



FACULTY-LED
STUDY ABROAD

KIIS Spain II, Summer 2024

SPAN 455 Topics-Hispanic Studies: Spanish Culture Through its Gastronomy (3 credits)

Professor: Inma Pertusa

Email: <inma.pertusa@wku.edu>

Office hours: By Appointment

Syllabus subject to change

Course Objectives and Specific Learning Outcomes:

Este curso avanzado explorará los diferentes significados de la comida como parte de la cultura y la vida diaria de España. Investigaremos la relación entre la comida y la cultura a través de sus representaciones textuales y artísticas en ensayos académicos y periodísticos, cuentos cortos, textos audiovisuales (películas, televisión, comerciales), arte, medios de comunicación masivos, cultura popular y recetas culinarias. Las visitas a Madrid, Toledo, Salamanca, Ávila y Coca, así como nuestra estancia en Segovia, nos ayudarán a ubicarnos en los contextos gastronómicos sobre los que leeremos y discutiremos en el curso para poder descubrir las conexiones entre ellos y con la cultura gastronómica de España y su gente.

En la medida de lo posible, se organizará una demostración de cocina, un recorrido de tapas, un recorrido de degustación de pasteles, visita a una bodega, visitas a mercados locales y presentaciones de chefs y escritores gastronómicos, entre otras actividades (todas pendientes de confirmación).

Durante el curso, el estudiante tendrá la oportunidad de desarrollar sus habilidades comunicativas y analíticas, tanto escritas como orales, por medio de la elaboración de ensayos críticos y creativos y por la participación en discusiones en grupos, presentaciones orales y discusiones temáticos, así como por la creación de un diario gastrocultural de reflexión y análisis personal.

Required Readings and Materials:

- **Paquete con una selección de textos** críticos, literarios y audiovisuales (disponible en junio para bajarlo a una tableta u otro medio electrónico)
- Los estudiantes tendrán que pagar la entrada a museos y exposiciones según sea necesario, entre **15-25 euros**.
- El primer día de clases, los estudiantes tendrán que aportar **50 euros** para pagar en España al instructor por las actividades del curso previamente organizadas (demostraciones de cocina, degustación de comida/vino, recorridos de tapas y pasteles, etc.). También deberán programar **aproximadamente 30 euros** más de gastos personales para café/refrescos/comida para las reuniones de clase en una terraza o cafeterías, y para completar las tareas individuales del curso, comprar el periódico local una o dos veces durante el curso y para las tarifas de museo según sea necesario.

(Ver más abajo una preselección de textos y materiales audiovisuales)

Prerequisite for this course: At least 18 credit hours of college-level Spanish or equivalent at time of program departure.

KIIS Study Abroad Mission Statement:

KIIS provides high-quality education abroad programs for students from all diverse backgrounds that promote deep international learning, are integrated into the curriculum, and encourage critical and creative thinking. Our goal is to help students understand the wider world and develop personal and professional skills for lifelong enrichment. We strive to go beyond generalizations and cultural stereotypes to help foster a nuanced appreciation of the world in which we live.

Students participating on KIIS study abroad programs aim to:

- 1) Understand contemporary issues of their host country/countries (KIIS Spain).
- 2) Develop skills to interact comfortably in a global setting.
- 3) Understand other cultures.

Prior to your KIIS study abroad program, and again at the conclusion of your program, KIIS will ask each student to a) answer a few multiple-choice questions, and b) write a short reflective essay (two paragraphs in length) related to the elements detailed above. There is no right or wrong answer, and your responses will not affect your grade in any way. The purpose of the exercise is to help KIIS measure the effectiveness of its study abroad programs.

Course Requirements and Components:

Preparación del curso: Los estudiantes tienen la responsabilidad y el deber de leer/ver y preparar los materiales asignados para cada día antes de cada clase. La mera lectura, visionado o escucha de un texto textual o audiovisual no supone en ninguna forma "haber preparado" dicho texto para discutirlo en clase. Es imprescindible que las lecturas seleccionadas para cada día sean leídas y preparadas con atención, marcando las partes importantes, anotando ideas relacionadas al contenido del material estudiado con el objetivo de clarificar no sólo el sentido general, sino también interpretar la estructura del mismo, las características de cada parte, las intenciones latentes del creador y el efecto que produce en el lector y/o audiencia según corresponda al tipo de material asignado.

Se espera la participación constante, activa y cualitativa de cada estudiante. Se asignará una nota de participación regularmente. Se usará exclusivamente español en clase.

Asistencia: La asistencia a clase es obligatoria. No se permitirán ausencias a clase sin penalización. Por cada ausencia no justificada o no válida se deducirá 10% de la nota final. Cada dos veces que se llegue tarde a clase o se salga antes de tiempo, se contará como una ausencia. En cualquier caso, el alumno que falte a clase tendrá que hablar con la directora del programa y con la profesora.

Attendance Policy: KIIS program participants are expected to be punctual to and in attendance at all classes, presentations, meetings and required excursions, and to remain with the program for the full academic period. Unexcused absences from classes and/or mandatory meetings will result in a lowering of the student's final grade, as will excessive tardiness. Multiple unexcused absences could result in expulsion from the program. Any absence from an academic class session must be excused for medical reasons.

Componentes del curso:

Con el propósito de combinar teoría con experiencias prácticas y así promover la participación activa de los estudiantes y el aprendizaje colaborativo las tareas del curso incluirán:

Análisis de textos y medios audiovisuales:

- Leer cuentos cortos y analizar cómo se representa la comida en la narrativa española.
- Ver películas, programas de televisión y comerciales que destacan la comida española y discutir su impacto en la cultura.

Exploración del arte culinario

- Estudiar obras de arte que representen escenas de comida española y analizar su significado cultural.
- Examinar cómo la gastronomía se representa en los medios de comunicación masivos, como revistas y programas de cocina.

Investigación de la cultura popular:

- Investigar cómo la comida española se integra en la cultura popular, como festivales gastronómicos, canciones populares o tradiciones culinarias regionales.

Experiencias prácticas:

- Participar en una demostración de cocina para aprender a preparar platos típicos españoles.
- Realizar un recorrido de tapas para experimentar la diversidad de la cocina española en diferentes establecimientos locales.
- Visitar una pastelería para probar y aprender sobre los dulces tradicionales españoles.
- Excursión a una bodega para conocer el proceso de elaboración del vino español y realizar catas.
- Explorar mercados locales para familiarizarse con los ingredientes y productos utilizados en la cocina española.

Presentaciones y debates:

- Escuchar presentaciones de invitados/as sobre la importancia cultural de la comida en España.
- Dirigir debates sobre temas relevantes, como la influencia de la globalización en la gastronomía española o la relación entre comida e identidad nacional.

Trabajo individual y en grupo:

- Realizar investigaciones individuales sobre un tema relacionado con la gastronomía española y presentar los hallazgos en clase.
- Colaborar en proyectos grupales para crear un menú español temático o un vídeo sobre la comida y la cultura en España.

Reseñas: Durante el curso se designarán 2 reseña críticas (800-1200 palabras) en las que se analizará un aspecto determinado de un texto tratado en clase o asignado por la profesora. No se aceptarán reseñas después de la fecha límite de entrega.

Discusiones y debates orales: Cada estudiante tendrá que dirigir la **discusión sobre un texto** relacionado con la cultura gastronómica de Segovia (escrito, visual o gráfico). Las discusiones organizadas por cada estudiante deben dar la oportunidad al resto de los estudiantes de desarrollar un diálogo entre todos los miembros del curso.

Diario gastrocultural: Cada estudiante deberá mantener un diario gastrocultural en el que tendrá que escribir sus reflexiones e impresiones sobre su propia experiencia y visión de las diferentes experiencias gastronómicas españolas que vaya conociendo en forma de breves ensayos, editoriales, textos cortos originales (relatos, poesía, canciones) o dibujos. Para cada visita cultural organizada por el programa (Madrid, Toledo, Salamanca y Ávila, Coca) y al menos dos de los viajes independientes realizados por cada estudiante, es necesario desarrollar una entrada personal en el que reflexiones sobre la cultura gastronómica experimentada en cada lugar visitado. La última anotación en el diario reflexionará sobre los espacios gastronómicos comentados en su diario gastrocultural a lo largo del curso. Este diario debe de tener un mínimo de 12 entradas).

Reflexiones analíticas: En varias ocasiones durante el curso los estudiantes desarrollarán una reflexión analítica de un texto escrito o audiovisual seleccionado por la profesora durante la clase.

Academic Integrity and Plagiarism:

Students are expected to abide by the university's guidelines regarding academic integrity. As indicated in the undergraduate catalogue, "Students who commit any act of academic dishonesty may receive from the instructor a failing grade in that portion of the coursework in which the act is detected or a failing grade in the course without possibility of withdrawal" (27).

All academic work, written or otherwise, submitted by students to their instructors or other academic supervisors, is expected to be the result of their own thought, research or self-expression. When students submit work purporting to be their own, but which in any way borrows ideas, organization, wording or anything else from another source without appropriate acknowledgment of the fact, the students are guilty of plagiarism. Using essays or other materials done for another class also constitute plagiarism. The minimum penalty for plagiarism at any level will be a grade of 0 in the assignment. All cases of plagiarism will be reported to the Dean of Students.

Course Assessment:

La nota final de este curso se calculará según las siguientes categorías y porcentajes:

Diario gastrocultural 20%	Reflexiones analíticas 15%
Presentaciones y debates 20%	Reseñas (2) 30%
Tareas diaria y Participación 15%	

A=90-100 B=80-89 C=70-79 D=60-69 E=0-59

Note KIIS/WKU does not award +/- grades, only full letter grades.

KIIS program participants are expected to be punctual to and in attendance at all classes, presentations, meetings and required excursions, and to remain with the program for the full academic period. Unexcused absences from classes and/or mandatory meetings will result in a lowering of the student's final grade, as will excessive tardiness. Multiple unexcused absences could result in expulsion from the program. Any absence from an academic class session must be excused for medical reasons.

Disability Accommodation:

KIIS will make every reasonable effort to provide accommodations for program participants with special needs or disabilities, but we cannot guarantee that we will be able to do so. Be aware that many foreign countries do not have comprehensive legislation comparable to the Americans with Disabilities Act (ADA). As a result, businesses and other establishments operating in foreign countries may not be able to provide accommodations.

If you have a disability accommodation need, we recommend you contact your KIIS Campus Representative, <https://www.kiis.org/about-kiis/contact-us/campus-representatives/> early in your program selection process so that s/he has time to discuss any specific needs, including which KIIS programs may be best suited. You also are welcome to contact KIIS Assistant Director, Maria Canning, maria.canning@wku.edu, to discuss your disability accommodation needs (e.g. housing, transportation, excursions, class schedule, etc.).

Immediately after acceptance, notify KIIS Assistant Director, Maria Canning, or KIIS Admissions and Enrollment Specialist, Haley McTaggart, haley.mctaggart@wku.edu, if you have a special need or disability that might require any form of accommodation abroad. Failure to notify KIIS may prevent you from participating on your KIIS program.

If you require any accommodations abroad, you must provide KIIS Assistant Director, Maria Canning, or KIIS Admissions and Enrollment Specialist, Haley McTaggart, an accommodation letter from your home campus' disability accommodation office that lists the accommodations you are eligible to receive. Please do not request accommodations directly from your KIIS Program Director or other KIIS Faculty; the KIIS Office will notify your KIIS Program Director and/or Faculty after we have received your above accommodation letter.

In some cases, you may need to make arrangements for a caregiver to join you on your KIIS program, should your physician, campus disability accommodation office, or KIIS make such a recommendation or require it.

Title IX / Discrimination & Harassment:

Recent attention to gender discrimination and sexual harassment at colleges and universities reminds us of the importance of adhering to standards of ethical and professional behavior. KIIS Study Abroad is committed to supporting and encouraging safe and equitable educational environments for our students, faculty, and program directors. Students, faculty, and program directors are required to be civil and treat each other with dignity and respect. As such, harassment and/or discrimination of any kind will not be permitted or tolerated.

Sexual misconduct (sexual harassment, sexual assault, and sexual/dating/domestic violence) and sex discrimination are violations of KIIS policies. If you experience an incident of sex/gender-based discrimination, harassment and/or sexual misconduct, you are encouraged to report it to a) KIIS Assistant Director, Maria Canning (+1-859-200-1000) or KIIS Executive Director, John Dizgun (+1-270-227-2288), b) WKU's Title IX Coordinator, Ena Demir (270-745-6867 / ena.demir@wku.edu) or WKU's Title IX Investigator, Michael Crowe (270-745-5429 / michael.crowe@wku.edu). Please note that while you may report an incident of sex/gender based discrimination, harassment and/or sexual misconduct to a KIIS program director and/or faculty member, KIIS program directors and faculty are considered "Responsible Employees" of Western Kentucky University and MUST report what you share to WKU's Title IX Coordinator or Title IX Investigator.

If you would like to speak with someone who may be able to afford you confidentiality, you may contact WKU's Counseling and Testing Center, <https://www.wku.edu/heretohelp/> at 270-745-3159.

For more information on KIIS Title IX, see <https://www.kiis.org/students/health-safety/title-ix-clery/>; additional Title IX resources can be found here <https://www.wku.edu/eo/titleixbrochure2020.pdf>.

Everyone should be able to participate on a KIIS program, attend a KIIS event, or work in a KIIS environment (e.g. KIIS office) without fear of sexual harassment or discrimination of any kind. Be respectful of each other.

Participation Rubric

- **Class Preparation:** Arrived for class **on time with homework already completed** and ready to discuss with others.
- **Use of Spanish:** Spoke exclusively **in Spanish** during whole class and group discussions, even after finishing an activity with his/her partner, and did so at an appropriate level of proficiency.
- **Active Learner:** **Initiated** oral interaction by responding to classmate's comments in addition to responding to instructor's questions **without being called on**.
- **Frequency of Participation:** **Participated as frequently** as possible in whole group and pair discussions of readings and/or cultural topics by presenting his/her ideas or opinions **without being called on**.
- **Attention, Focus, and Respect:** Demonstrated an **attentive, alert, and engaged attitude** during class as well as respect for others by contributing to a classroom atmosphere conducive to learning.

Calendar of Daily Assignments to TBA

BIBLIOGRAFÍA SELECTA INICIAL

Guías culinarias y lingüísticas

Cómo escribir sobre comida y experiencias gastronómicas

30 de enero 2023

A punto de letras

<https://www.apuntodeletras.com/como-escribir-sobre-comida-y-experiencias-gastronomicas/>

100 refranes sobre la comida

<https://www.elcafedelahistoria.com/refranes-comida/>

Introducción a la cocina española

Lisa y Tony Sierra

<https://www.gourmet4life.com/an-introduction-to-spanish-food-and-cooking-3083063>

10 comidas típicas de España

Aprende Instituto

<https://aprende.com/blog/gastronomia/gastronomia-internacional/comidas-tipicas-de-espana/>

Literatura y gastronomía

Microrrelatos sobre alimentación

<https://javierfloresmateos.blogspot.com/2014/11/microrrelato-sobre-alimentacion-ifm-en.html>

Películas y documentales. Media.

Tapas, de José Corbacho

Mujeres al borde de un ataque de nervios, de Pedro Almodóvar

Jamón, jamón, de Bigas Lunas

Fuera de carta, de Nacho García Velilla

La nave de los sueños: los hermanos Torres (RTVE documental)

Imprescindibles: Carme Ruscadella 9RTVE documental)

El olivo, de Iciar Bollain

La noche que mi madre mateo a mi padre, de Inés París

José Andrés Media. <https://www.youtube.com/joseandres>

Estudios selectos

Marín de Lara, Ángel. "El hambre y la comida en el Quijote: La gastronomía como señal de identidad de un territorio". Turgatec 2017, I Congreso Internacional de Turismo, Gastronomía y Nuevas Tecnologías. Libro de Actas. Loja, Ecuador: Universidad Técnica Particular de Loja-UTPL, 43-54.

Nadeau, Carolyn A. "Furniture and Equipment in the Royal Kitchens of Early Modern Spain." *Food, Texts, and Cultures in Latin America and Spain*, edited by Rafael Climent-Espino and Ana M. Gómez-Bravo, Vanderbilt University Press, 2020, pp. 115–49.

del Carmen Simón Palmer, María. "Madrid: Cuisine as Cultural Melting Pot." *Food, Texts, and Cultures in Latin America and Spain*, edited by Rafael Climent-Espino and Ana M. Gómez-Bravo, Vanderbilt University Press, 2020, pp. 178–200.

Sevilla, María José. "Life in the Castles" *Delicioso: A History of Food in Spain*, by María José Sevilla London: Reaktion Books, 2019, pp. 75–111.

Sevilla, María José. "Hunger, Hope and Success" *Delicioso: A History of Food in Spain*, by María José Sevilla London: Reaktion Books, 2019, pp. 219–249.

Sevilla, María José. "The Cocinas of Spain" *Delicioso: A History of Food in Spain*, by María José Sevilla London: Reaktion Books, 2019, pp. 250–312.

Moreno, María Paz. "Emilia Pardo Bazán, feminista y cocinera" *De la página al plato. El libro de cocina en España*, by María Paz Moreno. Gijón: Ediciones Trea, 2012, pp. 139–148.

del Pozo González, Jorge. "España en el mundo a través de las tapas: Globalización gastronómica e identidad", in *Cultura Gastronómica: Representaciones Identitarias en España*, ed. Jorge González del Pozo. Valladolid: La nueva literatura hispánica. Vol. 23. 2019. 257–278.

Ensayos, columnas de opinión y reportajes sobre la cultura gastronómica de/en España

Gastronomía: el arte de relacionarse con los alimentos

Considerada un arte y una técnica, la gastronomía ha experimentado una gran transformación en las últimas décadas

Judith Vives, Marzo 2022

<https://www.lavanguardia.com/vida/junior-report/20220203/8033191/gastronomia-arte-relacionarse-alimentos.html>

La gastronomía al encuentro del arte

<https://artsandculture.google.com/story/jqUR48CJAxQ5Kq?hl=es>

Día de la Empanada: conoce la historia que dio origen a una de las recetas típicas del mundo

La empanada es una de las preparaciones que se puede encontrar en la gastronomía de cualquier país

Alicia Molina, 8 de abril 2021

<https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2021/4/8/dia-de-la-empanada-conoce-la-historia-que-dio-origen-una-de-las-recetas-tipicas-del-mundo-8766.html>

José Andrés on adaptability, hope and a Catalan fish stew

Aaron Hutcherson Washington Post de nov. 2023.

<https://www.washingtonpost.com/food/2023/11/02/world-central-kitchen-cookbook-jose-andres/>

¿Por qué caminar es tan importante como alimentarse? El chef José Andrés te ayuda a entenderlo a través de su historia

A través de la narración de su historia de vida, el chef José Andrés te ayuda a caminar y mantenerte en forma.

Carole Joseph, People en español. 15 de Feb. 2023

<https://peopleenespanol.com/estilo-de-vida/chef-jose-andres-en-time-to-walk/>

La cultura del origen en la gastronomía

El autor explica la creación de las denominaciones de origen como garantía de la producción alimentaria en armonía con el medio

Joe C. Martín 14 de junio, 2005. Obtenido 10 de enero 2024.

https://elpais.com/diario/2005/06/14/cvalenciana/1118776700_850215.html

Vanessa Quintanar, historiadora: "La patata fue el alimento americano que tuvo peor recepción"

Esta investigadora ha estudiado el reflejo de la llegada de los productos americanos en la pintura y la literatura: Velázquez fue el primero que pintó un pimiento y el pavo ya aparece en 'El Quijote'

Guillermo Altares 23 de marzo, 2024. Obtenido 24 de marzo 2024

<https://elpais.com/cultura/2024-03-23/vanessa-quintanar-historiadora-la-patata-fue-el-alimento-americano-que-tuvo-peor-recepcion.html>

La receta catalana del fricandó de ternera que se apoderó de mi abuela

El plato típico de la cocina catalana aparece en Google en 242.000 entradas, lo que significa que cada año se publican en España decenas de nuevos recetas

María Nicolau. 22 de marzo, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-03-22/la-receta-catalana-del-fricando-de-ternera-que-se-apodero-de-mi-abuela.html>

España le da al cava: el espumoso español bate récord con 252 millones de botellas vendidas en 2023

Según el consejo regulador, que reúne a 349 bodegas y 6.200 viticultores, con un volumen de negocio de 2.372 millones de euros, hay un incremento del consumo de los vinos de esta categoría ecológicos y rosados

Paz Alvarez, 20 de marzo, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/beber/2024-03-20/espana-le-da-al-cava-el-espumoso-espanol-bate-record-con-252-millones-de-botellas-vendidas-en-2023.html>

Qué sería de la gastronomía española sin los arrieros

Durante siglos, estos transportistas abastecieron de alimentos a los habitantes más aislados de la Península e hicieron que llegaran al norte los ajos manchegos, el aceite andaluz o el pimentón extremeño

Inés Butrón, 26 de marzo, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-03-26/que-seria-de-la-gastronomia-espanola-sin-los-arrieros.html#?rel=lom>

La pescadora que resiste en La Barceloneta

Cristina Caparrós, hija y nieta de armadores, es a sus 43 años una de las pocas mujeres dedicadas a la pesca en Barcelona

Inés Butrón, 20 de marzo, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-03-20/la-pescadora-que-resiste-en-la-barceloneta.html>

¿Por qué se come tan mal en aeropuertos, trenes o estaciones de servicio?

Bocadillos secos, ensaladas pochadas y ultraprocesados a gogó: con la Semana Santa a la vuelta de la esquina, esto es lo que nos espera en los lugares por los que pasamos al viajar. ¿Es imposible mejorar?

Oscar Broc, 20 de marzo, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2024-03-20/por-que-se-come-tan-mal-en-aeropuertos-trenes-o-estaciones-de-servicio.html>

De padre a hijo: cómo se construye el legado culinario en las altas cocinas

Han decidido seguir el camino de sus progenitores: saben que no lo tienen fácil en un oficio que exige dedicación y donde deben ganarse su lugar en los fogones, al margen del apellido que llevan

Rafael Tonón 19 de marzo, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-03-19/de-padre-a-hijo-como-se-construye-el-legado-culinario-en-las-altas-cocinas.html>

El acontecimiento gastronómico de mi última década

La hija tiene 11 años, prueba a hacerse una tortilla ella sola, sin la ayuda materna, ya que concibe la cocina como un territorio tan cotidiano y suyo como lo son el baño, el salón o su cuarto

María Nicolau, 5 de marzo, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-03-15/el-acontecimiento-gastronomico-de-mi-ultima-decada.html>

Por qué apenas se editan libros de cocina tradicional española

'1080 recetas de cocina', de Simone Ortega, lleva más de 30 ediciones y es el tercer libro más vendido en España por debajo del 'Quijote' o la Biblia

Sara Cucala, 7 de mayo, 2023

<https://elpais.com/gastronomia/2023-05-07/por-que-apenas-se-editan-libros-de-cocina-tradicional-espanola.html#?rel=mas>

El ingrediente de la tortilla de patatas que divide a España

EL PAÍS Gastro, junto a la Real Academia de Gastronomía, abre el debate a grandes chefs de nuestro país y miembros de la Academia, que dan su opinión sobre un plato tradicional que une y separa en la mesa

El País, 9 de marzo, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-03-09/el-ingrediente-de-la-tortilla-de-patata-que-divide-a-espana.html>

Cocituber, 'influencer' gastronómico y hostelero: "Dejé el alcohol por los torreznos"

Fue humorista, despuntó en TikTok e Instagram con sus vídeos sobre comida tradicional y bares de barrio, y ha abierto cuatro restaurantes, reivindicando la oreja a la plancha y las patatas bravas

Sergio C. Fanjul 2 de marzo 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-03-02/cocituber-influencer-gastronomico-y-hostelero-deje-el-alcohol-por-los-torreznos.html>

Por qué nunca cenaríamos paella, pero sí 'sushi'

En España no concebimos comer un plato de arroz por la noche, pero hacemos una excepción con la elaboración japonesa. Cenar este cereal no es indigesto, solo es un rechazo cultural

Rosa Molinero Trias 29 de febrero, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-02-29/por-que-nunca-cenariamos-paella-pero-si-sushi.html>

¿Qué fue de los tenedores que clasificaban los restaurantes?

La categoría administrativa creada en el franquismo sigue vigente, pero ha quedado desfasada, superada por las clasificaciones de las guías y las opiniones online de los clientes

David Remartínez, 10 de febrero 2024

<https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2024-02-10/que-fue-de-los-tenedores-que-clasificaban-los-restaurantes.html>

Se necesitan carniceros en España: sueldo entre 1.500 y 3.000 euros al mes

En el catálogo de formación profesional homologada en España no hay cursos para ser carnicero o charcutero, sector que ve peligrar más de 60.000 empleos

María Nicolau, 9 de febrero 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-02-09/carniceros-un-oficio-sin-paro-pero-sin-relevo-generacional.html>

Cómo el cambio climático afecta a la calidad de los embutidos y el aceite de oliva

El maestro charcutero Xesc Reina recrea los inviernos del pasado para luchar contra las problemáticas que derivan de la sequía y que afectan a sus productos

Rosa Molinero Trías 24 de enero, 2024

<https://elpais.com/gastronomia/2024-01-24/como-el-cambio-climatico-afecta-a-la-calidad-de-los-embutidos-y-el-aceite-de-oliva.html>

"A las once no queda un alma en el restaurante": ¿están los jóvenes cambiando los locos horarios españoles?

Los restaurantes se llenan cada vez más temprano, el horario del 'prime time' recibe cada vez más críticas y la flexibilidad del teletrabajo invita a organizarse de un modo que cada vez se parece más al europeo

Daniel Soufi, 7 de marzo 2024

https://elpais.com/icon/2024-03-07/a-las-once-no-queda-un-alma-en-el-restaurante-estan-los-jovenes-cambiando-los-locos-horarios-espanoles.html?utm_source=pocket_reader

España vista desde TikTok: ¿de verdad somos tan raros?

Las redes sociales están creando una España de dibujos animados. Un país tan singular, tan extravagante, que incluso a los que vivimos en él nos cuesta reconocerlo. Es una España que se construye a partir de miradas ajenas y que está empezando a fascinar incluso a los propios españoles

Miquel Echarri, 30 de marzo, 2023

<https://elpais.com/icon/comer-beber-dormir/2023-03-30/la-espana-de-los-guiris-el-casticismo-bizarro-revive-gracias-a-tiktok-y-la-mirada-perpleja-de-los-visitantes-extranjeros.html>

Comer bien sin pagar: las siete ciudades de las tapas gratis

Todavía quedan en España bastiones donde la tapa gratis con la bebida es a la vez arte, costumbre y religión. Éstas son nuestras recomendaciones en los siete más importantes.

Joaquín Jesús Sánchez, 22 de nov. 2017

https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2017/11/15/articulo/1510748763_014795.html

La comida española y la mirada extranjera

Rafael Núñez Florencia

https://www.fundacionpfiizer.org/sites/default/files/ars_medica_jun_2007_vol06_num_1_020_la_comida_espanola_y_la_mirada_extranjera.pdf