

GUÍA DOCENTE 2026-2027

Gastronomía Internacional

1. Denominación de la asignatura

Gastronomía Internacional

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU (9058); ULE (0108024); UVa (48218)

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Cultura Gastronómica

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

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos (UBU)

Historia (ULE)

Ingeniería Agrícola y Forestal (UVa)

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

UBU: Sara R. Alonso de la Torre (contacto), Miguel Ángel Fernández Muiño, José Manuel Ena Dalmau (contacto) y Profesor por determinar.

ULE: Óscar Fernández (contacto), Sara Ouali, y profesor por determinar.

UVa: Grazielle Náthia Neves Neves.

4b. Coordinador/a de la asignatura

Grazielle Náthia Neves Neves (UVa).

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

Tercer curso; Quinto Semestre

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 (CT)

*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 entornos culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS (GC)

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 e inicio a la investigación en ciencias Gastronómicas.

GC6. Competencia para la divulgación y promoción gastronómica.

SUBCOMPETENCIAS (SC)

*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 (CN)

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 (Hb)

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 (R)

R1. Identificar las principales pautas de alimentación de las distintas culturas gastronómicas.

R2. Elaborar platos y aplicar técnicas propias de las diferentes gastronomías del mundo.

R3. Valorar la gastronomía internacional y su repercusión sociocultural a nivel global.

*Con un * se señalan competencias/elementos vinculados a sostenibilización curricular.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes (O)

O1. Comprender la gastronomía internacional como un fenómeno histórico, cultural y territorial.

O2. Identificar y analizar alimentos, ingredientes y técnicas culinarias características de las principales cocinas del mundo.

O3. Conocer las elaboraciones gastronómicas representativas de las distintas regiones del mundo, identificando tendencias contemporáneas y referentes de vanguardia en la gastronomía internacional.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

Los temas correspondientes a cada bloque serán impartidos por la universidad asignada.

Bloque 1. Fundamentos de la gastronomía internacional (6 h, ULE).

Tema 1 - Fundamentos de la gastronomía internacional: territorio cultural.

Tema 2 - Alimentos e ingredientes característicos propios de las cocinas del mundo.

Bloque 2. Regiones gastronómicas y elaboraciones internacionales (4 h, UVa).

Tema 3- Regiones gastronómicas en el mundo. Elaboraciones de cada continente: Gastronomía en Asia, América, África, y Oceanía.

Bloque 3. Patrimonio cultural inmaterial y gastronomía internacional (2 h, UVa).

Tema 4 - Gastronomía internacional como patrimonio cultural intangible (ICH).

Bloque 4. Patrimonio gastronómico y vanguardia internacional (6 h, UBU).

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

Tema 6 - Referencias de vanguardia en gastronomía internacional.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS

La asignatura incluirá 6 seminarios de 3 horas cada uno, diseñados para profundizar en los contenidos abordados en el programa. Este espacio permitirá a los estudiantes analizar con mayor detalle los aspectos técnicos y científicos detrás de las diferentes preparaciones culinarias.

El programa de clases prácticas consta de 24 h, distribuidas en 6 sesiones de cocina, cada una con una duración de 4 h.

De forma general, para la organización temporal de esta parte, se proponen 6 temas o territorios que abarcan el panorama gastronómico internacional. 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 región. Se trabajará también con las nuevas tendencias en gastronomía de los diferentes territorios.

S1. P1. Alimentos y platos emblemáticos de la gastronomía internacional: Platos icónicos, productos comunes y celebraciones gastronómicas en el mundo.

S2. P2. Cocina Asiática: Asia oriental y sudoriental.

S3. P3. Cocina Africana: Cocina Americana: América Latina y América del Norte.

S4. P4. Cocina Africana: Norte de África y África subsahariana

S5. P5. Cocina Europea I: Mediterránea

S6. P6. Cocina Europea II: Europa Central y Nórdica

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9058&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/11316572730005772?auth=SAML

UVA: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9837103170005774?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)

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 Clases Magistrales	R1, R2, R3, Cn17, Cn40,	18		18
MD2, MD3, MD5 AD4 Seminarios	R1, R2, R3, Cn17, Cn40, Hb8, Hb27	18		18
MD11 AD11 Prácticas de cocina	R1, R2, R3, Cn17, Cn40, Hb8, Hb27	24		24
AD13 Trabajo autónomo	R1, R2, R3, Cn17, Cn40,		90	90
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

La calificación final en la primera y segunda convocatoria se obtendrá mediante la media ponderada de los distintos procedimientos de evaluación (SE2, SE6, SE7 y SE8), siendo indispensable alcanzar una puntuación media de 5 sobre 10 para aprobar la asignatura.

Las clases magistrales se evaluarán mediante pruebas escritas, que incluirán tanto preguntas cortas (SE7) como tipo test (SE8). Los seminarios se valorarán a través de informes (SE6) y las prácticas en cocina mediante pruebas de habilidad (SE2).

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

En la segunda convocatoria, el alumno deberá presentarse, al menos, a los procedimientos de evaluación no superados en la primera convocatoria. Las calificaciones obtenidas en la primera convocatoria que sean iguales o superiores a 5,0 se guardarán para la segunda convocatoria.

En caso de detectarse copia o plagio en cualquier parte de los procedimientos de evaluación, se aplicarán las medidas establecidas en la normativa vigente sobre plagio.

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.

Explicación de los sistemas de evaluación utilizados:

Procedimiento	% Peso en primera convocatoria	% Peso en segunda convocatoria
SE2. Pruebas de habilidad (laboratorio, cocina, etc.)	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 %

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español.