

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	ALTA GASTRONOMÍA Y RECONOCIMIENTO GASTRONÓMICO		
Código:	635009		
Plan de estudios:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS	Curso:	1
Créditos ECTS:	4.0	Horas de trabajo presencial:	30
Porcentaje de presencialidad:	30.0%	Horas de trabajo no presencial:	70
Plataforma virtual:			

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL (Coordinador)
 Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
 Ubicación del despacho: Campus Rabanales. Edificio Darwin-Anexo
 E-Mail: al1mecal@uco.es Teléfono: 957212009

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA
 Departamento: PROFESORADO EXTERNO
 Área: PROFESORADO EXTERNO
 Ubicación del despacho: Campus Rabanales. Edificio Darwin-Anexo
 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: Campus Rabanales. Edificio Darwin-Anexo
 E-Mail: z42vibea@uco.es Teléfono: 957212000

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

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.

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.

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

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.
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

OBJETIVOS

- Definir y reconocer la alta gastronomía como parte del hecho gastronómico global y su papel en la sociedad actual.
- Conocer las tendencias mundiales de la alta gastronomía.
- Analizar los componentes de la alta gastronomía, sus actores y sus escenarios, y discutir el valor relativo de cada uno en el resultado final.
- Identificar la realidad de la alta gastronomía actual y su proyección.
- Analizar y discutir el valor real de los reconocimientos gastronómicos en función de las reglas que los rigen.
- Juzgar la importancia de la inmediatez en el hecho gastronómico de calidad.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- Concepto de Alta Gastronomía. Arte y Gastronomía.
- La alta gastronomía en el mundo. Tendencias.
- La alta gastronomía en el siglo XXI. Los Actores y los escenarios.
- Alta gastronomía, turismo gastronómico, creación y exportación de marca, mantenimiento de identidad y tradición.
- Alta gastronomía personalizada, ¿el futuro?
- Reconocimientos gastronómicos.
- Guías y listas gastronómicas y sus reglas. Guías Michelin y Repsol. Otras Guías.
- Premios Gastronómicos. Competiciones gastronómicas.
- Las redes sociales en la gastronomía y sus "reconocimientos". Blogs, Blogueros, seguidores, etc.

2. Contenidos prácticos

Se desarrollarán en Moodle

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Fin de la pobreza
Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad



www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES
DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

uco.es/idep/masteres

GUÍA DOCENTE

Igualdad de género
 Agua limpia y saneamiento
 Energía asequible y no contaminante
 Trabajo decente y crecimiento económico
 Industria, innovación e infraestructura
 Reducción de las desigualdades
 Ciudades y comunidades sostenibles
 Producción y consumo responsables
 Acción por el clima
 Vida submarina
 Vida de ecosistemas terrestres
 Paz, justicia e instituciones sólidas
 Alianzas para lograr los objetivos

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Se estudiara cada caso

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	2
<i>Análisis de documentos</i>	3
<i>Conferencia</i>	1
<i>Debates</i>	1
<i>Exposición grupal</i>	2
<i>Lección magistral</i>	10
<i>Salidas</i>	4
<i>Seminario</i>	2
<i>Trabajos en grupo (cooperativo)</i>	2
<i>Tutorías</i>	3
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	10
<i>Búsqueda de información</i>	10
<i>Consultas bibliográficas</i>	10

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
<i>Ejercicios</i>	5
<i>Estudio</i>	30
<i>Problemas</i>	1
<i>Trabajo de grupo</i>	4
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas
Resúmenes de los temas

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Exámenes	50%
Trabajos y proyectos	40%

GUÍA DOCENTE

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Curso académico

Aclaraciones:

No procede

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

ARZAK J. M. 2016. Alta Cocina Internacional. Gastronomía con nuestro chef en casa. Abantera Ediciones. Madrid.

JORDANO SALINAS R., MARTÍNEZ HERNÁNDEZ M^a C. 2020. Contribución de la Producción Agroalimentaria Andaluza de Calidad Diferenciada al Posicionamiento de la Gastronomía de Andalucía. Ediciones Don Folio. Córdoba.

ROCA J. 2017. Cooking with Joan Roca at low temperatures. Planeta Gastro. Barcelona.

ZAPATA GARCÍA A. 2016. Del Gárum al Caviar Ecológico: hitos y ritos de la gastronomía andaluza. Fundación Corporación Tecnológica de Andalucía. Sevilla.

2. Bibliografía complementaria

EVOOLEUM. 2021. Word´s top 100 Extra Virgin Olive Oils. Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Editorial Staff, Administration & Advertising. Madrid.

MICHELIN. 2021. La Guía Michelin España & Portugal. Michelin Travel Partner. Boulogne-Billancourt (Francia).

REPSOL. 2021. Guía Repsol. Madrid.

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.