



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

CURSO 2024/25

**CULTURA Y PATRIMONIO
ALIMENTARIOS****Datos de la asignatura**

Denominación: CULTURA Y PATRIMONIO ALIMENTARIOS**Código:** 635001**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:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Ed. Darwin**E-Mail:** bt1moror@uco.es**Teléfono:** 957212001**Breve descripción de los contenidos**

La alimentación como elemento cultura y en algunos casos patrimonial. La dieta Mediterránea como ejemplo de alimentación patrimonial, pero también con otras aportaciones beneficiosas.

El desarrollo histórico de la alimentación, como medio para conocer el patrimonio gastronómico.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No tiene requisitos

Recomendaciones

No se hacen recomendaciones

Programa de la asignatura

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.

Bibliografía

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

Metodología

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	30
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	20
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	50
Total horas:	70

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- 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.
- 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

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	50%
Lista de control de asistencia	10%
Producciones elaboradas por el estudiantado	40%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
