



## Guía docente

### 1. Identificación de la asignatura

NOMBRE	La sociabilidad en torno a las bebidas alcohólicas. Historia y evolución en sus formas de consumo	CÓDIGO	
TITULACIÓN	Máster universitario en <i>Historia y Análisis Sociocultural</i> por la Universidad de Oviedo	CENTRO	Departamento de Historia de la Universidad de Oviedo
TIPO	Optativa	N.º TOTAL DE CRÉDITOS	2'5
PERIODO	Semestral	IDIOMA	Castellano
COORDINADORES	TELÉFONO/EMAIL	UBICACIÓN	
Luis Benito García Álvarez	<a href="mailto:garciabenito@uniovi.es">garciabenito@uniovi.es</a> 985104429	Edificio Departamental. Área de Hª Contemporánea.	
PROFESORADO	TELÉFONO/EMAIL	UBICACIÓN	
Luis Benito García Álvarez	<a href="mailto:garciabenito@uniovi.es">garciabenito@uniovi.es</a> 985104429	Edificio Departamental. Área de Hª Contemporánea.	

### 2. Contextualización

La alimentación no se puede estudiar de forma aislada, dado que en su análisis se imbrican diferentes aspectos sociales, económicos e ideológicos. El modo de afrontar su estudio, por consiguiente, es intentar encuadrarla en un contexto lo más amplio posible, ya que alimentación y gastronomía se encuentran vinculadas a tradiciones



políticas, culturales o institucionales. Las bebidas, en este contexto, no sólo son alimentos, desempeñan desde siempre el papel de estimulantes o de instrumentos de evasión, y su consumo ha sido una constante a lo largo de la historia de la civilización.

El curso constará de un apartado monográfico dedicado a la cultura sidrera en Asturias. Alrededor de la sidra se ha generado un rico y complejo conjunto cultural, siendo un alimento y una bebida muy presente en la vida cotidiana de los asturianos. De sus formas de sociabilidad, su producción y su consumo, al tiempo, se ha derivado una abundante cultura material autóctona. Por consiguiente, una dimensión de tanto calado no puede dejar de rastrearse en el campo de la creación artística, tanto culta como popular, a la par que consigue una honda impregnación en el imaginario colectivo de una sociedad.

La sidra, así pues, es un elemento vertebrador en algunos contextos sociales que le son propios y, en mayor o menor medida, está presente en muchos otros: en el espacio polifuncional e indispensable de recreo que es la taberna o, en el caso asturiano, el *llagar* y la *espicha*, que tan destacado papel juegan en la sociabilidad informal y el ocio regional; así como en todas las ocasiones festivas tradicionales.

### **3. Requisitos**

Los que establezca el máster.

### **4. Competencias y resultados de aprendizaje**

CG1 El título de Máster busca la adquisición por parte del estudiante de una formación avanzada, de carácter especializado y multidisciplinar, orientada a la iniciación en la investigación en el campo sociocultural. Para la consecución de estas competencias no podrán ser obstáculo alguno las barreras que impidan la integración, en los equipos que se formen en el seno del Máster o el Grupo de Investigación, de todo tipo de discapacidad - ateniéndose a lo establecido en los propios ordenamientos de la Universidad de Oviedo- o las diferencias de género.

CG2 Asimismo, y como derivación directa de las temáticas tratadas en los cursos y los trabajos prácticos del Máster, se prestará una atención monográfica al desarrollo de los valores y la práctica democrática y, especialmente en el caso de los movimientos sociales y sus prácticas culturales específicas.



CG3 El Máster pretende la formación científica de los inscritos en los repertorios teóricos y metodológicos más comunes y aceptados para el análisis sociocultural, de acuerdo con principios de interdisciplinariedad, innovación y rigurosa puesta al día en cuanto a los procedimientos habituales en el contexto internacional. El Máster suscribe los objetivos descritos en el documento *TuningEducationalStructures in Europe* que incide en la adquisición de competencias instrumentales como las capacidades cognitivas, metodológicas, tecnológicas y lingüísticas en el ramo o materia objeto del Máster.

CG4 Se pretende igualmente la formación en técnicas de trabajo de campo y de investigación sociocultural de corte eminentemente práctico, capaces de poner en valor las fuentes documentales y materiales y el patrimonio sociocultural que son reivindicados por una demanda social procedente de las administraciones, instituciones públicas y sociales, entidades científicas o movimientos sociales que constituyen la clientela más habitual de los trabajos exigibles a los formados en el Máster. En el desarrollo de estas habilidades se entiende que, de acuerdo con lo descrito en el *TuningEducationalStructures in Europe*, serán de especial utilidad las competencias interpersonales y las habilidades sociales y de carácter cooperativo del futuro

graduado, incrementando su habilidad en cuanto a la comunicación y al asesoramiento de expertos en otros campos y para el trabajo en equipo.

CG5 A la conclusión del Máster, en consecuencia, el participante en él habrá de ser capaz de establecer un contacto fluido con estos sectores demandantes, a cuyos requerimientos se prestará de todos modos atención en la programación y desarrollo de los trabajos e investigaciones del Máster. Independientemente de la formación práctica específica servida desde su programación, su carácter interdisciplinario ha de facilitar la adaptación de los graduados a contextos de demanda investigadora nuevos, mostrando así su versatilidad y flexibilidad en su trabajo investigador.

CG6 Entre las competencias generales del Máster, consta asimismo el conocimiento a nivel avanzado de procedimientos de documentación y análisis de los bienes muebles e inmuebles de carácter industrial. A esto, se ha de añadir la adquisición de las competencias necesarias para ordenar, estructurar y transferir públicamente de forma correcta las conclusiones del estudio a los trabajos e informes. La capacidad de disponer y manejar con soltura las herramientas y procedimientos que le permitan proseguir un proceso de aprendizaje autónomo con posterioridad a la conclusión del Máster se ha de citar igualmente como una de las competencias imprescindibles.



CG7 Se habrá de buscar, igualmente, la familiarización de los matriculados con los requisitos de un trabajo académico apto para la publicación en un medio científico, fomentando la capacidad del trabajo y el pensamiento interdisciplinario.

CE1 Familiarización de los matriculados con los principales repertorios documentales de carácter bibliográfico, catalográfico, revistas especializadas y, muy especialmente, con el tratamiento crítico de las fuentes adecuadas en cuanto al desarrollo de una historia del patrimonio industrial español.

CE2 Disposición por parte de los inscritos de información sintética sobre los métodos, debates y principales orientaciones en Ciencias Sociales con directa aplicación historiográfica. Conocimiento, asimismo, de la información relevante acerca de los principales debates y tendencias interpretativas vigentes hoy en el terreno del análisis sociocultural de la industrialización española tanto desde el campo de la historiografía, como en el terreno sociológico.

CE3 Estimular al alumnado para su formación a la realización de un análisis crítico del Patrimonio Industrial, atendiendo a sus coordenadas espacio-temporales y a sus referentes esenciales. De este modo, se pretende animar a la participación activa de los matriculados en el curso en cuanto al desarrollo de los objetivos del programa, a través de los debates programados en las sesiones presenciales, así como mediante los trabajos previos, estados de la cuestión e informes previstos como trabajos individuales a realizar por los estudiantes.

CE4 Manejo y soltura en el comentario y tratamiento de los materiales y fuentes principales para el trabajo y la investigación sociocultural.

CE5 Familiarización del alumnado con las teorías, métodos y líneas de investigación fundamentales de cada una de las materias de los módulos, tanto en sus vertientes historiográficas como antropológicas o sociológicas.

## **5. Contenidos**

- 1) La historia de la alimentación.
- 2) La historia de las bebidas alcohólicas en la historia de la alimentación.
- 3) Espacios y ocasiones de sociabilidad asociados al consumo de bebidas



- 4) La lucha contra la taberna como forma de sociabilidad popular. Los movimientos protemplanza y los intentos de control social.
- 5) La historia de las bebidas fermentadas.
- 6) La historia de las bebidas destiladas.

#### APARTADO MONOGRÁFICO: LA SIDRA Y LA CULTURA SIDRERA EN ASTURIAS:

- 7) La sidra en el mundo.
- 8) La sidra asturiana.
- 9) La sociabilidad sidrera.
- 10) El papel de la sidra en la elaboración del discurso antialcohólico.

### **6. Metodología y plan de trabajo.**

La metodología será flexible y centrada en el estudiante, que es acompañado por el equipo docente y construye su aprendizaje en interacción con los compañeros gracias a las herramientas de tipo social. Como elemento articulador, se desarrollarán un número limitado de clases telepresenciales (5 horas en total a través de Adobe Connect) que no estarán en lo esencial dedicadas a una actividad expositiva que no es viable ni deseable y que sería redundante con los materiales que se dispondrán en el campus virtual. Se podrá dedicar una pequeña parte de las mismas a reforzar o aclarar aspectos clave, pero lo esencial será dedicado a cuestiones prácticas y estudios de caso, así como a la resolución de dudas. Las sesiones telepresenciales se grabarán para quedar a disposición de los estudiantes, para facilitar su seguimiento del curso independientemente de sus horarios y circunstancias. Las dudas o dificultades serán siempre atendidas a través de los mecanismos de comunicación disponibles (foros, chats, videoconferencias) y de forma individual o colectiva según lo requiera cada caso, además de las clases mencionadas. La respuesta a las comunicaciones escritas de los estudiantes se realizará siempre dentro de las 48 horas siguientes, excluyendo los días festivos de este cómputo. De este modo, el grueso de este tiempo de telepresencialidad se podrá dedicar a la interacción con los estudiantes, la discusión del tema propuesto a partir de la lectura previa de los materiales seleccionados y los casos prácticos.



El resto de actividades se desarrollará en el Campus Virtual de la Universidad de Oviedo, basado en Moodle. Consistirá en la resolución de ejercicios prácticos en diferentes formatos, la elaboración de trabajos, la participación en debates en foros y chats y las pruebas de autoevaluación. Por supuesto, el estudio personal a partir de los materiales facilitados por el profesor y/o encontrados por el alumnado por sus propios medios (siempre que reúnan los requisitos básicos de calidad) será la parte esencial de este trabajo individual.

La planificación queda reflejada en la siguiente tabla:

<i>Temas</i>	<i>Horas totales</i>	<i>Clases expositivas telepresenciales</i>	<i>Actividades en el campus virtual</i>	<i>obligatorias y complementarias</i>	<i>Sesiones de evaluación</i>
1	6	0,5	2	3,5	
2	6	0,5	2	3,5	
3	6	0,5	2	3,5	
4	6	0,5	2	3,5	
5	6	0,5	2	3,5	
6	6	0,5	2	3,5	
7	6	0,5	2	3,5	
8	6	0,5	2	3,5	
9	6	0,5	2	3,5	
10	6	0,5	2	3,5	
Sesión de evaluación	2,5				2,5
<b>Total</b>	<b>62,5</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>35</b>	<b>2,5</b>



		Horas	%
No presencial	Clases expositivas telepresenciales	5	8%
	Actividades a desarrollar en el campus virtual	20	32%
	Lecturas obligatorias y complementarias	35	56%
	Sesiones de evaluación	2,5	4%
Total		62,5	100%

## 7. Evaluación del aprendizaje de los estudiantes.

La evaluación del alumnado se realizará a través de tres mecanismos complementarios:

- Evaluación continua (30% de la nota final): valorará los trabajos y aportaciones (debates, foros, etc.) del alumno durante el curso. A cada uno de los diez temas se le asigna un 3% de la calificación final, procediendo la mitad de las intervenciones en el foro valoradas cualitativamente según los temas propuestos por el profesor y la otra mitad de la realización de las actividades prácticas que se propondrán en el campus virtual.

- Trabajos sobre lecturas o análisis de casos (30% de la nota final): se elaborarán sobre temas propuestos o aceptados por el profesorado, deberán ser personales, originales e inéditos y podrán ser estados de la cuestión o tener un cariz investigador.

- Evaluación final (40% de la nota final): se realizará a la finalización del curso y será la principal herramienta de verificación del aprovechamiento del mismo, según los criterios, objetivos y competencias establecidos para la asignatura. Se realizará oral e individualmente en la fecha concertada con el profesor por



videoconferencia o bien por escrito con limitación de tiempo. Será necesario obtener al menos un 4 sobre 10 en esta parte de la evaluación para aprobar la asignatura si la media ponderada con el resto lo permite.

### **8. Evaluación del proceso docente.**

Se tendrán en cuenta los resultados de las evaluaciones realizadas por los estudiantes, así como las sugerencias de los mismos a lo largo del curso y la observación del profesor.

### **9. Recursos, bibliografía y documentación complementaria.**

- 1)-CONTRERAS, J., *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema, 1993.
- 2)-FIDALGO, J. A., *Sidra y manzana en Asturias*, Oviedo, Prensa Asturiana, 1994.
- 3)-J. L. FLANDRIN y M. MONTANARI (eds.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2003.
- \*4)-GARCÍA ÁLVAREZ, L. B., *Beber y saber. Una historia cultural de las bebidas*, Madrid, Alianza, 2005.
- \*5)-*Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)*; Oviedo, KRK, 2013.
- 6)-*Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra a través de la literatura y la pintura asturianas contemporáneas*, Gijón, Red de Museos Etnográficos de Asturias, 2008.
- 7)-«Intemperancia, degeneración y crimen. El discurso antialcohólico como estrategia de control social en la Asturias de la Restauración», en *Historia Contemporánea*, nº 36, 2008.



- 8)-GIROUARD, M., *Victorian Pubs*, London, Yale University Press, 1990.
- 9)-KIPLE, K. F., y ORNELAS K. C., (eds.), *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, 2 vols.
- 10)-HARRISON, B., *Drink and the Victorians. The Temperance Question in England, 1815-1872*, London, Faber and Faber, 1971.
- 11)-LACHIVER, M., *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoblefrançais*, Paris, Fayard, 1988.
- 12)-MONTANARI, M., *El hambre y la abundancia: Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.
- 13)-REVEL, J-F., *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, Tusquets, 1995.
- 14)-TOUSSAINT-SAMAT, M., *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza, 1991, 9 vols.
- 15)-URÍA GONZÁLEZ, J., «La taberna. Un espacio multifuncional de sociabilidad popular en la Restauración española», en *Hispania*, LXIII/2, nº 214 de 2003.

**\* Los títulos precedidos de un asterisco son lecturas obligatorias en el curso**