

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Cultura Gastronómica

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 1920-T1

CENTRO: Escuela Politécnica Superior

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Optativo

ECTS: 6,0

CURSO: 4º

SEMESTRE: 1º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Lunes	15:00	17:00
Viernes	15:00	17:00

TUTORÍAS GRUPALES :

Día	Hora inicio	Hora fin	Lugar
Viernes	14:00	15:00	Sala de profesores principal

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
27 de enero de 2020	16:00	18:00	Aula 1132
07 de septiembre de 2020	16:00	18:00	Aula 1132

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Maria Cruz Rey De Las Moras

EMAIL: mcrey@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 17:00 horas

CV DOCENTE:

Doctora en Biología Molecular y Biotecnología por la Universidad de León, Ingeniero Agrónomo por la Universidad de León e Ingeniero Tco. Agrícola por la Universidad de Valladolid. Máster en Química Experimental y Laboratorios por la Universidad de Valladolid, Food Safety Management Systems Auditor IRCA-FS/11/SP/1438- , Quality Management System Auditor IRCA-SSCE/QMSLAC/509600/P/21078- , Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales en Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicosociología - 1038/NS/2005- y Agente de Desarrollo Local por el Inst. de Desarrollo Comunitario, además de Técnico en Diseño Industrial.

Es Directora del Máster en Biotecnología, Investigación y Seguridad Alimentaria, Coordinadora del grado en Tecnología e Innovación Alimentaria y profesora en la Escuela Politécnica Superior y la Facultad de Ciencias de la Salud en la UEMC. Fue Directora del Dpto. de Enseñanzas Técnicas 8 años, coordinadora de la titulación de ingenieros agrónomos durante 6 años, 1 año de la titulación de grado en ingeniería agroalimentaria y directora del Gabinete de Calidad y Estudios durante otro año. Es doctora acreditada en las figuras de prof. colaborador, prof. ayudante doctor, prof. de universidad privada y prof. contratado doctor de universidad pública. Se le otorgó la "excelencia" en la evaluación DOCENTIA de Junio de 2011.

CV PROFESIONAL:

Tiene probada experiencia profesional en Dptos. de Calidad e I+D+i en industrias agroalimentarias de gran prestigio como el Grupo Leche Pascual, el C.R.D.O. Ribera del Duero en Bodegas Vega Sicilia o Matarromera, el Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla y León -LILCyL-, etc.

CV INVESTIGACIÓN:

Actualmente su trabajo como investigador principal del equipo de innovación alimentaria PROFOOD se centra en la investigación y mejora continua aplicada en el campo de la biotecnología y procesos agroalimentarios, mediante colaboraciones con empresas y entidades punteras del sector (CSIC, JCyL, Grupo Siro, Nestlé, Grupo DIA, Donuts, Helios, Cocimar, Grupo Miguel Vergara, etc.), así como con otras universidades como UVA, ULE, UOC, etc.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Alimentación, cultura, alimentos tradicionales, alimentos innovadores, antropología alimentaria, comportamiento alimentario, gastronomía, tendencias alimentarias La asignatura “Cultura gastronómica” forma parte de las asignaturas optativas del Plan de Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria. La alimentación es importante en todas las culturas y en la identidad de los países y su gente. Existen platos y recetas típicos de cada país que los hacen especiales, y es que la alimentación es un fenómeno complejo que no sólo debe plantearse desde una perspectiva técnica como fenómeno biológico, nutricional, médico o ingenieril, sino también como un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico y religioso. Esa extrema complejidad del hecho alimentario nos obliga a plantearnos cuestiones muy diversas como por ejemplo: ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa? ¿Dónde está la línea divisoria entre lo comestible y lo no comestible? ¿Esto es nuevo o ya se comía antes? ¿Es nuevo para todos o sólo para nosotros? ¿Por qué a mí me sabe bueno esto y a ti no?. En la asignatura trataremos temas técnicos, hablaremos de sabores, de “creencias” relativas a la bondad o maldad atribuidas a unos u otros alimentos, del “estatus” de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de las sociedades humanas, del marketing alimentario y el sistema de comunicación que dictamina sobre lo comestible y lo no comestible, sobre lo conveniente y lo perjudicial, lo adecuado y lo inadecuado en la alimentación, miraremos hacia atrás para ver cómo se alimentaban nuestros antepasados, a nuestro lado para ver cómo nos alimentamos actualmente y por supuesto, miraremos hacia adelante, y hablaremos de las nuevas tendencias en alimentación, sin olvidar los bulos alimentarios. Comprender cómo la cultura influye en la forma de alimentarse de las personas establece un punto de partida para que el alumno adquiera las competencias necesarias para poder intervenir en la alimentación de los individuos y las poblaciones a nivel profesional. La asignatura requiere de conocimientos ni destrezas previas específicas. Resulta interesante que un estudiante de grado en Tecnología e Innovación alimentaria curse esta asignatura optativa y conozca el qué, cómo, cuándo, dónde y porqué de la comida antigua, actual y futura.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. La alimentación en la evolución humana
 1. Antropología alimentaria
2. Emoción y elección de alimentos
 1. Características nutritivas de las materias primas
 2. Alimentos españoles de calidad diferenciada
3. La alimentación en el sistema económico y social
 1. Importancia de la alimentación en la economía y en la sociedad

2. Elaboración de productos singulares.
4. **El comportamiento alimentario**
 1. Análisis sensorial y cata de productos
 2. Evaluaciones desde el consumidor
5. **Tendencias de futuro en alimentación**
 1. Innovación alimentaria
 2. Diseño de nuevos productos
 3. Nuevos alimentos
 4. Control de fraudes alimentarios
 5. Marketing alimentario
6. **Historia y gastronomía española**
 1. Cultura gastronómica española
7. **Hábitos gastronómicos mundiales, otras culturas, otras etapas...**
 1. Cultura gastronómica en otros países
8. **Bulos alimentarios**
 1. ¿Tenemos cultura alimentaria para saber lo que es cierto y lo que es un bulo? Vamos a comprobarlo!

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Los contenidos de esta asignatura son los contenidos verificados y aprobados en la Memoria de Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria: "La alimentación en la evolución humana. Emoción y elección de alimentos. La alimentación en el sistema económico y social. El comportamiento alimentario. Historia y gastronomía española. Cultura gastronómica en otros países. Tendencias de futuro: cambios en el sistema alimentario, normas culinarias, ética alimentaria, comunicar y vender".

A mayores el profesor ha introducido algún tema que considera de interés para esta asignatura como control de fraudes alimentarios y bulos alimentarios, temas de actualidad que resultan interesantes para un graduado en Tecnología e Innovación Alimentaria y que no se imparten en otras asignaturas de la titulación.

Semanas 1-2: La alimentación en la evolución humana: Antropología alimentaria

Semana 3 Emoción y elección de alimentos: Características nutritivas de las materias primas y alimentos españoles de calidad diferenciada

Semana 4 La alimentación en el sistema económico y social: Importancia de la alimentación en la economía y en la sociedad. Elaboración de productos singulares.

Semana 5 El comportamiento alimentario: Análisis sensorial y cata de productos. Evaluaciones desde el consumidor.

Semana 6 Tendencias de futuro en alimentación: Innovación alimentaria

Semana 7 Tendencias de futuro en alimentación: Diseño de nuevos productos

Semana 8-9 Tendencias de futuro en alimentación: Alimentos light, funcionales, irradiados Tendencias de futuro en alimentación: Alimentos transgénicos, ecológicos, de cuarta y quinta gama. Tendencias de futuro en alimentación: Control de fraudes alimentarios Tendencias de futuro en alimentación: Marketing alimentario

Semana 10 Historia y gastronomía española

Semana 11 Hábitos gastronómicos mundiales, otras culturas, otras etapas...

Semana 12-13 Bulos alimentarios

Semana 14-15 Sesiones prácticas. Jornadas. Seminarios

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

El profesor subirá a la plataforma Moodle la documentación necesaria para el correcto seguimiento de la asignatura. Se dispondrá de aula para teoría con medios audiovisuales y otros recursos digitales.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis
- CG05. Comunicación oral y escrita en lengua nativa
- CG08. Habilidades de gestión de la información
- CG11. Capacidad de crítica y autocrítica

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE19. Habilidades para realizar educación alimentaria.
- CE20. Capacidad para conocer los hábitos y la historia gastronómica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Realizar educación alimentaria.
- Conocer los hábitos y la historia gastronómica

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- JUAN CRUZ CRUZ (1991): Alimentación y cultura. EUNSA. ISBN: 978-84-313-1144-5
- Jesús CONTRERAS HERNÁNDEZ y Mabel Gracia Amaiz (2005): ALIMENTACIÓN Y CULTURA. ARIEL. ISBN: 978-84-344-2223-0
- Caridad Calero Castillo (2018): Conocer la Agricultura y la Ganadería. Editorial Agrícola Española. ISBN: 978-84-491-1534-9
- AITOR SANCHEZ GARCIA (2016): Mi dieta cojea. PAIDOS. ISBN: 9788449332579
- FRANCISCO JOSE OJUELOS GOMEZ (2018): EL DERECHO DE LA NUTRICION. AMARANTE. ISBN: 9788494894138
- ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL (2008): SABER DEL SABOR: MANUAL DE CULTURAGASTRONOMICA.. ALMUZARA. ISBN: 9788496968769

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Julio Basulto Juan José Cáceres (2019): Dieta y cáncer.. MR. ISBN: 9788427044999
- Marian Garcia (2019): El jamon york no existe. LA ESFERA DE LOS LIBROS. ISBN: 9788491645931
- JOSE MARIAMATEU, JULIO BASULTO (2014): NO MAS DIETA: PORQUE LAS DIETAS MILAGROSAS NO FUNCIONAN O COMO A PRENDER A COMER SALUDABLEMENTE. Debolsillo. ISBN: 9788499082745
- GEMMAGIL GIL (2017): INNOVACIÓN ALIMENTARIA. Síntesis. ISBN: 9788490774939
- VAA (2019): I Guia de los Bulos en Alimentación. Instituto #SaludsinBulos. ISBN: 00000

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[#SaludsinBulos](https://saludsinbulos.com/)(https://saludsinbulos.com/)

Web que tiene como objetivo combatir los bulos de salud en internet y lasredessociales y contribuir a que exista información veraz y fiable en la red.

[Maldita.es](https://maldita.es/malditaciencia/)(https://maldita.es/malditaciencia/)

Web que se centra en el control de la desinformación y el discurso público mediante técnicas de verificación de hechos(fact-checking) y periodismo de datos.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico se utilizará para las clases magistrales. Este método será utilizado para explicar al alumno los contenidos teórico/prácticos de cada uno de los temas de la asignatura, la clase presencial se llevará a cabo en el aula ordinaria, donde el profesor explicará los fundamentos teóricos

MÉTODO DIALÉCTICO:

Las clases de teoría estarán apoyadas a su vez en el método dialéctico o crítico, basado en la resolución de actividades propuestas y que los alumnos deberán ir entregando en tiempo y forma.

MÉTODO HEURÍSTICO:

La metodología para el desarrollo de la actividad docente de la asignatura se basará, no solamente en seguir los métodos tradicionales, clases magistrales, resolución de problemas, sino combinarlas con actividades prácticas, favoreciendo el desarrollo en el alumno de habilidades de investigación y búsqueda de hechos científicos. Se potenciará el trabajo personal con el planteamiento de cuestiones por parte del profesor que el alumno investigará por su cuenta y que tendrá que defender ante el resto de los compañeros para desarrollar su capacidad de expresarse y de hablar en público. El alumno contará con tutorías grupales e individuales para formular cualquier duda al profesor así como para discutir cualquier tema que le interese o para pedir información y bibliografía para profundizar en aspectos que no tenga claros o sobre los que quiera investigar.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Semanas 1-2: La alimentación en la evolución humana: Antropología alimentaria Clase presencial

Semana 3 Emoción y elección de alimentos: Características nutritivas de las materias primas y alimentos españoles de calidad diferenciada Clase presencial

Semana 4 La alimentación en el sistema económico y social: Importancia de la alimentación en la economía y en la sociedad. Elaboración de productos singulares. Clase presencial. Entrega primer trabajo.

Semana 5 El comportamiento alimentario: Análisis sensorial y cata de productos. Evaluaciones desde el consumidor. Clase presencial, clase práctica

Semana 6 Tendencias de futuro en alimentación: Innovación alimentaria Clase presencial

Semana 7 Tendencias de futuro en alimentación: Diseño de nuevos productos Clase práctica (en gastrolab). Prueba escrita

Semana 8-9 Tendencias de futuro en alimentación: Alimentos light, funcionales, irradiados Tendencias de futuro en alimentación: Alimentos transgénicos, ecológicos, de cuarta y quinta gama. Tendencias de futuro en alimentación: Control de fraudes alimentarios Tendencias de futuro en alimentación: Marketing alimentario Clase teórica. Entrega segundo trabajo.

Semana 10 Historia y gastronomía española Presentación de trabajos

Semana 11 Hábitos gastronómicos mundiales, otras culturas, otras etapas... Presentación de trabajos

Semana 12-13 Bulos alimentarios Clase teórica, clase práctica Semana 14-15 Sesiones prácticas. Jornadas. Seminarios. Prueba escrita. Se podrán utilizar a lo largo de la asignatura las siguientes actividades formativas: Clase presencial, Seminario, Trabajo en grupo, ProblemBased Learning, Presentación de trabajos, Clases prácticas, Tutoría y Evaluación

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primera presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales. La planificación de la asignatura se puede completar con la asistencia a actividades complementarias(jornadas, visitas o eventos relacionados con la alimentación, la industria alimentaria o la cultura gastronómica) propuestas por el

profesor y orientadas a la adquisición de competencias transversales que impulsan la formación integral de los estudiantes, al objeto de que estos sean, además, capaces de adaptarse a las demandas de la sociedad en que vivimos.

Las semanas 5, 8, 13 y 15 aproximadamente se llevarán a cabo seminarios grupales en los que se incidirá y repasarán aquellos conceptos que no hayan quedado claros y resolverá todas las dudas que los alumnos manifiesten. En las semanas 4 y 8 se realizarán las entregas de trabajos y proyectos y en las semanas 7 y 14 se realizarán una pruebas escritas, eliminatorias de materia.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Trabajo individual				X				X								X	X	
Prueba evaluación parcial							X							X		X	X	
Tutorías grupales					X			X					X		X			
Visitas, seminarios, jornadas					X					X	X	X				X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Las visitas propuestas y la participación activa en las actividades programadas supondrá un 10% de la nota final (pruebas objetivas 5%+ técnicas de observación 5%). Podrá incluirse en las pruebas escritas alguna pregunta relacionada con actividades, visitas, prácticas o seminarios realizados durante el transcurso de la asignatura. Se deberán entregar los trabajos propuestos en la asignatura en tiempo y forma propuestos por el profesor para que puntúen en la calificación final de convocatoria ordinaria y supondrán un 20% de la nota final. La prueba escrita será un 40% de la nota respuestas largas (de desarrollo) y un 30% respuestas cortas. No hay preguntas tipo test. Es imprescindible para poder superar la asignatura que todos los alumnos obtengan al menos un 5 en las pruebas de respuesta corta y pruebas de respuesta a desarrollar. No se hará media con el resto de sistemas de evaluación si no se cumple este requisito. En caso de no superar la asignatura mediante evaluación continua, el alumno deberá realizar una prueba escrita en convocatoria ordinaria de la totalidad de contenidos de la asignatura.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En Julio, la calificación de la asignatura será la puntuación obtenida en la prueba escrita de convocatoria extraordinaria. No se guardan ni exámenes parciales aprobados, ni trabajos aprobados ni cualquier otra calificación obtenida durante el transcurso de la asignatura en convocatoria ordinaria. Podrá incluirse en la prueba alguna pregunta relacionada con actividades, visitas, prácticas o seminarios realizados durante el transcurso de la asignatura. La prueba escrita tendrá preguntas de desarrollo (40% de la nota) y preguntas cortas (60% de la nota). La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno. Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura. Esta planificación de evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	30%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	40%
Trabajos y proyectos	20%
Técnicas de observación	5%
Pruebas objetivas	5%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación

excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.