



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 36373

Nombre: Gastronomía internacional

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	3	Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Gastronomía	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

MOLTO CORTES JUAN CARLOS

RESUMEN

La asignatura Gastronomía Internacional es una asignatura obligatoria de tercer 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 Internacional recorre las diferentes cocinas del Mundo englobado en los Cinco Continentes y partiendo de la base de los grupos de alimentos establecidos por la FAO, a partir de ellos se diseñarán recetas y se explicarán las variaciones en las técnicas culinarias así como con su evolución histórica.

;n histórica.

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



No hay restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas

Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

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.

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Reconocer los ingredientes, técnicas culinarias y ser capaz de presentar platos y bebidas de las principales gastronomías europeas, asiáticas, africanas y americanas.

Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

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

Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Gastronomía en Asia

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas características de distintos países). Empresas gastronómicas destacadas.



2. Gastronomía en América

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas características de distintos países). Empresas gastronómicas destacadas.

3. Gastronomía en África

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas características de distintos países).

4. Gastronomía en Europa

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas características de distintos países). Empresas gastronómicas destacadas.

5. Gastronomía de Oceanía

Localización geográfica y relevancia económica, de consumo, cultural y nutricional de diferentes grupos de alimentos (tubérculos, legumbres, cereales, frutas, verduras y hortalizas, grasas y aceites, ovoproductos y productos lácteos y cárnicos, sal, especias, frutos secos, bebidas y otros alimentos y elaboraciones gastronómicas características de distintos países). Empresas gastronómicas destacadas.

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	40,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	50,00
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 semestre se realizarán 5 seminarios (uno por cada continente) que consistirán en la elaboración de platos que combinen ingredientes de la gastronomía internacional con el objetivo de que los estudiantes pongan en práctica los conocimientos teóricos. Durante estos seminarios el profesor dará las claves para llevar a cabo esta actividad y supervisará su desarrollo, atenderá las dudas en la elaboración de la receta y orientará en la manera de realizar los informes que se entregarán al final del curso.

Se programarán visitas a centros de interés para la asignatura. El objetivo es mostrar cómo se aplica la gastronomía internacional en las cocinas. Al finalizar las visitas, se entregará un informe al profesor.

Durante las actividades, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), y se propondrán temas para los seminarios. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (75%). La prueba escrita incluirá preguntas de las clases magistrales y las visitas.

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 o las visitas. 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 (15%).

Es necesario tener 5 puntos sobre 10 en la prueba escrita que incluye preguntas de teoría y prácticas para superar la materia.

La asistencia a las Visitas externas es obligatoria para superar la materia, dichas Visitas no son recuperables



dichas Visitas no son recuperables

BIBLIOGRAFÍA

- Bayn, C.; Bender, A. (2013). Cocinas del Mundo (Viaje y Aventura). Geoplaneta. Ed. Planeta. Barcelona
- Finch, C.F.; Cracknell, H.L. (1996) International Gastronomy. Harlow: Longman. Londres
- Letamendía, F.; Coulon, C. (2000). Cocinas del mundo: La política en la mesa (Ciencia / Economía, política y sociología). Ed. Fundamentos. Madrid
- Teubner, C.; Pérez García; J. (1995). La Cocina Profesional a tu alcance: Las mejores recetas de la gastronomía internacional (Gran Gourmet). Ed. Everest. León
- Trilla Segura, J.; Larousse Editorial (2016). Escuela De Cocinas Del Mundo. Larousse. Barcelona
- JOHN OCONNELL, EL LIBRO DE LAS ESPECIAS. Penguin Random House Grupo Editorial España, 2016,