Universidad Rey Juan Carlos

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.

GUÍA DOCENTE

Historia de la Gastronomía

GRADO EN GASTRONOMIA

CURSO 2025-26

Fecha de publicación: 30-06-2025

I.-Identificación de la Asignatura	
Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	1 curso, 1Q semestre
Nº de créditos	3
Idioma en el que se imparte	Castellano

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.

II.-Presentación

La asignatura Historia de la Gastronomía se imparte en el primer cuatrimestre del Primer curso de este Grado como una materia de formación básica de 3 ECTS.
Se han seleccionado una serie de temas, que el profesorado considera básicos para el aprendizaje de la Historia de la Gastronomía a lo largo de las diferentes etapas históricas. Estos temas permitiran al alumno no sólo, conocer la historia de la alimentación desde la prehistoria, sino también, reflexionar sobre la actual cocina, más innovadora y sostenible. Este procedimiento permitirá conocer la evolución histórica de las estrategias de producción y consumo de alimentos; de la cocina de necesidad a la cocina gastronómica permitiendo una evolución histórica de los saberes y de las técnicas culinarias.
Además, de ayudar a reflexionar sobre las Claves que ayuden a entender los elementos que han permitido elaborar el saber gastronómico, entendido como saber científico, humanístico y artístico.
Esta disciplina sirve como base a los alumnos para contextualizar el origen de los ingredientes que han determinado las diferentes recetas culinarias a lo largo de los siglos.
Al finalizar la materia, el alumno habrá adquirido una serie de conocimientos que le permitirá identificar el origen de los diferentes ingredientes de las recetas y conocer las aportaciones de las diferentes rutas culinarias en la cocina, con el fin de aumentar la capacidad creativa en los tiempos actuales.

II.B-Presentación en inglés

null

III.-Resultados de Aprendizaje

COM1. Capacidad para identificar, extraer, reunir, analizar, sintetizar e interpretar información procedente de diversas fuentes para emitir juicios profesionales que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole económica, social, científica y/o ética, a partir de las herramientas metodológicas propias de las diferentes disciplinas de conocimiento.
COM2. Capacidad para elaborar y transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, construyendo razonamientos y argumentos lógicos a partir de terminología y vocabulario especializado y técnico propio de las diferentes disciplinas de conocimiento.
CON5. Conocer los principales retos a los que se enfrenta la humanidad, sabiendo valorar la complejidad e interrelación de éstos; siendo consciente del impacto social, económico y ambiental que cualquier decisión o acción presente puede tener sobre la sostenibilidad del planeta; y asumiendo que cualquier acción de mejora debe respetar los valores democráticos, la igualdad, la equidad y la tolerancia con la diversidad de las sociedades
CON15. Comprender las particularidades existentes en los recetarios de cada sociedad y entender su origen y evolución asociados en todo momento a la historia de ese territorio, entendiendo por qué se da uso a una materia prima determinada, cómo se alimenta esa sociedad y cómo se han modificado sus recetarios con el paso del tiempo
HAB14. Interpretar recetarios históricos para desarrollar platos adaptados a las costumbres de cada sociedad, utilizando para ello ingredientes o materias primas de cercanía, intentando recuperar aquellas que corren el riesgo de desaparecer e inspirados en la literatura y archivos de cada región

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.

IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

BLOQUE 1. INTRODUCCIÓN

1. La gastronomía como disciplina: principales conceptos y tendencias.

2. Los orígenes de la alimentación humana. Del cazador al agricultor.

BLOQUE 2. LA ALIMENTACIÓN EN LAS PRIMERAS CIVILIZACIONES DE HISTORIA ANTIGUA Y EN LA HISTORIA MEDIEVAL.

1. La alimentación en las Primeras civilizaciones de la Historia Antigua (Egipto, Mesopotamia, Grecia y Roma).

2. La cocina en Edad Media. La dieta medieval en los castillos. La cocina monástica y herencia árabe en Europa.

BLOQUE 3. HISTORIA DE LA GASTRONOMIA EN LA EDAD MODERNA (S. XVI-XVII) Y SIGLO XVIII (Siglo de las Luces).

1. La Globalización temprana en la Gastronomía. El impacto del descubrimeinto de América en las cocinas del mundo. Introducción de nuevos ingredientes.

2. Comer en las cortes europeas. Primeros tratados culinarios y el nacimiento del recetario moderno.

BLOQUE 4. LA REVOLUCIÓN INDUSTRIAL Y LA TRANSFORMACIÓN DE HÁBITOS CULINARIOS Y SOCIALES EN LOS SIGLOS XIX y XX.

1. Inovacciones tecnológicas y científicas. El surgimiento del chef profesional.

2. Los primeros movimientos gastronómicos y el efecto de la Globalización en el siglo XX.

BLOQUE 5. LA GASTRONOMIA DEL SIGLO XXI. RETOS Y OPORTUNIDADES.

1. Los avances en nuevas técnicas. Nuevos hábitos y tendencias sociales.

2. Sostenibilidad y ética alimentaria.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Asistencia a clases teóricas	Asistencia y participación en clases teóricas (AF1)
Lecturas	Estudio autónomo del estudiante. (AF4) El profesor enviará artículos por aula virtual a medida que avance la asignatura y como herramienta pedagógica y de reflexión de la asignatura.
Trabajos colectivos	Realizaciones de trabajos colectivos fuera de aula. (AF5) Se realiza un trabajo colectivo que explica el profesor la primera semana de clase.
Otras actividades	Asistencia a jornadas, seminarios y/o visitas. (AF7)
Tutorías académicas	Todo el temario (AF3)
Otras actividades	Exposición, discusión y debate de casos y prácticas en el aula (AF6)

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)	
Clases teóricas	28
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	0
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	0
Realización de pruebas	2
Tutorías académicas	12
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	12
Preparación de clases teóricas	25
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	7
Preparación de pruebas	4
Total de horas de trabajo del alumnado	90

VI.-Metodología y plan de trabajo		
Tipo	**Periodo**	**Contenido**
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 15	Clases magistrales (MD1) apoyada por contenido audiovisual y recursos como lecturas, ejercicios o documentos que ayudarán a preparar el contenido de la asignatura.
Prácticas	Semana 1 a Semana 15	Visita a museos o instituciones. (MD2)
Trabajos colectivos	Semana 1 a Semana 15	Trabajos en equipo (MD2) donde se desarrollarán cuestiones de interés para complementar el contenido de la asignatura. El docente explicará al principio de curso los términos de la realización, así como la evaluación y el contenido. Trabajo fuera de aula y exposición oral mediante presentación en el aula.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 1 a Semana 15	Metodologías activas de innovación docente MD5
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 15	Tutorías individuales o en grupo MD3

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.

VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.

La evaluación de la asignatura se llevara a cabo mediante la suma de los siguientes porcentajes.

Sistemas de Evaluación	Actividad Evaluadora	Nota mínima	Tipo	Ponderación	Período	Contenido
SE1	**Prueba de comprobación de los conocimientos teóricos a través de un examen escrito.**	5	**Reevaluable** (podrá reevaluarse en convocatoria extraordinaria)	60%	Fecha oficial convocatoria de exámenes ordinaria	Bloques I al 5
SE2	**Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos prácticos. (Trabajo en grupo)**	5	**Reevaluable** (podrán evaluarse en la segunda convocatoria)	40%	Semana 1-15	Bloque 1 al 5

ES OBLIGATORIO APROBAR EL TRABAJO EN GRUPO Y REALIZAR LA EXPOSICIÓN ORAL PARA LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN.
NO SE REALIZA MEDIA DE ASIGNATURA, SON PONDERACIONES.

OTRAS CONSIDERACIONES IMPORTANTES:
1.-PLAGIO**:** Las actividades y trabajos universitarios deberán ser originales. El profesor se reserva la posibilidad de requerir defensa presencial, de todos o parte de las/los autoras/es, de actividades practicas si asi lo cree necesario. El plagio total o parcial se penalizara con la calificación de suspenso en la asignatura en la convocatoria evaluada donde se produzca dicho plagio.
2.- DISCIPLINA: El primer dia de clase se informara al alumno de las normas sobre la puntualidad, disciplina y la entrada y la salida del aula que los alumnos deberan respetar en todo momento. Cualquier comportamiento que no cumpla estas normas podra ser penalizado, por ejemplo, con la expulsion del aula y 0,5 puntos menos en la nota final de la asignatura.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.
Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.
Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.

VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

FERNÁNDEZ BUSTOS (2025). *El fogón de Al Andalus. Herencia de la cocina andalusí.* Almuzara.
MÁRTINEZ, Mª. José. (2020) *Las mejores recetas de la historia.* Ediciones B
Mc GEE HAROLD (2007*) Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de la comida*. Debate Editorial
MONTANARI, Massimo (2006). *La comida como cultura*. Taurus
MONTANARI, Massimo (2004) *La mesa, el paladar y el poder. Historia de la alimentación en Europa.* Crítica.
PÉREZ SAMPER, Mª Ángeles (2019*) Comer y Beber. Una historia de la alimentación en España*. Cátedra.

Bibliografía complementaria

BAJRAJ, Graciela (2009) *La cocina tradicional de nuestras fiestas. Recetas de siempre para celebrar Navidad, Carnaval, Semana Santa y San Juan y muchas otras fechas señaladas.* ALBA editorial.
CHOMSKY, Débora. (2009*) La cocina sagrada: Recetas de las tradiciones cristianas, islámica, budista, hindú y judí*a. ALBA
FLANDRIN, J.L y MONTANARI, M. (2004). *Historia de la alimentación*, TREA.
ROJO, V. Y MARTÍNEZ LLOPIS, M. (2004) *La dulcería española, recetario histórico y popular.* Alianza.
SERRADILLA MUÑOZ, J.V (1997) *La mesa del emperador, recetario de Carlos V en Yuste*. San Sebastian R&B
SIMÓN PALMER, Mª. del Carmen: *La cocina de Palacio, 1561-1931*, Castalla, Madrid.
SIMÓN PALMER (1982) *La alimentación y sus circunstancias en el Real Álcazar de Madrid*, Instituto de Estudios Madrileños.

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	MARÍA BELÉN FERNÁNDEZ DE ALARCÓN ROCA
Correo electrónico	belen.fernandezdealarcon@urjc.es
Departamento	Estudios Históricos y Sociales, Lengua Española, Literatura, Filosofía Moral y Didácticas Específicas.
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Profesor/a Permanente Laboral
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorias póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	3
Nº de Sexenios	1

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.

Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docentia	3

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/11/2026 08:11 | Hash: b4e94bcc653eec3010462f0c9c995b5a.