

## Guía Docente de *Gastronomía de España (II)*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	Gastronomía de España (II)				
<b>Materia</b>	Cultura gastronómica				
<b>Código</b>	GGEE05				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Obligatoria				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	3 <sup>er</sup> curso	<b>Periodo lectivo</b>	1 <sup>er</sup> semestre
<b>Itinerario</b>	--				
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>ECTS</b>	4				
<b>Horario</b>	Consultar en Moodle.				
<b>Aula/Taller</b>	Consultar en Moodle.				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesor</b>	DUHART, Frederic
<b>Profesor</b>	ZEBERIO, Mikel

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>3.1. Presentación</b>
Continuación de Gastronomía de España (I).

<b>3.2. Objetivos</b>
Introducción al conocimiento de las culturas alimentarias españolas y de la "gastronomía española".

<b>3.3. Conocimientos previos requeridos</b>
No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
<b>C.01:</b> Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
<b>C.06:</b> 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.
<b>C.09:</b> 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.
<b>C.12:</b> 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.
<b>C.13:</b> Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

  

4.2. Competencias transversales
CT. 05: Orientación al cliente
CT. 06: Aprender a aprender



## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

Continuación de Gastronomía de España (I), insiendiendo sobre la “España central”.

## 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.

### 7.2. Bibliografía

#### **Bibliografía orientativa**

SIMON PALMER, Maria del Carmen. Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España. Gijón: Trea, 2010 ISBN: 9788497041034