

GUÍA DOCENTE 2025-2026

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA

1. Denominación de la asignatura

Historia de la alimentación y gastronomía

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU 9045; ULE 0108011; UVa 48205

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Cultura gastronómica

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura

Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos (UBU).

Departamento de Historia (ULE).

Departamento de Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia (UVa).

4a. Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: Miriam Ortega Heras (contacto), Sara R. Alonso de la Torre (contacto)

ULE: Carlos Fernández Rodríguez (contacto), Helena Gozalbes García

UVa: Rebeca Pérez Fernández (contacto)

4b. Coordinador/a de la asignatura

Carlos Fernández Rodríguez (ULE)

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura

Segundo curso; 3º semestre

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los requeridos para acceder al Grado.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

*CT1. Compromiso ético.

*CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.

CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

*CT4. Capacidad de organización y planificación.

CT5. Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis.

CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC1. Competencia para el desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas.

GC4. Competencia para la asesoría gastronómica.

SUBCOMPETENCIAS

SC5. *Ser capaz de aplicar el proceso creativo al desarrollo de nuevas creaciones gastronómicas.*

SC10. Participar en el diseño e implementación de proyectos de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

CONOCIMIENTOS

Cn16. Fundamentos y evolución histórica de la alimentación y de la gastronomía.

Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

HABILIDADES

Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Conocer las características principales y los cambios en la alimentación humana a lo largo del tiempo.

R2. Saber localizar geográficamente el origen de los diferentes productos alimenticios y, de ser el caso, el momento cronológico y el contexto de su llegada a nuestro ámbito más inmediato.

R3. Conocer el desarrollo del interés por la alimentación y la gastronomía a lo largo de la Historia.

*Sostenibilización curricular.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. Evaluar las estrategias de aprovisionamiento, producción y consumo de alimentos a lo largo de la Historia.

O2. Identificar los fundamentos de nuestros sistemas alimentarios actuales.

O3. Analizar los episodios que han ocasionado cambios sustanciales en los sistemas alimentarios y valorar sus consecuencias.

O4. Reconocer características históricas de los alimentos: origen, introducción y aportación a la gastronomía.

O5. Definir el interés por la gastronomía a partir de los recetarios, libros de cocina y otra documentación.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

Bloque I. INTRODUCCIÓN. 2 HORAS. UBU.

Cocinar es propio de humanos.

BLOQUE 2. PREHISTORIA. 7 HORAS. ULE.

Estrategias alimentarias en el Paleolítico: los grupos cazadores-recolectores. La domesticación de la naturaleza, sus animales y plantas.

BOQUE 3. EDAD ANTIGUA. 7 HORAS. ULE.

Las primeras civilizaciones. Cocina y hábitos alimentarios en la cultura romana. Función social del banquete.

BLOQUE 4. EDAD MEDIA. 6 HORAS. UVa.

Alimentación e identidad cultural en la Edad Media. De los banquetes señoriales a la dieta campesina. Religión y alimentación.

BLOQUE 5. EDAD MODERNA. 8 HORAS. UVa.

De los primeros libros de cocina a los recetarios de la época moderna.

Las crisis de subsistencia y los nuevos alimentos de ultramar de la época moderna.

BLOQUE 6. ÉPOCA CONTEMPORANÉA. 12 HORAS. UBU.

Nacimiento y desarrollo del concepto de gastronomía: siglos XVIII y XIX.

Las transformaciones del consumo en la época contemporánea: cocina globalizada, innovadora y (no) saludable.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS

Los seminarios consistirán en actividades guiadas en el aula sobre contenidos recogidos en el temario, destinados al debate e intercambio de ideas mediante metodologías activas. Para ello se utilizarán textos, referencias bibliográficas, documentales, recursos online, etc. Está prevista la posibilidad de visitas culturales, de carácter virtual, a espacios vinculados con la alimentación.

Los seminarios, un total de nueve, tendrán una duración de 2 h cada uno, y se distribuirán de forma equilibrada a lo largo del tiempo de impartición de la asignatura. Para su preparación previa se facilitará material complementario que será objeto de análisis participativo durante el seminario.

Temática:

- * *'Dieta paleolítica' vs registro arqueológico.*
- * *Fuentes escritas acerca de la alimentación de los pueblos prerromanos peninsulares: una visión interesada.*
- * *La alimentación en época Clásica (Grecia y Roma).*
- * *La España de las tres culturas y su alimentación: influencia de la religión.*
- * *Los viajes de Colón: alimentación de los marineros, viaje de colonización, nuevos alimentos ...*
- * *La alimentación en el siglo de oro español a través de los textos literarios de la época.*
- * *Revolución industrial: influencia en la alimentación y la gastronomía.*
- * *Alimentación y gastronomía en conflictos bélicos y otras situaciones de crisis.*
- * *Cambios más recientes en la alimentación y la gastronomía: globalización, platos preparados, consumo fuera del hogar, búsqueda de nuevos ingredientes, visión de futuro.*

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9045&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/10383302850005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9007831890005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

MD6. Grupos de debate

MD7 Método del caso

MD10. Aprendizaje cooperativo

MD13. Lectura y análisis crítico de documentos

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
MD1. AD1. Clases magistrales	Cn16; Cn40 Hb1 R1; R2; R3	42		42
MD6, MD7, MD10, MD13. AD4. Seminarios	Cn16; Cn40 Hb1 R1; R2; R3	18		18
MD7, MD13. AD13. Trabajo autónomo	Cn16; Cn40 Hb1 R1; R2; R3		90	90
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

Para superar la asignatura será obligatorio obtener al menos 4 puntos sobre 10 en cada uno de los procedimientos (exceptuando el SE5, siempre que las ausencias se deban a motivos aceptados y estén debidamente justificadas) y que la calificación media global sea como mínimo de 5 puntos sobre 10.

* Evaluación de seminarios: SE1 / SE5.

* Evaluación de teoría: SE7 / SE8

La participación en los seminarios es obligatoria (exceptuando causas justificadas). Para superar la calificación asignada a este apartado hay que entregar el 100 % de los trabajos exigidos. La no asistencia a los seminarios implicará la imposibilidad de alcanzar la calificación asignada al procedimiento SE5 tanto en primera como en segunda convocatoria.

Durante el curso, se realizarán tres pruebas parciales tipo test (SE8), correspondientes a los bloques 2 y 3, 4 y 5 y 1 y 6. La superación de estas pruebas no supone la eliminación de materia en la prueba escrita de cada una de las dos convocatorias.

Se aplicarán las medidas antiplagio de acuerdo con la normativa vigente.

Procedimiento	% Peso en primera convocatoria	% Peso en segunda convocatoria
SE1. Resolución de problemas y/o casos	25 %	25 %
SE5. Participación en foros, debates, tutorías, etc.	5 %	5 %
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	50 %	50 %
SE8. Prueba escrita tipo test	20 %	20 %
Total	100 %	100 %

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español