

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	36372
Nombre	Gastronomía mediterránea
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2019 - 2020

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	2	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	14 - Gastronomía	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
JIMENEZ HERNANDEZ, NURIA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
SOLER QUILES, CARLA MARIA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La asignatura Gastronomía Mediterránea es una asignatura obligatoria de segundo curso del Grado de Ciencias Gastronómicas, que se imparte en la Facultad de Farmacia de la Universitat de València. Esta asignatura dispone de un total de 6 créditos ECTS que se imparten en el segundo cuatrimestre.

La Gastronomía Mediterránea es una filosofía de vida basada en una forma de alimentarse, de cocinar los alimentos, de compartirlos, de disfrutar del entorno, de vivir, de generar arte y cultura, historia y tradiciones vinculados a los alimentos típicos de esta zona del mundo. Es un estilo de vida común a todos los pueblos de la cuenca mediterránea. Así, en esta asignatura, se analizarán aspectos históricos, gastronómicos, nutricionales y de elaboraciones culinarias de esta mezcla de culturas. Se darán a conocer las principales características de la Gastronomía Mediterránea, desde un punto de vista nutricional y un punto de vista más culinario, basado en los ingredientes y elaboraciones de platos comunes y diferentes de las culturas que la forman.



CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.
- Identificar los ingredientes claves en la gastronomía mediterránea, conocer los procesos de elaboración y difundir sus pautas de alimentación y sus efectos beneficiosos sobre la salud.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Ser capaz de identificar pautas de alimentación clave en la dieta mediterránea y los compuestos relacionados con sus efectos beneficiosos.
- Identificar los ingredientes que definen las características especiales de los alimentos en los países estudiados.
- Reconocer las relaciones que tienen otras gastronomías con la mediterránea.
- Desarrollar platos y bebidas de los diferentes continentes y conocer sus diferentes formas de presentación

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Introducción a la Gastronomía Mediterránea

2. Dieta Mediterránea

**3. Cocina Mediterránea****VOLUMEN DE TRABAJO**

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	45,00	100
Otras actividades	15,00	100
Estudio y trabajo autónomo	90,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología de la docencia teórica se basará en la impartición de lecciones magistrales junto con la posible realización, presentación y defensa de informes individuales o colectivos. Las clases se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá de este material en el aula virtual.

Durante el cuatrimestre se realizarán 5 seminarios que consistirán en la elaboración de platos que combinen ingredientes de la gastronomía mediterránea con el objetivo de que los estudiantes pongan en práctica los conocimientos teóricos. Durante estos seminarios el profesor dará las claves para llevar a cabo esta actividad y supervisará su desarrollo, atenderá las dudas en la elaboración de la receta y orientará en la manera de realizar los informes que se entregarán al final del curso.

Se programarán visitas a centros de interés para la asignatura. El objetivo es mostrar cómo se aplica la gastronomía mediterránea en las cocinas. Al finalizar las visitas, se entregará un informe al profesor.

EVALUACIÓN

Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (75%). La prueba escrita incluirá preguntas de las clases magistrales y las visitas.

Evaluación continua con la posible realización, presentación y defensa de informes individuales y colectivos acerca de temas propuestos, explicados y discutidos en el aula durante las clases magistrales o las visitas. Se valorarán el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición, defensa y discusión (10%).

Evaluación del trabajo de los seminarios mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, se valorará la originalidad, la capacidad para la resolución de problemas surgidos y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados (15%).

Es necesario tener 5 puntos sobre 10 en la prueba escrita que incluye preguntas de teoría y prácticas para superar la materia.



La asistencia a las visitas es obligatoria para aprobar la asignatura.

REFERENCIAS

Básicas

- Ansón, Rafael. Cultura gastronómica del Mediterráneo, Editorial: Lunwerg Editores, 2015, 160 pp
- McGee, Harold James, La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida, Editorial Debate, 2014
- Comité Gastronómico dirigido por Jöel Robuchon, LAROUSSE GASTRONOMIQUE EN ESPAÑOL, Larousse, 2015

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenidos

Se mantienen todos los contenidos inicialmente programados en la guía docente para las sesiones teóricas.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Mantenimiento de la planificación temporal docente tanto en días como en horario.

3. Metodología docente

Se sube al aula virtual material escrito elaborado por el profesor del contenido oral de las clases presenciales

Subida al aula virtual de los materiales para estas sesiones (presentaciones).

Mismos materiales previstos en la guía original para la docencia presencial. Utilización del aula virtual para atender las dudas de cada sesión.

Suministro de cuestiones acerca de todas las sesiones que los alumnos deben entregar en el plazo de una semana para asegurar el aprendizaje de los contenidos.



Sistema de tutorías. Se mantiene el programa de tutorías virtuales (atención en 48 horas laborables máximo por correo electrónico)

4. Evaluación

El peso del examen será de un 50%. Consistirá en un cuestionario tipo test a través del aula virtual de 30 preguntas y con una duración de 40 minutos.

Las visitas y los informes entregados contarán un 10%.

Las actividades evaluables: resolución de cuestiones y de casos prácticos contarán un 20%.

Entrega de un trabajo en grupos de 3 de la parte no presencial contará un 20%

5. Bibliografía

Se sustituyen los manuales recomendados por los apuntes y transparencias que se suben al aula virtual.

Se añaden links en los apuntes a los que pueden recurrir online