

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

Código	36373
Nombre	Gastronomía internacional
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2022 - 2023

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Segundo cuatrimestre

Materias

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

Coordinación

Nombre	Departamento
MOLTO CORTES, JUAN CARLOS	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La asignatura Gastronomía Internacional es una asignatura obligatoria de tercer 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 Internacional recorre las diferentes cocinas del Mundo englobado en los Cinco Continentes y partiendo de la base de los grupos de alimentos establecidos por la FAO, a partir de ellos se diseñarán recetas y se explicarán las variaciones en las técnicas culinarias así como con su evolución histórica.



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

No hay restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan d estudios

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.
- Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- 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.
- Reconocer los ingredientes, técnicas culinarias y ser capaz de presentar platos y bebidas de las principales gastronomías europeas, asiáticas, africanas y americanas.



RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer las técnicas culinarias utilizadas en las principales gastronomías de los cinco continentes (Europa, África, América, Asia y Oceanía)
- Identificar los ingredientes que definen las características especiales de los alimentos en los países estudiados.
- Conocer los diferentes ingredientes que configuran los platos distribuyéndose por Continentes.
- Desarrollar platos y bebidas de los diferentes continentes y conocer sus diferentes formas de presentación
- Trabajar aspectos protocolarios y culturales que aparecen en la mesa de los diferentes continentes.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Gastronomía en Asia

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas características de distintos países). Empresas gastronómicas destacadas.

2. Gastronomía en América

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas características de distintos países). Empresas gastronómicas destacadas.

3. Gastronomía en África

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas).

4. Gastronomía en Europa

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas características de distintos países). Empresas gastronómicas destacadas.

**5. Gastronomía de Oceanía**

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas características de distintos países). Empresas gastronómicas destacadas.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	45,00	100
Otras actividades	15,00	100
Asistencia a eventos y actividades externas	40,00	0
Estudio y trabajo autónomo	50,00	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 semestre se realizarán 5 seminarios (uno por cada continente) que consistirán en la elaboración de platos que combinen ingredientes de la gastronomía internacional 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 internacional en las cocinas. Al finalizar las visitas, se entregará un informe al profesor.

Durante las actividades, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), y se propondrán temas para los seminarios. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

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 externas es obligatoria para superar la materia, dichas Visitas no son recuperables

REFERENCIAS

Básicas

- Bayn, C.; Bender, A. (2013). Cocinas del Mundo (Viaje y Aventura). Geoplaneta. Ed. Planeta. Barcelona
- Finch, C.F.; Cracknell, H.L. (1996) International Gastronomy. Harlow: Longman. Londres
- Letamendía, F.; Coulon, C. (2000). Cocinas del mundo: La política en la mesa (Ciencia / Economía, política y sociología). Ed. Fundamentos. Madrid
- Teubner, C.; Pérez García; J. (1995). La Cocina Profesional a tu alcance: Las mejores recetas de la gastronomía internacional (Gran Gourmet). Ed. Everest. León
- Trilla Segura, J.; Larousse Editorial (2016). Escuela De Cocinas Del Mundo. Larousse. Barcelona
- JOHN OCONELL, EL LIBRO DE LAS ESPECIAS. Penguin Random House Grupo Editorial España, 2016,