

Guía docente de la asignatura

Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 27/06/2022**Alta Gastronomía y
Reconocimiento Gastronómico
(MC7/56/1/9)****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)

- Concepto de Alta Gastronomía. Arte y Gastronomía.
- La alta gastronomía en el mundo. Tendencias.
- La alta gastronomía en el siglo XXI. Los Actores y los escenarios.
- Alta gastronomía, turismo gastronómico, creación y exportación de marca, mantenimiento de identidad y tradición.
- Alta gastronomía personalizada, ¿el futuro?
- Reconocimientos gastronómicos.
- Guías y listas gastronómicas y sus reglas. Guías Michelin y Repsol. Otras Guías.
- Premios Gastronómicos. Competiciones gastronómicas.
- Las redes sociales en la gastronomía y sus "reconocimientos". Blogs, Blogueros, seguidores, etc.
- La alta gastronomía en diferentes formatos televisivos: documentales, concurso, recetarios y otros formatos. La alta gastronomía en el cine de ficción
- Las revistas de gastronomía (especializadas y académicas) y la producción editorial especializada en el mundo de la alta cocina. La alta gastronomía en la prensa diaria

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

- CE20 - Profundizar en la evolución del concepto alta gastronomía y su papel en la sociedad actual, así como en sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
- CE21 - Identificar y evaluar el papel actual que la alta gastronomía tiene en distintos sectores de nuestra sociedad, su interés económico, artístico, turístico y de salud
- CE22 - Describir, identificar y argumentar acerca de los criterios y peso de los reconocimientos gastronómicos y su incorporación a una sociedad digital

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)

- Concepto de Alta Gastronomía. Arte y Gastronomía.
- La alta gastronomía en el mundo. Tendencias.
- La alta gastronomía en el siglo XXI. Los Actores y los escenarios.
- Alta gastronomía, turismo gastronómico, creación y exportación de marca, mantenimiento de identidad y tradición.
- Alta gastronomía personalizada, ¿el futuro?
- Reconocimientos gastronómicos.
- Guías y listas gastronómicas y sus reglas. Guías Michelin y Repsol. Otras Guías.
- Premios Gastronómicos. Competiciones gastronómicas.
- Las redes sociales en la gastronomía y sus "reconocimientos". Blogs, Blogueros, seguidores, etc.
- Las alta gastronomía en diferentes formatos televisivos: documentales, concurso, recetarios y otros formatos. La alta gastronomía en el cine de ficción



- Las revistas de gastronomía (especializadas y académicas) y la producción editorial especializada en el mundo de la alta cocina. La alta gastronomía en la prensa diaria

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

PRÁCTICO

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

Batat W. Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *J Retail Consum Serv* [Internet]. 2020;57(July):102255. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255>

del Moral RG. Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy. *Front Nutr.* 2020;6(January):1–13.

Mengual-Recuerda A, Tur-Viñes V, Juárez-Varón D. Neuromarketing in Haute Cuisine Gastronomic Experiences. *Front Psychol.* 2020;11(August):1–15.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Batat W. How Michelin-starred chefs are being transformed into social bricoleurs? An online qualitative study of luxury foodservice during the pandemic crisis. *J Serv Manag.* 2020;32(1):87–99.
2. Navarro-Dols J, González-Pernía JL. Gastronomy as a real agent of social change. *Int J Gastron Food Sci.* 2020;21(June). Giousmpasoglou C, Brown L, Cooper J. The role of the celebrity chef. *Int J Hosp Manag* [Internet]. 2020;85(July 2019):102358. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.102358>
3. Batat W. The role of luxury gastronomy in culinary tourism: An ethnographic study of Michelin-Starred restaurants in France. *Int J Tour Res.* 2020;(November 2019):1–14.
4. Albors-Garrigos J, Haddaji M, Garcia-Segovia P. Gender discrimination in haute cuisine: A systematic literature and media analysis. *Int J Hosp Manag* [Internet]. 2020;89(May):102569. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102569>
5. Schwark N, Tiberius V, Fabro M. How will we dine? prospective shifts in international haute cuisine and innovation beyond kitchen and plate. *Foods.* 2020;9(10).
6. Spence C, Youssef J, Michel C, Woods A. Assessing the aesthetic oblique effect in painting and plating. *Int J Gastron Food Sci* [Internet]. 2019;17(June):100168. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100168>



METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD08 Realización de trabajos en grupo
- MD09 Realización de trabajos individuales

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

EVALUACIÓN ORDINARIA

50% Examen

40% Trabajos

10% Asistencia

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

50% Examen

50% Trabajos

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

50% Examen

50% Trabajos

