

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **GASTRONOMÍA ANDALUZA**
Código: 635007
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: MORENO ORTEGA, ALICIA
Departamento: PROFESORADO EXTERNO
Área: PROFESORADO EXTERNO
Ubicación del despacho: Ed. Darwin
E-Mail: t22moora@uco.es Teléfono: 957212000

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: 957212000

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

COMPETENCIAS

- CG3 Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- 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
- 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.
- CE16 Capacitar y hacer reflexionar sobre la realidad histórico/gastronómica andaluza, su variedad, su realidad y sus valores sociales, éticos, económicos y de sostenibilidad



GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS

- Comprender el valor cultural y antropológico de la cocina tradicional, otra manera de conocer Andalucía.
- Conocer y valorar la alimentación andaluza. Ejemplo de Dieta Mediterránea modelada durante 3.000 años de historia.
- Desarrollar los hitos más importantes de la alimentación humana a lo largo de la historia

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

1. Concepto de cocina tradicional, patrimonial o ancestral. Aplicación de la cocina tradicional al desarrollo territorial
2. Factores antropológicos y sociológicos que intervienen en la cocina o alimentación tradicional. El caso andaluz.
3. Mapa gastronómico andaluz. Andalucía: geografía, clima y alimentación.
4. Andalucía y la Dieta Mediterránea. Cocina con historia.

2. Contenidos prácticos

1. Trabajos monográficos sobre platos tradicionales de la cocina andaluza. Origen, variaciones locales, ingredientes, técnicas culinarias.
2. Trabajos monográficos sobre alimentos de calidad de Andalucía

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

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

METODOLOGÍA

Actividades presenciales

Actividad	Total
Conferencia	4
Lección magistral	24
Tutorías	2
Total horas:	30

GUÍA DOCENTE**Actividades no presenciales**

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	10
<i>Consultas bibliográficas</i>	5
<i>Estudio</i>	50
<i>Problemas</i>	5
<i>Total horas:</i>	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Presentaciones PowerPoint

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Examen final	50%
Trabajos y proyectos	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 aportará durante el curso

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.