

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

Codi	36373
Nom	Gastronomia internacional
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2023 - 2024

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Segon quadrimestre

Matèries

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

Coordinació

Nom	Departament
MOLTO CORTES, JUAN CARLOS	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura Gastronomia Internacional és una assignatura obligatòria de tercer curs del Grau de Ciències Gastronòmiques, que s'imparteix a 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 Internacional recorre les diferents cuines del Món englobat en els Cinc Continents i partint de la base dels grups d'aliments establerts per la FAO, a partir d'ells es dissenyaran receptes i s'explicaran les variacions en les tècniques culinàries així com amb la seva evolució històrica.



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

No hi han restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants hagen demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé descansa en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del seu camp d'estudi.
- Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Que els estudiants hagen desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arreplegar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.
- Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.
- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.
- 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.



- Reconèixer els ingredients, tècniques culinàries i ser capaç de presentar plats i begudes de les principals gastronomies europees, asiàtiques, africanes i americanes.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

- Conèixer les tècniques culinàries utilitzades en les principals gastronomies europees, asiàtiques, africanes i americanes
- Identificar els ingredients que defineixen les característiques especials dels aliments en els països estudiats.
- Conèixer els diferents ingredients que configuren els plats distribuint-se per Continents.
- Desenvolupar plats i begudes dels diferents continents i conèixer les seves diferents formes de presentació
- Treballar aspectes protocol·laris i culturals que apareixen a la taula dels diferents continents

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Gastronomia en Àsia

Localització geogràfica i rellevància econòmica, de consum, cultural i nutricional de diferents grups d'aliments (tubercles, llegums, cereals, fruites, verdures i hortalisses, greixos i olis, ovoproductes i productes lactis i carnis, sal, espècies, fruits secs, begudes i altres aliments i elaboracions gastronòmiques característiques de diferents països). Empreses gastronòmiques destacades.

2. Gastronomia en Amèrica

Localització geogràfica i rellevància econòmica, de consum, cultural i nutricional de diferents grups d'aliments (tubercles, llegums, cereals, fruites, verdures i hortalisses, greixos i olis, ovoproductes i productes lactis i carnis, sal, espècies, fruits secs, begudes i altres aliments i elaboracions gastronòmiques característiques de diferents països). Empreses gastronòmiques destacades.

3. Gastronomia en Àfrica

Localització geogràfica i rellevància econòmica, de consum, cultural i nutricional de diferents grups d'aliments (tubercles, llegums, cereals, fruites, verdures i hortalisses, greixos i olis, ovoproductes i productes lactis i carnis, sal, espècies, fruits secs, begudes i altres aliments i elaboracions gastronòmiques caracte



4. Gastronomia en Europa

Localització geogràfica i rellevància econòmica, de consum, cultural i nutricional de diferents grups d'aliments (tubercles, llegums, cereals, fruites, verdures i hortalisses, greixos i olis, ovoproductes i productes lactis i carnis, sal, espècies, fruits secs, begudes i altres aliments i elaboracions gastronòmiques característiques de diferents països). Empreses gastronòmiques destacades.

5. Gastronomia d'Oceania

Localització geogràfica i rellevància econòmica, de consum, cultural i nutricional de diferents grups d'aliments (tubercles, llegums, cereals, fruites, verdures i hortalisses, greixos i olis, ovoproductes i productes lactis i carnis, sal, espècies, fruits secs, begudes i altres aliments i elaboracions gastronòmiques característiques de diferents països). Empreses gastronòmiques destacades.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	45,00	100
Altres activitats	15,00	100
Assistència a esdeveniments i activitats externes	40,00	0
Estudi i treball autònom	50,00	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 a l'aula virtual.

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

Es programaran visites a centres d'interès per a l'assignatura. L'objectiu és mostrar com s'aplica la gastronomia internacional en les cuines. En finalitzar les visites, es lliurarà un informe al professor.

Durant les activitats, s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), i es proposaran temes per als seminaris. Amb això es pretén proporcionar a l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.



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 externes és obligatòria per superar la matèria, estes visites no són recuperables

REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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,