

GUÍA DOCENTE 2026-2027

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:		José Antonio González Gómez	
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:		Joseantonio.gonzalez@uneatlantico.es	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
• Tema 1. Principales materias primas y producción en Cantabria 1.1. Orígenes de la gastronomía Cántabra 1.2. Regiones de la comunidad • Tema 2. Productos con denominación de origen protegida de Cantabria 2.1. Denominación de los alimentos

2.2. Productos con DOP

2.3. Productos con IGP

2.4. 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	30 %
	Elaboración de trabajos	20 %
	Prueba parcial	10 %
Evaluación final	Prueba teórica/práctica final	40 %
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:

- Arce, Pedro: Los cocidos de Cantabria. Cofradía Gastronómica Cocidos de Cantabria. 2020. Segunda edición. 2023
- Arce, Pedro: **Los Quesos de Cantabria**. Cofradía del Queso de Cantabria. 2019.
- Argumosa, Gabriel: **El cocido montañés**. Cofradía Gastronómica Cocidos de Cantabria. 2021.
- Arroyo, Ana; Arroyo, María; Aragón, Antonio: **Rezos y quesos en el Camino Lebaniego**. Laboratorios Arroyo y Larbus. 2023.
- Barrena, José Luis: **La cocina de la anchoa y el bocarte**. Barrena. 2015.
- Barrena, José Luis: **La cocina del tomate**. Barrena. 2022.
- Ferrer, Ismael: **Patrimonio alimentario de Cantabria. 41 variedades tradicionales de hortícolas y de legumbres**. Librucos. 2025.
- Sebastián, Juan I. de; José Ignacio Ruiz de Galarreta, Enrique Ritter, Egoi Martioda: **La vida en Cantabria**. CIFA. 2005.
- López Alonso, Ito: **Memorias montañesas de barra y mesa**. Ediciones Tantín. 2018.
- Sánchez, Jesús: **La cocina del Cantábrico. Cenador de Amós**. Everest. 2008.

WEBS DE REFERENCIA:

-

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

- VV.AA.: **Cuadernos de Cantabria en la Mesa**. Editorial Cantabria-El Diario Montañés. 2020-2021.
- VV.AA.: **La mar de recetas y un bonito en la mochila**. Periódico Páginas. 2023.