



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS**
CURSO 2024/25
PATRIMONIO GASTRONÓMICO



Datos de la asignatura

Denominación: PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Código: 102299

Plan de estudios: GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso: 4

Materia:

Carácter: OPTATIVA

Duración:

Créditos ECTS: 3.0

Horas de trabajo presencial: 30

Porcentaje de presencialidad: 40.0%

Horas de trabajo no presencial: 45

Plataforma virtual: <https://moodle.uco.es/>

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

Entende el alimento como un elemento que puede ser patrimonio y valorar la calidad del alimento, bien sea por su valor patrimonial o por valores intrínsecos de su producción y entorno.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No tiene requisitos previos

Recomendaciones

No hay recomendaciones

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

Concepto de patrimonio alimentario. El patrimonio alimentario cordobés como ejemplo.

Historia de la alimentación.

Reconocimientos de la UNESCO sobre alimentaciones como patrimonio: Dieta Mediterránea.

La Dieta Mediterránea como ejemplo de dieta saludable y sostenible.

Alimentos de Calidad Certificada. Tipos y condiciones

2. Contenidos prácticos

Estudio y valoración de alimentos con Calidad Certificada o Patrimonial

Bibliografía

Albala, K. (Ed.), 2013, Routledge International Handbook of Food Studies.

Fernández-Armesto, F., Civilizations.

García, E., 1985, La gastronomía andalusí.

Gordon Childe, V., 2016, Los orígenes de la civilización.

Montanari, M., 2006, La comida como cultura.

Lévi-Strauss, C., 1997, Mitológicas: Lo crudo y lo cocido, 3 tomos.

Marvin, H., 2011, Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura.

2011, Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura.

Villegas, A., Grandes maestros de la historia de la gastronomía, Córdoba.

2019, Ciencias de la Gastronomía. Teoría y Método, Córdoba.

- Catalina Unigarro Solarte (2010). Patrimonio cultura alimentario. Cartografía de la memoria

- F. Xavier Medina (2017) Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y

turística. Anales de Antropología 51: 106-113

- UNESCO. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (2018) <https://www.mecd.gob.es/cultura/areas/patrimonio/mc/patrimonio-inmaterial/unesco-patrimonio-inmaterial.html>

- Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

- Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones

geográficas y

de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. (Derogado por el Reglamento (UE) nº

1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre). DO L núm. 93, de 31 de marzo de 2006

- Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de

aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de

las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. DO L núm. 369, de 22 de diciembre de

2006

- Antonio Gázquez (2017) Historia de la conducta alimentaria Española. Universidad de Extremadura.

Villegas Becerril, Almudena (2019) Ciencias de la Gastronomía. Almuzara / 978-84-17797-32-4

Villegas Becerril, Almudena (2015) Grandes Maestros De La Historia De La Gastronomía. 9788416392216

Villegas Becerril, Almudena (2014) Cocina española e internacional. Arte culinario a través de los productos,

recetas e historia. Ideaspropias Editorial / 978-84-9839-470-2

Villegas Becerril, Almudena (2008) Manual de cultura gastronómica. Amuzara / 978-84-96968-76-9

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

No son necesarias

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Se estudiarán y facilitará, en la medida de lo posible, y sin ocasionar agravios comparativos los caso de alumnado a tiempo parcial.

En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

Se tratará de facilitar aquellos aspectos en que tengan dificultades especiales el alumnado con necesidades educativas especiales.

Actividades presenciales

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

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	15
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	30
Total horas:	45

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC
- CG1 Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
- CG7 Capacidad de análisis y síntesis.
- CG8 Desarrollar un razonamiento crítico.
- CG12 Capacidad de gestión de la información.

CE11 Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Lista de control de asistencia	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB3			X
CE11	X	X	X
CG1	X		X
CG12			X
CG7			X
CG8			X
CU2			X
Total (100%)	20%	20%	60%
Nota mínima (*)	0	4	5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Los porcentajes indicados, son orientativos y pueden variar en función de los trabajos y proyectos que se desarrollen durante el curso, de la complejidad de los mismos, o las dificultades imprevistas que se presenten en su desarrollo.

La validez de las calificaciones es el curso académico en las que se obtienen, una vez superada la nota mínima

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se estudiarán y facilitará, en la medida de lo posible, y sin ocasionar agravios comparativos los caso de alumnado a tiempo parcial.

En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

Se tratará de facilitar aquellos aspectos en que tengan dificultades especiales el alumnado con necesidades educativas especiales.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

No son necesarias

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Las puntuaciones mas altas entre los alumnos que han obtenido el SOBRESALIENTE

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género

Otro profesorado

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: bt1amlom@uco.es

Teléfono: 957212004

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: t22moora@uco.es

Teléfono: 957212001

Nombre: VILLEGAS BECERRIL, ALMUDENA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: z42vibea@uco.es

Teléfono: 957212000

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).
