

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

<b>Código</b>	36372
<b>Nombre</b>	Gastronomía mediterránea
<b>Ciclo</b>	Grado
<b>Créditos ECTS</b>	6.0
<b>Curso académico</b>	2023 - 2024

**Titulación(es)**

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

**Materias**

<b>Titulación</b>	<b>Materia</b>	<b>Caracter</b>
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	14 - Gastronomía	Obligatoria

**Coordinación**

<b>Nombre</b>	<b>Departamento</b>
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
<b>TOTAL</b>	<b>150,00</b>	

## 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