GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **PATRIMONIO GASTRONÓMICO**
Código: 102299
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 4
Materia:
Carácter: OPTATIVA
Duración:
Créditos ECTS: 3.0
Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 45
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: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: Ed. Darwin
E-Mail: bt1amlom@uco.es Teléfono: 957-212004

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

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC
CG1	Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
CG7	Capacidad de análisis y síntesis.
CG8	Desarrollar un razonamiento crítico.
CG12	Capacidad de gestión de la información.
CE11	Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta asignatura es fomenter el conocimiento sobre la alimentación tradicional como elemento patrimonial de las culturas que se asientan por todo el planteta.
Conocer el concepto de Patrimonio Gastronómico y sus implicaciones
Estudiar el patrimonio Gastronómico de la UNESCO. Modalidades y concesiones.
Comprender la Dieta Mediterránea como modelo patrimonial, saludable y sostenible.
Adquirir conocimiento sobre la relación entre patrimonio gastronómico y territorio mediante los sistemas de certificación de la calidad diferenciada.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Concepto de patrimonio alimentario. El patrimonio alimentario cordobés como ejemplo.
Historia de la alimentación.
Reconocimientos de la UNESCO sobre alimentaciones como patrimonio: Dieta Mediterránea.
La Dieta Mediterránea como ejemplo de dieta saludable y sostenible.
Alimentos de Calidad Certificada. Tipos y condiciones.

2. Contenidos prácticos

Estudio y valoración de alimentos con Calidad Certificada.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero
Educación de calidad
Igualdad de género
Reducción de las desigualdades
Ciudades y comunidades sostenibles
Producción y consumo responsables
Acción por el clima

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
uco.es/grados

GUÍA DOCENTE

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Ninguna

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

En cuanto a los alumnos a tiempo parcial se considerarán sus casos particulares individualmente, para adaptarlos en la mayor medida posible a la metodología indicada, de forma que se propicie la adquisición de las competencias programadas.

En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	1	1
Lección magistral	15	15
Seminario	14	14
Total horas:	***30***	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	10
Estudio	35
Total horas:	***45***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Presentaciones PowerPoint

Aclaraciones

Se le facilitará a los alumnos los materiales usados en clase como apoyo audiovisual a la exposición de las clases magistrales. Se hará al finalizar cada tema, con objeto de que se preste una mayor atención a lo expuesto e incitar la búsqueda de información.

Se pondrá a disposición todo el material complementario que se considere que el alumno pueda requerir.

No obstante, la filosofía docente de la asignatura es el fomento de la búsqueda de información autónoma por parte del alumno.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Proyecto
CB3		X	X
CE11	X	X	X
CG1	X	X	X
CG12		X	X
CG7		X	X
CG8		X	X
CU2		X	X
Total (100%)	***50%***	***10%***	***40%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***4***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Valora la asistencia en la calificación final:

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de los trabajos y proyectos que se desarrollen durante el curso, de la complejidad de los mismos, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.

La validez de las calificaciones es el curso académico en las que se obtienen

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se estudiarán y facilitará, en la medida de lo posible, y sin ocasionar agravios comparativos los caso de alumnado a tiempo parcial.

En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

Se tratará de facilitar aquellos aspectos en que tengan dificultades especiales el alumnado con necesidades educativas especiales.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

No son necesarias

GUÍA DOCENTE

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Las puntuaciones mas altas entre los alumnos que han obtenido el SOBRESALIENTE

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Albala, K. (Ed.), 2013, *Routledge International Handbook of Food Studies*.
Fernández-Armesto, F., *Civilizations*.
García, E., 1985, *La gastronomía andalusí*.
Gordon Childe, V., 2016, *Los orígenes de la civilización*.
Montanari, M., 2006, *La comida como cultura*.
Lévi-Strauss, C., 1997, *Mitológicas: Lo crudo y lo cocido*, 3 tomos.
Marvin, H., 2011, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*.
2011, *Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura.*
Villegas, A., *Grandes maestros de la historia de la gastronomía*, Córdoba.
2019, *Ciencias de la Gastronomía. Teoría y Método*, Córdoba.

- Catalina Unigarro Solarte (2010). Patrimonio cultura alimentairio. Cartografía de la memoria
- F. Xavier Medina (2017) Re¿exiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. Anales de Antropología 51: 106-113
- UNESCO. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (2018) https://www.mecd.gob.es/cultura/areas/patrimonio/mc/patrimonio-inmaterial/unesco-patrimonio-inmaterial.html
- Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial
- Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. (Derogado por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre). DO L núm. 93, de 31 de marzo de 2006
- Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. DO L núm. 369, de 22 de diciembre de 2006
- Antonio Gázquez (2017) Historia de la conducta alimentaria Española. Universidad de Extremadura.

Villegas Becerril, Almudena (2019) Ciencias de la Gastronomía. Almuzara / 978-84-17797-32-4
Villegas Becerril, Almudena (2015) Grandes Maestros De La Historia De La Gastronomía. 9788416392216
Villegas Becerril, Almudena (2014) Cocina española e internacional. Arte culinario a través de los productos, recetas e historia. Ideaspropias Editorial / 978-84-9839-470-2
Villegas Becerril, Almudena (2008) Manual de cultura gastronómica. Amuzara / 978-84-96968-76-9

2. Bibliografía complementaria

Se indicará en su momento en función de las oportunidades, o necesidades de complementar la bibliografía principal que puedan tener los alumnos en general, o algunos alumnos específicamente.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Organización de salidas
Realización de actividades
Trabajos válidos para varias asignaturas

GUÍA DOCENTE

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Lección magistral	Seminario
1ª Quincena	0,0	2,0	2,0
2ª Quincena	0,0	2,0	2,0
3ª Quincena	0,0	2,0	2,0
4ª Quincena	0,0	2,0	2,0
5ª Quincena	0,0	2,0	2,0
6ª Quincena	0,0	2,0	2,0
7ª Quincena	1,0	3,0	2,0
Total horas:	***1,0***	***15,0***	***14,0***

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.