



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

CURSO 2024/25

**ALTA GASTRONOMÍA Y
RECONOCIMIENTO GASTRONÓMICO****Datos de la asignatura**

Denominación: ALTA GASTRONOMÍA Y RECONOCIMIENTO GASTRONÓMICO**Código:** 635009**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Ed. Darwin**E-Mail:** t22moora@uco.es**Teléfono:** 957212001**Breve descripción de los contenidos**

La asignatura se centra en la alta gastronomía desde múltiples perspectivas. Comenzando con el concepto de Alta Gastronomía, se analiza su relación con el arte y su evolución a lo largo del tiempo. Se examina cómo la Alta Gastronomía se ha desarrollado y diversificado en todo el mundo, destacando las tendencias actuales y futuras en este campo.

En el contexto del siglo XXI, se estudian los actores clave en la Alta Gastronomía, incluidos chefs, restaurantes emblemáticos y destinos gastronómicos. Se profundiza en la intersección entre la Alta Gastronomía y el turismo gastronómico, así como en la importancia de la creación y exportación de marcas, el mantenimiento de la identidad y la tradición culinaria.

Se plantea la pregunta sobre el futuro de la Alta Gastronomía, explorando la posibilidad de una personalización aún mayor de la experiencia gastronómica. Se examinan los distintos reconocimientos gastronómicos, desde premios individuales hasta competiciones culinarias a nivel mundial.

Además, se analizan las principales guías y listas gastronómicas, como las Guías Michelin y Repsol, así como otras guías relevantes en el ámbito internacional. Se estudian las reglas y criterios que rigen estas guías, así como su impacto en la industria culinaria.

Se explora el papel de las redes sociales en la gastronomía, incluyendo el surgimiento de blogs gastronómicos, la influencia de los blogueros culinarios y la importancia de los seguidores en línea. Se examina cómo las redes sociales están cambiando la forma en que se reconoce y promociona la excelencia culinaria en la era digital.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No hay requisitos previos.

Recomendaciones

No hay recomendaciones.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

- Concepto de Alta Gastronomía. Arte y Gastronomía.
- La alta gastronomía en el mundo. Tendencias.
- La alta gastronomía en el siglo XXI. Los Actores y los escenarios.
- Alta gastronomía, turismo gastronómico, creación y exportación de marca, mantenimiento de identidad y tradición.
- Alta gastronomía personalizada, ¿el futuro?
- Reconocimientos gastronómicos.
- Guías y listas gastronómicas y sus reglas. Guías Michelin y Repsol. Otras Guías.
- Premios Gastronómicos. Competiciones gastronómicas.
- Las redes sociales en la gastronomía y sus "reconocimientos". Blogs, Blogueros, seguidores, etc.

2. Contenidos prácticos

Se desarrollarán en Moodle.

Bibliografía

1. Bibliografía básica

ARZAK J. M. 2016. Alta Cocina Internacional. Gastronomía con nuestro chef en casa. Abantera Ediciones. Madrid.

JORDANO SALINAS R., MARTÍNEZ HERNÁNDEZ M^a C. 2020. Contribución de la Producción Agroalimentaria Andaluza de Calidad Diferenciada al Posicionamiento de la Gastronomía de Andalucía. Ediciones Don Folio. Córdoba.

ROCA J. 2017. Cooking with Joan Roca at low temperatures. Planeta Gastro. Barcelona.

ZAPATA GARCÍA A. 2016. Del Gárum al Caviar Ecológico: hitos y ritos de la gastronomía andaluza. Fundación Corporación Tecnológica de Andalucía. Sevilla.

2. Bibliografía complementaria

EVOOLEUM. 2021. Word's top 100 Extra Virgin Olive Oils. Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Editorial Staff, Administration & Advertising. Madrid.

MICHELIN. 2021. La Guía Michelin España & Portugal. Michelin Travel Partner. Boulogne-

Billancourt (Francia).

REPSOL. 2021. Guía Repsol. Madrid.

Metodología

Aclaraciones

No son necesarias

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	29
Total horas:	30

Actividades no presenciales

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

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.
- CE20 Profundizar en la evolución del concepto alta gastronomía y su papel en la sociedad actual, así como en sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
- CE21 Identificar y evaluar el papel actual que la alta gastronomía tiene en distintos sectores de nuestra sociedad, su interés económico, artístico, turístico y de salud
- CE22 Describir, identificar y argumentar acerca de los criterios y peso de los reconocimientos gastronómicos y su incorporación a una sociedad digital

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:

Durante el curso académico

Aclaraciones:

No procede

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género

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).