

Guía docente de la asignatura

**Gastronomía Andaluza**  
**(MC7/56/1/7)**Fecha de aprobación por la Comisión  
Académica: 27/06/2022**Máster**

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

**MÓDULO**

Gastronomía Diferenciada

**RAMA**

Ciencias Sociales y Jurídicas

**CENTRO RESPONSABLE  
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

**Semestre**

Segundo

**Créditos**

4

**Tipo**

Optativa

**Tipo de  
enseñanza**

Presencial

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)**

## Contenidos teóricos

1. ¿Qué es la cocina tradicional o alimentación tradicional? Definición, conceptos básicos. Su importancia para el conocimiento local.
2. Factores antropológicos y sociológicos que intervienen en la cocina o alimentación tradicional. El caso andaluz.
3. Mapa gastronómico andaluz. Andalucía: geografía, clima y alimentación.
4. Andalucía y la Dieta Mediterránea. Cocina con historia.

## Contenidos prácticos

1. Trabajos monográficos sobre platos tradicionales de la cocina andaluza. Origen, variaciones locales, ingredientes, técnicas culinarias.
2. Trabajos monográficos sobre alimentos de calidad de Andalucía

**COMPETENCIAS****COMPETENCIAS BÁSICAS**

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

### COMPETENCIAS GENERALES

- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE16 - Capacitar y hacer reflexionar sobre la realidad histórico/gastronómica andaluza, su variedad, su realidad y sus valores sociales, éticos, económicos y de sostenibilidad

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Comprender el valor cultural y antropológico de la cocina tradicional, otra manera de conocer Andalucía.
- Conocer y valorar la alimentación andaluza. Ejemplo de Dieta Mediterránea modelada durante 3.000 años de historia.
- Desarrollar los hitos más importantes de la alimentación humana a lo largo de la historia

## PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

### TEÓRICO

Contenidos teóricos



1. ¿Qué es la cocina tradicional o alimentación tradicional? Definición, conceptos básicos. Su importancia para el conocimiento local.
2. Factores antropológicos y sociológicos que intervienen en la cocina o alimentación tradicional. El caso andaluz.
3. Mapa gastronómico andaluz. Andalucía: geografía, clima y alimentación.
4. Andalucía y la Dieta Mediterránea. Cocina con historia.

## PRÁCTICO

### Contenidos prácticos

1. Trabajos monográficos sobre platos tradicionales de la cocina andaluza. Origen, variaciones locales, ingredientes, técnicas culinarias.
2. Trabajos monográficos sobre alimentos de calidad de Andalucía

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Villegas Becerril, A. (2021): Culinary Aspects of Ancient Rome. Ars Cibaria, Ed. Cambridge Scholars, Newcastle

upon Tyne.

- Luján, N. (1997): Historia de la gastronomía, Ed. Folio, Barcelona

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Otra bibliografía se aportará durante el curso

1. Hernández Rojas RD. El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. Rev Espac [Internet]. 2018;39(22):15. Available from: [https://apps.webofknowledge.com/full\\_record.do?product=UA&search\\_mode=GeneralSearch&qid=1&SID=T2Rlu1QFq99wEYKk3AV&page=1&doc=44&cacheurlFromRightClick=no](https://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=1&SID=T2Rlu1QFq99wEYKk3AV&page=1&doc=44&cacheurlFromRightClick=no)
2. Perry KF. You Are What You Eat: Gastronomy & Geography of Southern Spain. Catal A Multidiscip Rev Undergrad Scholarsh Univ South Mississippi. 2017;4(1):48–72.
3. Pérez PN. Reminiscencias de la influencia de la cultura árabe en el patrimonio gastronómico de Granada. Ara Rev Investig en Tur. 2018;8(1):37–44.
4. [J.A. Marchal](#), [F Galisteo](#), [F. Rueda](#). Cocina con ciencia contra el cáncer. Los grandes maestros de la cocina elaboran sus mejores recetas con alimentos de eficacia demostrada contra el cáncer.



## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD09 Realización de trabajos individuales

## EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

### EVALUACIÓN ORDINARIA

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

- 50% Examen
- 40% Trabajos
- 10% Asistencia

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de una prueba y/o trabajo.

1. 50% Examen
2. 50% Trabajos

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas. Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

La evaluación en tal caso consistirá en:

- 50% Examen
- 50% Trabajos



## INFORMACIÓN ADICIONAL

- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.
- **INCLUSIÓN y DIVERSIDAD** de la UGR En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.
- Asistencia al II Congreso de Historia de la Alimentación

