

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA**

Código: 36372
Nombre: Gastronomía mediterránea
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 6
Curso académico: 2026-27

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	2	Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Gastronomía	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

JIMENEZ HERNANDEZ NURIA

MADRID MAÑEZ ELENA

SOLER QUILES CARLA MARIA

RESUMEN

La asignatura Gastronomía Mediterránea es una asignatura obligatoria de segundo curso del Grado de Ciencias Gastronómicas, que se imparte en la Facultad de Farmacia de la Universitat de València. Esta asignatura dispone de un total de 6 créditos ECTS que se imparten en el segundo cuatrimestre.

La Gastronomía Mediterránea es una filosofía de vida basada en una forma de alimentarse, de cocinar los alimentos, de compartirlos, de disfrutar del entorno, de vivir, de generar arte y cultura, historia y tradiciones vinculados a los alimentos típicos de esta zona del mundo. Es un estilo de vida común a todos los pueblos de la cuenca mediterránea. Así, en esta asignatura, se analizarán aspectos históricos, gastronómicos, nutricionales y de elaboraciones culinarias de esta mezcla de culturas. Se darán a conocer las principales características de la Gastronomía Mediterránea, desde un punto de vista nutricional y un punto de vista más culinario, basado en los ingredientes y elaboraciones de platos comunes y diferentes de las culturas que la forman.

tes de las culturas que la forman.

**CONOCIMIENTOS PREVIOS****RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN**

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS**COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE****1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas**

Identificar los ingredientes claves en la gastronomía mediterránea, conocer los procesos de elaboración y difundir sus pautas de alimentación y sus efectos beneficiosos sobre la salud.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS**1. Introducción a la Gastronomía Mediterránea****2. Dieta Mediterránea****3. Cocina Mediterránea****VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)****ACTIVIDADES PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Teoría	45,00
Otras actividades	15,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES



Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	90,00
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología de la docencia teórica se basará en la impartición de lecciones magistrales junto con la posible realización, presentación y defensa de informes individuales o colectivos. Las clases se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá de este material en el aula virtual

Durante el cuatrimestre se realizará un seminario temático en el que los estudiantes deberán realizar una presentación individual o en grupo centrada en un plato representativo de un país del ámbito mediterráneo. El objetivo principal del seminario es fomentar una comprensión integral de la riqueza cultural y gastronómica del Mediterráneo, a través del análisis de un plato tradicional que refleje la identidad culinaria del país seleccionado.

Se programarán visitas a centros de interés para la asignatura. Al finalizar las visitas, se entregará un informe al profesor a través del aula virtual.

EVALUACIÓN

Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (70%). La prueba escrita incluirá preguntas de las clases magistrales. Es necesario tener 5 puntos sobre 10 en la prueba escrita para superar la materia.

Evaluación continua con la posible realización, presentación y defensa de informes individuales y colectivos acerca de temas propuestos, explicados y discutidos en el aula durante las clases magistrales. Se valorarán el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición, defensa y discusión (10%).

Evaluación del trabajo de los seminarios mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, se valorará la originalidad, la capacidad para la resolución de problemas surgidos y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados (10%).

La asistencia a las visitas es obligatoria para aprobar la asignatura y los informes de las visitas contarán un 10% de la nota final.

BIBLIOGRAFÍA



- Ansón, Rafael. Cultura gastronómica del Mediterráneo, Editorial: Lunwerg Editores, 2015, 160 pp
- McGee, Harold James, La cocina y los alimentos: Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida, Editorial Debate, 2014
- Comité Gastronómico dirigido por Jöel Robuchon, LAROUSSE GASTRONOMIQUE EN ESPAÑOL, Larousse, 2015