



Código - Asignatura	064422 – Gastronomía				
Tipo	Optativa		Curso	4º	
Bloque Temático	Gastronomía		Créditos	3 ECTS	
Docente responsable de la asignatura			Mercè Civera Pérez		
Presencial	30 horas	Dirigido	20 horas	Autónomo	25 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

La gastronomía es un elemento clave de la empresa de restauración, y adquiere capital importancia en la hostelería. Esta asignatura pretende dotar al alumno de los conocimientos básicos y necesarios para comprender la complejidad del hecho gastronómico y su expresión en las diferentes cocinas del mundo.

Sin embargo, la asignatura facilita los conocimientos imprescindibles que explican la aparición de la restauración comercial y su evolución hasta la actualidad. Estos conocimientos permitirán al alumno identificar, entender y analizar las variables que entran en juego al elaborar una oferta gastronómica y diseñarla de una manera coherente, atendiendo a criterios como factores culturales, el potencial de los productos alimenticios o las tendencias gastronómicas y culinarias del momento.

COMPETENCIAS GENERALES

CGA- Orientarse al cliente

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CEA- Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer los criterios y normativas aplicables para la creación del producto hotelero.
2. Ampliar el conocimiento general sobre el sector hotelero, dentro del ámbito de las empresas de alojamiento turístico.
3. Identificar Sistemas de Gestión de la Calidad y Medioambientales más importantes aplicables a empresas de alojamiento turístico.



4. Conocer la gestión operativa de los establecimientos de restauración

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. *Concepto de Gastronomía*

- 1.1. Alimentación, cocina y gastronomía
- 1.2. Grupos, organismos e instituciones vinculados a la gastronomía
- 1.3. Fuentes y publicaciones de referencia. Información gastronómica en Internet

2. *Cocinas del mundo*

- 2.1. Dieta e identidad cultural
- 2.2. Geografía de la diversidad gastronómica
- 2.3. Cocina mediterránea
- 2.4. Productos alimentarios del mundo

3. *Desarrollo de la cocina moderna y contemporánea*

- 3.1. Antecedentes históricos de la restauración comercial
- 3.2. Movimientos gastronómicos contemporáneos
- 3.3. El papel de la mujer en la gastronomía moderna
- 3.4. Tendencias gastronómicas actuales y futuras post COVID-19

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:



Clases expositivas
Estudio de casos
Debate dirigido
Ejercicios prácticos

Se fomentará de manera especial la participación de los alumnos y la discusión sobre los temas propuestos. Será fundamental la colaboración del alumno con el seguimiento de las lecturas y ejercicios propuestos, a fin de contribuir a que la participación en clase sea fundamentada y ágil. Se estimulará el espíritu de investigación y documentación, así como la capacidad de trabajar de forma autónoma, mediante la elaboración de ejercicios y trabajos por parte del alumno, tanto dentro como fuera del aula.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades

Tipo

Continuada

Única

Semana de entrega

Actividad 1. Cocinas del mundo	Grupal (continuada Individual (única))	20%	20%	9ª semana
Actividad 2. Análisis de producto gastronómico	Individual	25%	20%	13ª semana
Actividades de aula	Individual / grupal	15%	---	A decidir por el profesor
Examen Final	Individual	40%	60%	Semana de examen
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

- Academia Internacional de Gastronomía (Ed.) (1994) *Las cocinas de Europa*. Barcelona, Ediciones B.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

- Adrià, F. (1997) *Los secretos de El Bulli. Recetas, técnicas y reflexiones*, Madrid: Ed. Altaya.
- Adrià, F. (2011). *The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adria*. New York: Phaidon Press Ltd.
- Aduriz, A.L. (2012). *Mugaritz: A Natural Science of Cooking*. London: Phaidon Press Ltd.
- Anderson, E. N. (2014). *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*, 2nd edition. New York: New York University Press.
- Andrews, C. (2005). *Catalan Cuisine: Vivid Flavors from Spain's Mediterranean Coast*. Harvard Common Press.
- Andrews, C. (2010). *Ferran: The Inside Story of El Bulli and the Man who Reinvented Food*. New York: Gotham Books.
- Corcuera, M., (2002). *25 años de la Nueva Cocina Vasca*, Bilbao: Aizkorri Argitaletxea, S.M.
- Dominé, A. (Ed.) (1995). *Culinaria. Especialidades europeas (2 vols.)*. Barcelona: Norma Editorial.
- Elizegi, A. (2007). *Recetas del mundo: un viaje gastronómico*. León: Ed. Everest.
- Etchevarría, O.; Fumey, G. (2008). *Atlas mundial de cocina y gastronomía: una geografía gastronómica*. Madrid: Ed. Akal.
- Fernández -Armesto, F. (2002). *Near a Thousand Tables: A History of Food*. New York: The Free Press/Simon & Schuster Inc.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information* 27:275-293.
- Flandrin, J-L. y Montanari, M., (eds) (2004), *Historia de la alimentación*. Ed. Trea



- Freedman, P. (ed.) (2009), *Gastronomía, Historia del paladar*. Publicacions de la Universitat de Valencia.
- Freedman, P. (2021). *Why food matters*. Yale University Press
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class*. New York: Cambridge University Press
- Hirigoyen, G. (1999). *The Basque Kitchen*. New York: Harper Collins Publishers.
- Holland, M. (2014). *The edible atlas: Around the world in thirty-nine cuisines*. Edinburgh: Canongate Books Ltd.
- Kumar Dixit, S. (2019) (eds). *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. London: Routledge
- Luján, N. (1989). *Historia de la Gastronomía*. Barcelona: Ed. Plaza y Janés.
- Manjón, M. (1990). *Gastronomy of Spain & Portugal*. New York: Prentice Hall.
- March, L. (2003). *La cocina mediterranea / Mediterranean Cuisine*. Madrid: Alianza Ed.
- Medina, F.X. (1996). *La Alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria Ed.
- Medina, F-X; Barusi, A.; Colesanti, G. (1998). *El color en la alimentación mediterránea: elementos sensoriales y culturales de la nutrición*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània/ Icaria Ed.
- Negri, N. (2008). *Un toque étnico: la cocina fusión*. León: Ed. Everest
- Pérez Lozano, J., y Capel, J-C., (2006). *Fashion food. Diccionario gastronómico del siglo XXI*, Madrid: El País Aguilar.
- Poulain, J-P., Neirink, E. (2007). *Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la Edad Media hasta nuestros días*. Barcelona: Zendrera Zariquiey.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PROGRAMA
Grado de Turismo
Curso [2024/25]

- Revel, J-F. (2006). *Un festín en palabras*, Barcelona: Tusquets.
- Roden, C. (2011). *The Food of Spain*. New York: Harper Collins Publishers.
- Rowley, A. (2008). *Una historia mundial de la mesa. Estrategias del paladar*. Gijón: Trea
- Spang, Rebecca L.(2001) *The invention of the restaurant. Paris and modern gastronomic culture*. Harvard University Press
- Trutter, M. (2015). *Culinaria - Spain: A Celebration of Food and Tradition*. Ullmann Publishing.
- Villegas, A. (2014). *Cocina española e internacional: Arte culinario a través de los productos, recetas e historia*. Ed. Ideas propias.
- VV.AA. (2015). *Dietas saludables del mundo*. Barcelona: Planeta
- Wilson, B. (2012). *Consider the fork. A history of how we cook and eat*. New York: Basic Books.