola." en Actas del Cisav, UPO, 2005. pp 320-327.

BORTOLOTTO, Ch., "Como "comerse" un patrimonio: construir bienes inmateriales agroalimentarios entre directivas técnicas y empresariado patrimonial, en Revista Andaluza de Antropología, núm. 12, 2017. 144-146.

DE GARINE, I., "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura", en La Val de Onsera (ed.), *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional*, Museo Nacional de Antropología, Madrid, 1998, pp 13-34.

GONZÁLEZ TURMO, I., "La dieta mediterránea como objeto patrimonial". en *Quaderns de la Mediterrània*, núm. 13, 2010. 197-201.

MAUSS, M. Le fait social total. PUF, Paris,1994.

MEDINA, F. X., "El patrimonio alimentario en el área mediterránea; en busca de nuevas perspectivas de promoción e interpretación." en *Quaderns de la Mediterrania*, núm. 8. 2007, 195-198.

MEDINA, F. X., "La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea", en *RIVAR*, Vol. 5, núm 14. 2018, 6-23.

MENASCHE, R., "Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión", en MINGOTE CALDERÓN, J.L. (Coord.) *Patrimonio inmaterial, museos y sociedad. Balances y perspectivas de futuro*. Ministerio de Cultura, Madrid, 2011.

WEBGRAFIA

https://www.youtube.com/watch?v=MJ11AQKdUHw

https://vimeo.com/196500769

https://www.youtube.com/watch?v=IKy9uXZC5tw

https://www.youtube.com/watch?v=F-njoNN60fQ&t=477s



ASIGNATURA: Historia de Jerez

PROFESOR/A: María Dolores Lozano Salado

OBJETIVOS O FINALIDADES:

Conocer los principales procesos históricos (sociales, económicos y políticos) del Jerez Contemporáneo.

DESCRIPTORES CONTENIDOS:

- La puesta en marcha del modelo liberal (1808-1874).
- El Jerez de la Restauración borbónica (1874-1931).
- Segunda República, Guerra, Dictadura y Democracia (1931-2000).

BIBLIOGRAFÍA:

- CARO CANCELA. Diego: Burguesía y jornaleros. Jerez de la Frontera en el Sexenio Democrático (1868-1874). Jerez de la Frontera, Caja de Ahorros de Jerez, D.L. 1990.
- CARO CANCELA, Diego (coord.): Historia de Jerez de la Frontera. Tomo II. El Jerez Moderno y Contemporáneo. Cádiz, Servicio de Publicaciones de la Diputación de Cádiz, 1999.
- CARO CANCELA, Diego y MINGORANCE RUIZ (coords.): *El movimiento obrero en la historia de Jerez y su entorno (siglos XIX y XX)*. Cádiz, Editorial UCA, 2015.
- CLAVIJO PROVENCIO, Ramón (coord.): *Historia general del libro y la cultura en Jerez de la Frontera*. Jerez, Servicio de Publicaciones del Ayuntamiento de Jerez, 2003.
- JEFFS, Julian: *El vino de Jerez*. Cádiz, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1994.
- LOZANO SALADO, María Dolores: *Jerez a principios del siglo XIX: Urbanismo y Propiedad*. Jerez, Ayuntamiento de Jerez, 1992.
- LOZANO SALADO, Lola: *La tierra es nuestra. Retrato del agro jerezano en la crisis del Antiguo Régimen.* Cádiz, Universidad de Cádiz y Diputación de Cádiz, 2001.



- MALDONADO ROSSO, Javier: La formación del capitalismo en el Marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX). Madrid, Huerga & Fierro Editores, 1999.
- MARISCAL TRUJILLO, Antonio: *Jerezanos para la historia*. *Siglos XIX y XX*. Jerez, Libros El Laberinto, D.L. 2006.
- RAMÍREZ LÓPEZ, Manuel y GÓMEZ PALOMEQUE, José Ignacio: *Jerez en guerra*. 1936. Dos tomos. Tierra de Nadie Editores, 2014 y 2019.
- ROMERO BEJARANO, Manuel: *De los orígenes a Pilar Sánchez. Breve Historia de Jerez.* Jerez, Ediciones Remedios 9, 2009.



ASIGNATURA: CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

PROFESOR/A: DOMINICO A. GUILLÉN SÁNCHEZ

OBJETIVOS O FINALIDADES:

El objetivo de la asignatura es compartir con los alumnos los conocimientos y experiencia práctica adquirida a lo largo de la carrera investigadora y docente en el campo de los productos agroalimentarios. Se pretende transmitir cómo estudian los científicos las propiedades físico-químicas y sensoriales de los alimentos, centrando la atención en algunos productos de la provincia de Cádiz, de gran importancia económica y social.

DESCRIPTORES CONTENIDOS:

Composición compleja de los alimentos.

Métodos físico-químicos e instrumentales para el análisis de los alimentos.

Métodos sensoriales para el análisis de los alimentos.

El aceite de oliva y su cata.

El vino de Jerez y su cata.

El Brandy de Jerez y Vinagre de Jerez. Elaboración y cata.

El pan y su cata.

BIBLIOGRAFÍA:

https://www.mapa.gob.es/es/

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan inicio.htm

http://www.internationaloliveoil.org/?lang=es ES

https://www.brandydejerez.es/

https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/el-consejo-regulador

http://www.incerhpan.com/pan/



ASIGNATURA: HISTORIA DE CÁDIZ EN LA ANTIGÜEDAD

PROFESOR/A: ÓSCAR LAPEÑA MARCHENA

OBJETIVOS O FINALIDADES:

EL OBJETIVO FUNDAMENTAL DE ESTA ASIGNATURA ES TRASMITIRLE AL ALUMNADO LOS PRINCIPALES ACONTECIMIENTOS SUCEDIDOS EN EL ÁREA DEL ESTRECHO DE GIBRALTAR EN EL MARCO CRONOLÓGICO DE LA ANTIGÜEDAD. REPASANDO LAS PRINCIPALES CULTURAS QUE TENIDO CONTACTO CON ESTA ZONA Y EL LEGADO CULTURAL QUE HAN DEJADO.

DESCRIPTORES CONTENIDOS:

INTRODUCCIÓN LA GEOGRAFÍA DEL ENTORNO GADITANO EN LA ANTOGÜEDAD CÁDIZ EN TIEMPOS PRERROMANOS (I y II) CÁDIZ EN TIEMPOS ROMANOS (I y II)

BIBLIOGRAFÍA:

AUBET, M. E. TIRO Y LAS COLONIAS FENICIAS DE OCCIDENTE, BARCELONA 2009.

LOMAS, F. J. NUEVA HISTORIA DE CÁDIZ: ANTIGÜEDAD, MADRID 2011.

