

GUÍA DOCENTE 2026-2027

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:	Castellano		
PROFESORADO:			
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:			

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 continuo 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:

- Albala, K. (Ed.). (2011). *Food cultures of the world encyclopedia* (Vols. 1-4). Greenwood.

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.

- Wong, C., & Thuras, D. (2021). *Gastro Obscura: A food adventurer's guide*. Workman Publishing.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Tannahill, R. (1988). *Food in history*. Three Rivers Press.
- Sokolov, R. (1993). *Why we eat what we eat: How the encounter between the new world and the old changed the way everyone on the planet eats*. Touchstone.

WEBS DE REFERENCIA:

- Taste Atlas (www.tasteatlas.com)
- Gastro Obscura (www.atlasobscura.com/gastro)
- 7 Caníbales (www.7canibales.com)

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.