

<u>Agradecimientos</u> .....	1
<u>Resumen</u> .....	2
<u>Abstract</u> .....	3
<u>Resum</u> .....	4
<u>Índice</u> .....	6
<u>Parte 1</u> .....	14
<u>a) Introducción</u> .....	14
<u>b) Antecedentes y estado del debate</u> .....	14
<u>c) Objetivo general</u> .....	15
<u>d) Objetivos Específicos</u> .....	15
<u>e) Hipótesis</u> .....	16
<u>f) Metodología</u> .....	17
<u>Capítulo 1 La polisemia de lo alimentario</u> .....	21
<u>1.1 Sobre el abordaje de lo alimentario en los museos</u> .....	21
<u>1.2 La comida como hecho socio-antropológico</u> .....	22
<u>1.3 La comida desde la mirada histórica</u> .....	31
<u>1.4 La comida como producto artístico</u> .....	37
<u>1.5 La comida como elemento de consumo y de comunicación de masas</u> .....	52
<u>Capítulo 2 La institucionalización de lo alimentario</u> .....	74
<u>2.1 La intervención del sector público en lo alimentario</u> .....	74
<u>2.2 La protección de lo alimentario</u> .....	81
<u>2.3 Jerarquizando unos platos sobre otros</u> .....	86
<u>2.4 Salvaguardando la tradición alimentaria</u> .....	91
<u>2.5 Gaudeamus colectivos</u> .....	100
<u>Capítulo 3 La patrimonialización alimentaria</u> .....	115
<u>3.1 La comida patrimonio inmaterial de la humanidad</u> .....	115
<u>3.2 La Ley 10/2015 para Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial y el patrimonio alimentario</u> .....	120
<u>3.2.1 Valores sensibles desde el punto de vista cultural</u> .....	130
<u>3.2.2 La concurrencia o dualidad competencial</u> .....	133
<u>3.2.3 El deber comunicacional de la cultura</u> .....	135
<u>3.2.4 El desarrollo de la ley</u> .....	136
<u>4 Algunas Intervenciones del IPC Instituto del Patrimonio Cultural de España en el patrimonio alimentario</u> .....	144
<u>5.- La Ley 10/2015 para Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial y el patrimonio alimentario</u> .....	157

<u>Parte 2 La comida en los museos</u> .....	165
<u>Capítulo 4. El museo alimentario</u> .....	165
<u>4.1 Saboreando detrás del cristal</u> .....	165
<u>4.2. La transfiguración de lo cotidiano</u> .....	190
<u>4.3. La musealización de lo efímero</u> .....	200
<u>4.4. La representación de lo ausente o invisible</u> .....	213
<u>Capítulo 5. Una nueva forma de concepción de la museografía</u> .....	221
<u>5.1. Una sinestesia museal</u> .....	221
<u>5.2 Musealizamos maquinarias, espacios, alimentos o platos</u> .....	242
<u>5.3. ¿Una museografía emergente para un patrimonio emergente?</u> .....	248
<u>5.4. Musealización alimentaria: una disciplinarización del gusto</u> .....	257
<u>Capítulo 6. Análisis de museos y patrimonio alimentario en el Estado Español</u> .....	274
<u>6.1 El trabajo de campo</u> .....	274
<u>6.2. Indicadores y criterios de evaluación</u> .....	275
<u>6.2.1. Denominación y temática</u> .....	275
<u>6.2.2 Antigüedad</u> .....	276
<u>6.2.3 Localización</u> .....	277
<u>6.2.4 Colección</u> .....	277
<u>6.2.5 Gestión</u> .....	277
<u>6.2.6 Museografía</u> .....	278
<u>6.2.7 Relaciones con el contexto</u> .....	278
<u>6.2.8 Indicadores de género</u> .....	279
<u>6.3 Los museos alimentarios análisis de los resultado</u> .....	280
<u>6.4 Museos por comunidades autónomas</u> .....	280
<u>6.6 Museos por tipo de alimentos</u> .....	285
<u>6.7 Museos por población de la localidad</u> .....	288
<u>6.8 Presencia web</u> .....	288
<u>Capítulo 7 Museologías mínimas e invisibles</u> .....	293
<u>7.1 Una nueva categoría museal</u> .....	293
<u>7.2 Analogías y discordancias</u> .....	297
<u>Conclusiones</u> .....	309
<u>Conclusions</u> .....	318
<u>Anexos</u> .....	328
<u>Bibliografía</u> .....	342

