

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	36372
Nom	Gastronomia mediterrània
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	2	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	14 - Gastronomia	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
JIMENEZ HERNANDEZ, NURIA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
SOLER QUILES, CARLA MARIA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura Gastronomia Mediterrània és una assignatura obligatòria de segon curs del Grau de Ciències Gastronòmiques, que s'imparteix en la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. Aquesta assignatura disposa d'un total de 6 crèdits ECTS que s'imparteixen en el segon quadrimestre.

La Gastronomia Mediterrània és una filosofia de vida basada en una forma de nodrir-se, de cuinar els aliments, de compartir-los, de gaudir de l'entorn, de viure, de generar art i cultura, història i tradicions vinculats als aliments típics d'aquesta zona del món. Es un estil de vida comú a tots els pobles de la conca mediterrània. Així, en aquesta assignatura, s'analitzaran aspectes històrics, gastronòmics, nutricionals i d'elaboracions culinàries d'aquesta mescla de cultures. Es donaran a coneixer les principals característiques de la Gastronomia Mediterrània, des d'un punt de vista nutricional i un punt de vista més culinari, basat en els ingredients i elaboracions de plats comuns i diferents de les cultures que la formen.



CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.
- Identificar els ingredients claus en la gastronomia mediterrània, conèixer els processos d'elaboració i difondre les seues pautes d'alimentació i els seus efectes beneficiosos sobre la salut.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

- Ser capaç d'identificar pautes d'alimentació claus en la dieta mediterrània i els compostos relacionats amb els seus efectes beneficiosos.
- Identificar els ingredients que defineixen les característiques especials dels aliments en els països estudiats.
- Reconèixer les relacions que tenen altres gastronomies amb la mediterrània.
- Desenvolupar plats i begudes dels diferents continents i conèixer les seves diferents maneres de presentació

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Introducció a la Gastronomia Mediterrània

2. Dieta Mediterrània

**3. Cuina Mediterrània****VOLUM DE TREBALL**

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	45,00	100
Altres activitats	15,00	100
Estudi i treball autònom	90,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGIA DOCENT

La metodologia de la docència teòrica es basarà en la impartició de lliçons magistrals juntament amb la possible realització, presentació i defensa d'informes individuals o col·lectius. Les classes s'impartiran amb ajuda de material tècnic audiovisual. L'estudiant disposarà d'aquest material en l'aula virtual.

Durant el quadrimestre es realitzaran 5 seminaris que consistiran en l'elaboració de plats que combinen ingredients de la gastronomia mediterrània amb l'objectiu de que els estudiants posen en pràctica els coneixements teòrics. Durant aquests seminaris el professor donarà les claus per a dur a terme aquesta activitat i supervisarà el seu desenvolupament, atendrà els dubtes en la realització de la recepta i orientarà en la manera de realitzar els informes que s'entregaràn al final del curs.

Es programaran visites a centres d'interès per l'assignatura. L'objectiu es mostrar com s'aplica en una cuina la gastronomia mediterrània. Al finalitzar les visites, s'entregarà un informe al professor.

AVALUACIÓ

Realització d'una prova escrita per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts mínims teòrics establerts per a la matèria (75%). La prova escrita inclourà preguntes de les classes magistrals, i visites.

Evaluació continua amb la realització, presentació i defensa d'informes individuals i col·lectius sobre temes proposats, explicats i discutits en l'aula durant les classes magistrals o les visites. Es valoraran el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seua exposició, defensa i discussió (10%).

Avaluació del treball de seminari mitjançant supervisió de la labor realitzada en el mateix, es valorarà l'originalitat, la capacitat per a la resolució de problemes i l'habilitat per a realitzar informes ben detallats i organitzats del treball desenvolupat (15%).

És necessari adquirir 5 sobre 10 punts en la prova escrita per a superar la matèria.



L'assistència a les visites és obligatòria per a superar l'assignatura.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Ansón, Rafael. Cultura gastronómica del Mediterráneo, Editorial: Lunwerk 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

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Continguts

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

2. Volum de treball i planificació temporal de la docència

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

3. Metodologia docent

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. Avaluació

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. Bibliografia

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