

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA****Codi:** 36372**Nom:** Gastronomia mediterrània**Cicle:** Grau**Crèdits ECTS:** 6**Curs acadèmic:** 2025-26**TITULACIONS**

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	2	Segon quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Gastronomia	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

JIMENEZ HERNANDEZ NURIA

MADRID MAÑEZ ELENA

SOLER QUILES CARLA MARIA

RESUM

L'assignatura Gastronomia Mediterrània és una assignatura obligatòria de segon curs del Grau de Ciències Gastronòmiques, que s'imparteix en la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. Aquesta assignatura disposa d'un total de 6 crèdits ECTS que s'imparteixen en el segon quadrimestre.

La Gastronomia Mediterrània és una filosofia de vida basada en una forma de nodrir-se, de cuinar els aliments, de compartir-los, de gaudir de l'entorn, de viure, de generar art i cultura, història i tradicions vinculats als aliments típics d'aquesta zona del món. Es un estil de vida comú a tots els pobles de la conca mediterrània. Així, en aquesta assignatura, s'analitzaran aspectes històrics, gastronòmics, nutricionals i d'elaboracions culinàries d'aquesta mescla de cultures. Es donaran a conèixer les principals característiques de la Gastronomia Mediterrània, des d'un punt de vista nutricional i un punt de vista més culinari, basat en els ingredients i elaboracions de plats comuns i diferents de les cultures que la formen.

CONEIXEMENTS PREVIS

**RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ**

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS**COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE**

-

Identificar els ingredients claus en la gastronomia mediterrània, conèixer els processos d'elaboració i difondre les seues pautes d'alimentació i els seus efectes beneficiosos sobre la salut.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS**1. Introducció a la Gastronomía Mediterrània****2. Dieta Mediterrània****3. Cuina Mediterrània****VOLUM DE TREBALL (HORES)****ACTIVITATS PRESENCIALS**

Activitat	Hores
Teoria	45,00
Altres activitats	15,00
Total hores	60,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS



Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	90,00
Preparació de classes	0,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	90,00

METODOLOGIA DOCENT

La metodologia de la docència teòrica es basarà en la impartició de lliçons magistrals, juntament amb la possible realització, presentació i defensa d'informes individuals o col·lectius. Les classes s'impartiran amb l'ajuda de material tècnic audiovisual. L'estudiant disposarà d'aquest material a l'aula virtual.

Al llarg del quadrimestre es durà a terme un seminari temàtic en què els estudiants hauran de realitzar una presentació individual o en grup centrada en un plat representatiu d'un país de l'àmbit mediterrani. L'objectiu principal del seminari és fomentar una comprensió integral de la riquesa cultural i gastronòmica de la Mediterrània, mitjançant l'anàlisi d'un plat tradicional que reflectisca la identitat culinària del país seleccionat.

Es programaran visites a centres d'interés relacionats amb l'assignatura. En finalitzar les visites, s'haurà de lliurar un informe al professorat a través de l'aula virtual.

AVALUACIÓ

Es realitzarà una prova escrita per tal de garantir el coneixement i la comprensió dels continguts teòrics mínims establerts per a l'assignatura (70%). La prova escrita inclourà preguntes relacionades amb les lliçons magistrals. Cal obtenir un mínim de 5 punts sobre 10 en la prova per a superar l'assignatura.

L'avaluació contínua inclourà la possible realització, presentació i defensa d'informes individuals o col·lectius sobre temes proposats, explicats i debatuts a classe. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts, així com les habilitats d'exposició, defensa i debat (10%).

L'avaluació del treball realitzat en els seminaris es durà a terme mitjançant la supervisió de les tasques desenvolupades, valorant-se l'originalitat, la capacitat de resolució de problemes i l'habilitat per a elaborar informes detallats i ben organitzats (10%).



L'assistència a les visites és obligatòria per a aprovar l'assignatura i els informes derivats d'aquestes visites comptaran un 10% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA

- 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