

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

Código	36372
Nombre	Gastronomía mediterránea
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2020 - 2021

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: Lunweg 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. Contenido

Se mantienen todos los contenidos inicialmente incluidos en la guía docente

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la enseñanza

Se mantiene la carga de trabajo para el estudiantado, cambiando la metodología de las actividades con respecto a la guía docente convencional para adoptar el modelo híbrido de docencia.

3. Metodología de la enseñanza

- Enseñanza teórica: Si la presencialidad habitual no es viable, se llevará a cabo mediante sesiones sincrónicas (videoconferencias). Si la presencialidad pudiese ser sólo parcial, los alumnos se distribuirán en grupos, de manera que un grupo estará en el aula de la Facultad mientras que el otro se conectará online, alternando su asistencia por semanas. En todo caso, se seguirá el horario (fecha y hora) aprobado por la CAT y publicado en la web.
- Tutorías y consultas: Si la presencialidad no es viable, se atenderán por videoconferencia (acordando la hora) o por Email con el compromiso de respuesta de 48h en días laborables.
- Prácticas de aula y Seminarios: Si la presencialidad no es viable, los informes individuales y colectivos, así como el trabajo de seminarios, se plantearán y resolverán con las herramientas disponibles en el aula virtual.
 - Visitas y Prácticas en Centros externos a la UV: Si la presencialidad no es viable, las actividades docentes presenciales se sustituirán por otras tareas que se plantearán y resolverán con las herramientas disponibles en el aula virtual de las asignaturas con mediación de la Fundació Lluís Alcanyís.



Si se produjera un estado de confinamiento total, toda la docencia presencial pasaría a realizarse online.

4. Evaluación

Si la evolución de la pandemia actual lo permite, será presencial y en los términos que indica la guía docente. Solo en caso de que esto no sea posible, la evaluación se realizará mediante el aula virtual con tareas o cuestionarios en línea con preguntas de opción única o múltiple, que se pueden complementar con preguntas cortas y/ o en ciertas ocasiones mediante un examen oral mediante videoconferencia.

El peso relativo en la evaluación de la teoría, las visitas e informes entregados, los seminarios y las actividades de evaluación continua se mantiene como se indica en la guía docente.

5. Bibliografía

No se modifica