



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN  
AVANCES EN CIENCIAS  
GASTRONÓMICAS**

CURSO 2024/25

**GASTRONOMÍA ANDALUZA****Datos de la asignatura**

---

**Denominación:** GASTRONOMÍA ANDALUZA**Código:** 635007**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS  
GASTRONÓMICAS**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Horas de trabajo presencial:** 30**Horas de trabajo no presencial:** 70**Profesor coordinador**

---

**Nombre:** MORENO ROJAS, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Ed. Darwin**E-Mail:** bt1moror@uco.es**Teléfono:** 957212001**Breve descripción de los contenidos**

---

La alimentación andaluza como elemento patrimonial del pueblo andaluz, estudiado por su historia y su actualidad cultural.

**Conocimientos previos necesarios**

---

**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

No hay requisitos

**Recomendaciones**

No hay recomendaciones

**Programa de la asignatura**

---

**1. Contenidos teóricos**

1. Concepto de cocina tradicional, patrimonial o ancestral. Aplicación de la cocina tradicional al desarrollo territorial
2. Factores antropológicos y sociológicos que intervienen en la cocina o alimentación tradicional. El caso andaluz.
3. Mapa gastronómico andaluz. Andalucía: geografía, clima y alimentación.
4. Andalucía y la Dieta Mediterránea. Cocina con historia.

## 2. Contenidos prácticos

1. Trabajos monográficos sobre platos tradicionales de la cocina andaluza. Origen, variaciones locales, ingredientes, técnicas culinarias.
2. Trabajos monográficos sobre alimentos de calidad de Andalucía

## Bibliografía

---

Villegas Becerril, A. (2021): Culinary Aspects of Ancient Rome. Ars Cibaria, Ed. Cambridge Scholars, Newcastle upon Tyne.

Luján, N. (1997): Historia de la gastronomía, Ed. Folio, Barcelona

## Metodología

---

### Aclaraciones

No son necesarias aclaraciones

### Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	30
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	20
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	50
<b>Total horas:</b>	<b>70</b>

## Resultados del proceso de aprendizaje

---

### Conocimientos, competencias y habilidades

- CG3 Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CT2 Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

CE16 Capacitar y hacer reflexionar sobre la realidad histórico/gastronómica andaluza, su variedad, su realidad y sus valores sociales, éticos, económicos y de sostenibilidad

### Métodos e instrumentos de evaluación

---

Instrumentos	Porcentaje
Examen	50%
Lista de control de asistencia	10%
Producciones elaboradas por el estudiantado	40%

#### Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

#### Aclaraciones:

No son necesarias

### Objetivos de desarrollo sostenible

---

Hambre cero  
Salud y bienestar  
Educación de calidad  
Igualdad de género

### Otro profesorado

---

**Nombre:** MORENO ORTEGA, ALICIA

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Ubicación del despacho:** Ed. Darwin

**E-Mail:** t22moora@uco.es

**Teléfono:** 957212001

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.*

*El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*