

**GUÍA DOCENTE****DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA**

Denominación: **CULTURA Y PATRIMONIO ALIMENTARIOS**  
 Código: 635001  
 Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS** Curso: 1  
**GASTRONÓMICAS**  
 Créditos ECTS: 4.0 Horas de trabajo presencial: 30  
 Porcentaje de presencialidad: 30.0% Horas de trabajo no presencial: 70  
 Plataforma virtual: moodle

**DATOS DEL PROFESORADO**

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL (Coordinador)  
 Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
 Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA  
 Ubicación del despacho: Ed. Darwin  
 E-Mail: rafael.moreno@uco.es Teléfono: 957212001  
 URL web: <https://rafaelmorenorojas.es/>

Nombre: VILLEGAS BECERRIL, ALMUDENA  
 Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
 Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA  
 Ubicación del despacho: Ed. Darwin  
 E-Mail: z42vibea@uco.es Teléfono: 957212001

**REQUISITOS Y RECOMENDACIONES****Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

Ninguno

**Recomendaciones**

Ninguna especificada

## 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

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

### 2. Contenidos prácticos

- Trabajos monográficos sobre grupos de alimentos específicos abordados desde un punto de vista cultural e histórico.
- 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.