Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Gastronomía Internacional
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado de Gastronomía
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Tercer año
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Español
PROFESORADO:	Carolina Nishimura
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	carolina.nishimura@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

No aplica

CONTENIDOS:

- Tema 1. El nacimiento del concepto de gastronomía: Siglos XVIII y XIX
- Tema 2. Cocina y gastronomía en el mundo contemporáneo: Siglos XX y XXI
- Tema 3. Gastronomía en Europa
- Tema 4. Gastronomía en África
- Tema 5. Gastronomía en América
- Tema 6. Gastronomía en Oceanía

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 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 contínuo e innovador.
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:
Que los estudiantes sean capaces de: - CE23 - Reconocer y utilizar los principales ingredientes, bebidas y preparaciones culinarias de la gastronomía internacional.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje: - Conocer las técnicas culinarias utilizadas en las principales gastronomías europeas, asiáticas, africanas y americanas. - Identificar los ingredientes más representativos de la gastronomía de cada continente. - Ser capaces de elaborar platos y bebidas de los diferentes continentes y conocer sus diferentes formas de presentación. - Aplicar las normas de protocolo y servicio de elaboraciones internacionales teniendo en cuenta la cultura del país de origen.

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
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje orientado a proyectos
- 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	5
	Clases prácticas	9
	Seminarios y talleres	9
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	5
	Tutorías (individual / en grupo)	15
Actividades autónomas	Preparación de clases	5
	Estudio personal y lecturas	40
	Elaboración de trabajos	40
	Trabajo en campus virtual	14
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	8

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	Prueba Parcial	20%
	Actividades de evaluación continua y formativa	30%
Evaluación final	Prueba final	50%

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 exámen final teórico práctico con **un valor del 50% 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: -
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:
Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura. -
WEBS DE REFERENCIA:
OTRAS FUENTES DE CONSULTA: