



## GUÍA DOCENTE

### COMPETENCIAS

CG1	Hablar bien en público.
CG2	Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
CG3	Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
CG4	Que los estudiantes sean competentes para analizar, sintetizar y gestionar la información y documentos disponibles de forma eficaz, incluyendo la capacidad de interpretar, evaluar y emitir un juicio razonado
CG5	Que los estudiantes adquieran la capacidad de trabajar en equipo, fomentando el intercambio de ideas, compartiendo el conocimiento y generando nuevas metas y modelos de trabajo colaborativo
CG6	Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación
CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CT1	Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
CT2	Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CT3	Fomentar en los estudiantes las siguientes capacidades y habilidades: análisis y síntesis, organización y planificación, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, toma de decisiones, trabajo en equipo, razonamiento crítico, aprendizaje autónomo, creatividad, capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.
CE16	Capacitar y hacer reflexionar sobre la realidad histórico/gastronómica andaluza, su variedad, su realidad y sus valores sociales, éticos, económicos y de sostenibilidad
CE17	Identificar y evaluar de forma integrada de los principales problemas de los medios natural y antrópico
CE18	Capacidad de evaluar y valorar la consideración transdisciplinar de un problema ambiental
CE19	Saber gestionar la calidad diferenciada del patrimonio gastronómico andaluz
CE20	Profundizar en la evolución del concepto alta gastronomía y su papel en la sociedad actual, así como en sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
CE21	Identificar y evaluar el papel actual que la alta gastronomía tiene en distintos sectores de nuestra sociedad, su interés económico, artístico, turístico y de salud
CE22	Describir, identificar y argumentar acerca de los criterios y peso de los reconocimientos gastronómicos y su incorporación a una sociedad digital
CE23	Adquirir conocimiento del mundo empresarial e instituciones en temas relacionados con las Ciencias Gastronómicas.

## GUÍA DOCENTE

- CE24 Conocer adecuadamente el concepto de empresa en el sector de la restauración, así como el marco institucional y jurídico de la empresa.
- CE25 Ser capaz de distinguir la importancia de la calidad y la excelencia del sector de la restauración en la economía nacional, autonómica y local.
- CE26 Ser capaz de realizar análisis y diagnósticos de factores internos y externos que inciden especialmente en el sector de la restauración.
- CE27 Conocer y desempeñar las funciones que conforman el proceso de administración: planificación, dirección, organización y control en empresas de restauración.
- CE28 Conocer in situ modelos de empresas en el ámbito gastronómico y evaluar su funcionamiento con un sentido crítico.
- CE1 Comprender el componente cultural de la alimentación humana
- CE2 Estudiar el aporte que supone la alimentación al conjunto de bienes patrimoniales de una sociedad

## OBJETIVOS

- Conocer la alimentación humana desde un punto de vista cultural y antropológico.  
 Establecer patrones alimentarios y entre ellos la dieta mediterránea.  
 Desarrollar los hitos más importantes de la alimentación humana a lo largo de la historia.

## CONTENIDOS

### 1. Contenidos teóricos

1. Conceptos básicos sobre alimentación y gastronomía
2. Sociología y antropología de la alimentación. Bases del comportamiento alimentario del hombre y factores que lo afectan.
3. Patrones culturales alimentarios. Definición. Bases del desarrollo de patrones alimentarios. Ejemplo de patrones culturales alimentarios.
4. Dieta Mediterránea. Concepto, origen y desarrollo. Patrimonio inmaterial. Efectos sobre la salud. Sostenibilidad.
5. Hitos históricos de la alimentación. Prehistoria. Roma y Grecia clásicas. Al-Andalus y Medievo. Revoluciones sociales y alimentarias hasta la actualidad.

### 2. Contenidos prácticos

1. Trabajos monográficos sobre grupos de alimentos específicos abordados desde un punto de vista cultural e histórico.
2. Trabajos monográficos sobre la evolución en el consumo alimentario de un grupo de alimentos.

## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

- Fin de la pobreza
- Hambre cero
- Salud y bienestar
- Educación de calidad
- Igualdad de género
- Reducción de las desigualdades
- Producción y consumo responsables

**GUÍA DOCENTE****METODOLOGÍA****Aclaraciones**

Ninguna

**Actividades presenciales**

Actividad	Total
<i>Conferencia</i>	4
<i>Lección magistral</i>	22
<i>Seminario</i>	2
<i>Tutorías</i>	2
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>

**Actividades no presenciales**

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	15
<i>Consultas bibliográficas</i>	15
<i>Estudio</i>	35
<i>Trabajo de grupo</i>	5
<b>Total horas:</b>	<b>70</b>

**MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO**

Presentaciones PowerPoint

**EVALUACIÓN**

Instrumentos	Porcentaje
<b>Asistencia (lista de control)</b>	10%
<b>Examen final</b>	50%
<b>Informes/memorias de prácticas</b>	40%

## GUÍA DOCENTE

### Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

### Aclaraciones:

## BIBLIOGRAFIA

### 1. Bibliografía básica

Villegas Becerril, A. (2021): *Culinary Aspects of Ancient Rome*. *Ars Cibaria*, Ed. Cambridge Scholars, Newcastle upon Tyne.

Luján, N. (1997): *Historia de la gastronomía*, Ed. Folio, Barcelona

### 2. Bibliografía complementaria

Se recomendará específicamente

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.