

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Gastronomía Cántabra
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Tercero
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Marina Pelayo Toca
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	marina.pelayo@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none">● Tema 1. Principales materias primas y producción en Cantabria<ul style="list-style-type: none">1.1. Orígenes de la gastronomía Cántabra1.2. Regiones de la comunidad● Tema 2. Productos con denominación de origen protegida de Cantabria<ul style="list-style-type: none">2.1. Denominación de los alimentos2.2. Productos con DOP2.3. Productos con IGP2.4. Productos con ETG

- Tema 3. Ingredientes y elaboraciones típicas de Cantabria
 - 3.1. Miel
 - 3.2. La huerta y frutales
 - 3.3. Pescados y mariscos
 - 3.4. Carnes de Cantabria
 - 3.5. Las anchoas
 - 3.6. Los quesucos de Cantabria
 - 3.7. Elaboraciones saladas típicas por región
- Tema 4. Bebidas y repostería cántabra
 - 3.1. Elaboraciones dulces típicas por región
 - 3.2. Caldos de cantabria
 - 3.3. Aguardientes de la región
 - 3.4. Maridaje entre productos cántabros

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE21 – Identificar los alimentos con denominación de origen de Cantabria y saber elaborar las recetas típicas de la gastronomía cántabra.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Ser capaces de elaborar los principales platos de la gastronomía cántabra e identificar las características gastronómicas de la región.
- Conocer las bases históricas y las influencias culturales de la gastronomía cántabra.
- Conocer las técnicas culinarias utilizadas en la gastronomía cántabra.
- Identificar los ingredientes más representativos de la gastronomía cántabra.
- Ser capaces de identificar los alimentos y bebidas típicos de la región cántabra y elaborar las preparaciones culinarias más representativas.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupos
- Trabajo autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	18
	Clases prácticas	36
	Seminarios y talleres	8
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de clases	10
	Estudio personal y lecturas	32
	Elaboración de trabajos	32
	Trabajo en campus virtual	4
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	1 prueba práctica	40 %
	Elaboración de trabajos	20 %
	Prueba parcial	10 %
Evaluación final	Prueba teórica/práctica final	30 %

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de un examen teórico/práctico con un valor del 30 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- González de Heredia Garaygordobil, F., y González de Heredia Garaygordobil, F. (2015). El estado de las gastronomías. Ediciones Nóbel.
- Sanz, A. y Luis, J. (2019). Gastronomía y nutrición 2.un edición. Ediciones Paraninfo.
- Un viaje por la cocina cántabra. (s/f). TIKKA.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

-

WEBS DE REFERENCIA:

-

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-



Universidad
Europea
del Atlántico