

Guía Docente de *Historia y sociología de la alimentación y gastronomía*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Historia y sociología de la alimentación y gastronomía				
Materia	Cultura alimentaria				
Código	GGEE02				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Formación básica				
Año académico	2017-2018	Curso	1 ^{er} curso	Periodo lectivo	1 ^{er} semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	6				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	DUHART, Frederic
-----------------	------------------

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación
Se trata de una breve introducción al campo de la cultura alimentaria.

3.2. Objetivos
Dar acceso a unos conocimientos básicos sobre las culturas alimentarias pasadas y contemporáneas.

3.3. Conocimientos previos requeridos
No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.
C.05: Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.
C.06: Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.
C.07: Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
C.09: Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.
C.10: Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.
C.12: Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.

4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 03: Flexibilidad
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 07: Resolución de problemas
CT. 08: Comunicación eficiente

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Evaluación propuesta (ECTS)			
Resultado de aprendizaje											
RA1.04	Adquirir un conocimiento amplio sobre las culturas alimentarias pasadas y presentes, en conexión con una cultura general histórica, geográfica, etc.	100						100%	2		2
RA1.05	Asimilar métodos de análisis, desarrollar una "mirada crítica" y estructurar el pensamiento (definición de problemáticas, construcción de una argumentación,...).					100		100%	2		2
RA1.06	Adquirir conocimientos y capacidades de análisis útiles en el marco del futuro desarrollo y florecimiento profesional.	100						100%	2		2
		Total % / Actividad formativa						Total ECTS / Evaluación propuesta			

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación de los exámenes.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Estudio de Homo Edens en el pasado y la actualidad.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Plataforma Moodle.

7.2. Bibliografía orientativa

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNÁIZ, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005. ISBN 84-344-2223-9.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (dir). *Historia de la alimentación*. 2ª ed. Gijón: Trea, 2011. ISBN 978-84-9704-559-9