

GUÍA DOCENTE 2025-2026

GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

1. Denominación de la asignatura

GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU 9054; ULE 0108020; UVa 48214

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 Ingeniería Agrícola y Forestal (UVa)

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

UBU: Profesor por determinar. Sara R. Alonso de la Torre (contacto). M^a Dolores Rivero Pérez (contacto)

ULE: Óscar Fernández Álvarez; Sara Ouali Fernández

UVa: Profesor por determinar. Manuel Gómez Pallarés (contacto)

4b. Coordinador/a de la asignatura

Óscar Fernández Álvarez (ULE)

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

Segundo curso; Semestre cuatro

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

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al título.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos 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.

GC5. Competencia para la innovación en gastronomía e inicio a la investigación en ciencias gastronómicas.

GC6. Competencia para la divulgación y promoción gastronómica

SUBCOMPETENCIAS

*SC1. Ser capaz de seleccionar los procesos tecnológicos y las técnicas culinarias más apropiadas en función del sistema de restauración.

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

*SC11. Ser capaz de innovar en entornos culinarios y gastronómicos.

*SC12. Desarrollar actividades de divulgación y promoción que demuestren los resultados de los trabajos realizados utilizando diferentes herramientas y soportes de promoción gastronómica.

CONOCIMIENTOS

Cn17. Identificar y comprender los principales elementos y manifestaciones de la cultura gastronómica nacional e internacional, así como conocer las técnicas y elaboraciones más relevantes.

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

HABILIDADES

Hb8. Desarrollar platos de la gastronomía nacional e internacional y realizar innovaciones sobre los mismos adaptadas a las demandas de la sociedad.

Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Identificar las principales pautas de alimentación de las distintas regiones españolas.

R2. Desarrollar platos de las diferentes regiones de España, identificando sus ingredientes y presentación.

R3. Valorar la gastronomía española y su repercusión en el ámbito social y cultural del territorio.

*Sostenibilización curricular

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

- O1. Conocer la diversidad cultural y gastronómica en el panorama español.
- O2. Conocer los diferentes ámbitos que conforman la gastronomía española como cultura alimentaria, desde el aprovisionamiento y producción hasta el consumo final, identificando aspectos tanto materiales como simbólicos asociados a ella.
- O3. Valorar la trascendencia de los aspectos culturales en el estudio de la gastronomía española.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

Bloque 1: Fundamentos teóricos. ULE (6 horas)

Tema 1- Fundamentos de la gastronomía española: Comida y territorio cultural.

Tema 2- Alimentos e ingredientes característicos de las distintas regiones gastronómicas: De la forma de cocinar a la forma de comer.

Bloque 2: Fundamentos sistémicos. UVa (6 horas)

Tema 3- Regiones gastronómicas en España. Elaboraciones identitarias de cada cocina.

Tema 4- Producto local y cocina de proximidad: Turismo y gastronomía.

Bloque 3: Fundamentos aplicados. UBU (6 horas)

5-Dieta mediterránea como “Patrimonio inmaterial de la humanidad” en la gastronomía española.

6-Gastronomía tradicional vs nuevas tendencias en la gastronomía española.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

Se impartirán seminarios y prácticas de cocina que complementen y amplíen la formación teórica.

Se impartirá 18 horas de seminarios (que pueden ser 6 Seminarios de 3 horas), que permita conocer los productos de la gastronomía española y que complementarán el programa teórico de la asignatura.

Se impartirán 6 prácticas de cocina de 4 horas, por un total de 24 horas, que permita poner en práctica los ingredientes, platos, etc., como parte aplicada de lo abordado en los seminarios.

De forma general, para la organización temporal de esta parte, se proponen 6 temas o territorios que abarcan el panorama gastronómico de España. Tanto los seminarios como las prácticas se organizarán en base a los territorios propuestos. El objetivo es conocer los ingredientes y poder realizar los platos más icónicos de cada territorio. Se trabajará también con las nuevas tendencias en gastronomía de los distintos territorios.

1.- Alimentos y platos de España.

Platos icónicos y postres comunes en toda España. Platos de fechas especiales.

2.- Cocinas del Cantábrico (Asturias, Cantabria, Galicia y País Vasco).

Productos y platos característicos del territorio.

3.- Cocinas del Mediterráneo (Baleares, Cataluña, Comunidad Valenciana, Murcia).

Productos y platos característicos del territorio.

4.- Cocinas del sur de España (Andalucía, Canarias, Ceuta, Extremadura, Melilla).

Productos y platos característicos del territorio.

5.- Cocinas del interior (Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, La Rioja, Madrid, Navarra).

Productos y platos característicos del territorio.

6.- Cocinas en Castilla y León

Productos y platos característicos del territorio.

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9054&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/10392884520005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/nui/lists/8991776450005774?institute=34BUC_UVA&auth=SAML

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

AD1. Clases magistrales

AD4. Seminarios

AD11. Prácticas de cocina

AD13. Trabajo autónomo

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

MD2. Conferencias (en directo o por videoconferencia)

MD3. Aula invertida

MD5. Aprendizaje de habilidades comunicativas

MD11. Aprendizaje basado en la adquisición de conocimientos y habilidades en el manejo de instrumental y/o técnicas

Metodología/actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
MD1, MD2. AD1.	Cn 17, Cn 40; H8, H 27; R1, R2, R3	18		18
MD2, MD3, MD5. AD4.	Cn 17, Cn 40; H8, H 27; R1, R2, R3	18		18
MD11. AD11.	Cn 17, Cn 40; H8, H 27; R1, R2, R3.	24		24
AD13.	Cn 17, Cn 40; H8, H 27; R1, R2, R3		90	90
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

Se evaluará: seminarios con SE6, prácticas con SE2, teoría común con SE7 y 8.

Para superar el procedimiento SE2 se debe sacar una calificación mínima de 5 sobre 10.

La suma de las calificaciones de los procedimientos SE6, SE7, SE8 debe ser como mínimo de 5 sobre 10. Para poder compensar cualquiera de estos tres procedimientos con los otros dos se debe tener una calificación mínima de 4 sobre 10.

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

Procedimiento	% Peso en primera convocatoria	% Peso en segunda convocatoria
SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SE2. Pruebas de habilidad (laboratorio, cocina, etc.). Cuaderno de prácticas, actitud y aptitud en la cocina.	40 %	40 %
SE6. Prueba escrita u oral de temas a desarrollar	25 %	25 %
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	25 %	25 %
SE8. Prueba escrita tipo test	10 %	10 %
Total	100 %	100 %

No está previsto realizar pruebas parciales.

Para los estudiantes que no puedan asistir, de forma justificada, a la parte práctica de la asignatura se habilitará procedimiento para su seguimiento y evaluación, de acuerdo con la normativa de cada universidad, garantizando siempre, la posibilidad de superación de esta parte en esas circunstancias. Lo mismo aplica para los estudiantes en segunda y posteriores convocatorias.

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español