

## GUÍA DOCENTE 2023-2024

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Gastronomía Española		
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado de Gastronomía		
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria		
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Segundo año		
<b>SEMESTRE:</b>	Segundo		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Español		
<b>PROFESORADO:</b>	Marina Pelayo		
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	marina.pelayo@uneatlantico.es		

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tema 1. Evolución histórica e influencias culturales de la gastronomía española</li> <li>● Tema 2. Principales ingredientes de la gastronomía española</li> <li>● Tema 3. Preparaciones culinarias típicas</li> <li>● Tema 4. Principales bebidas</li> <li>● Tema 5. Costumbres sociológicas relacionadas con la gastronomía española</li> <li>● Tema 6 Gastronomía de las regiones de España</li> <li>● Tema 7. Cocina española de Vanguardia</li> </ul>

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1- Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2- Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3- Identificar las necesidades formativas relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía
- CG4- Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía
- CG5- Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo
- CG6 -Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- Identificar los alimentos que conforman la gastronomía española y saber utilizarlos en las principales elaboraciones de las distintas regiones, atendiendo a sus propiedades organolépticas y nutricionales

### COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Ser capaces de elaborar los principales platos de gastronomía española e identificar las características gastronómicas de cada región.
- Conocer las bases históricas y las influencias culturales de la gastronomía española

## METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- 
- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje orientado a proyectos
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupos
- Trabajo autónomo

### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	5
	Clases prácticas	9
	Seminarios y talleres	9
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	5
	Tutorías (individual / en grupo)	15
Actividades autónomas	Preparación de clases	5
	Estudio personal y lecturas	40
	Elaboración de trabajos	40
	Trabajo en campus virtual	14
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	8

El primer día de clase, el profesor/a proporcionará información más detallada al respecto.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Prueba Parcial	20%
	Actividades de evaluación continua y formativa	30%
Evaluación final	Prueba final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un exámen final teórico práctico con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

### WEBS DE REFERENCIA:

### OTRAS FUENTES DE CONSULTA: