



**UCAM**  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE MURCIA

# Guía Docente 2018/2019

## Neurogastronomía

*Neurogastronomy*

Grado en gastronomía

Modalidad presencial

## Índice

<b>Neurogastronomía.....</b>	<b>3</b>
<b>Breve descripción de la asignatura .....</b>	<b>3</b>
<b>Requisitos Previos .....</b>	<b>3</b>
<b>Objetivos .....</b>	<b>3</b>
<b>Competencias y resultados de aprendizaje .....</b>	<b>4</b>
<b>Metodología .....</b>	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Temario.....</b>	<b>5</b>
<b>Relación con otras asignaturas del plan de estudios .....</b>	<b>6</b>
<b>Sistema de evaluación .....</b>	<b>6</b>
<b>Bibliografía y fuentes de referencia .....</b>	<b>7</b>
<b>Web relacionadas .....</b>	<b>8</b>
<b>Recomendaciones para el estudio.....</b>	<b>8</b>
<b>Material didáctico .....</b>	<b>8</b>
<b>Tutorías .....</b>	<b>8</b>

## Neurogastronomía

Módulo: **Cultura de la gastronomía mediterránea y creatividad.**

Materia: **Fundamentos teóricos**

Carácter: **Formación obligatoria.**

Nº de créditos: **3 ECTS.**

Unidad Temporal: **2ºCurso – 1ºSemestre**

Profesor/a de la asignatura: Adela Abellán Guillén y José Antonio Martínez Valera

Email: [aabellan@ucam.edu](mailto:aabellan@ucam.edu) y [jamvalera@ucam.edu](mailto:jamvalera@ucam.edu)

Horario de atención a los alumnos/as: **martes (11.30-13.30h) y Jueves (15.30-17.30h)**

Profesor/a coordinador de módulo, materia o curso: **Julia Navas López**

## Breve descripción de la asignatura

La asignatura de neurogastronomía comprende todo el proceso perceptivo de la experiencia gastronómica a nivel sensitivo. La percepción y la respuesta de los consumidores a un alimento han sido ampliamente estudiadas en muchas disciplinas de investigación. Es un proceso complejo que se determina por la interacción de una serie de factores como el producto en sí, la percepción para el consumidor, o el contexto o situación. Estos tres factores interactúan a lo largo de todo el proceso de percepción.

Por tanto, durante la impartición de la asignatura, se abordarán todos los procesos neurosensitivos involucrados en la percepción de los alimentos por parte del consumidor.

## Brief Description

The subject “neurogastronomy” includes the whole perceptual gastronomic experience at the sensory level. Perception and the response of consumers to food have been widely studied in many disciplines of research. It is a complex process that is determined by the interaction of a number of factors such as the product itself, consumer perception, or the context or situation. These three factors interact throughout the process of perception.

Therefore, during the teaching of the subject, all the neurosensory processes involved in the perception of the food by the consumer will be studied.

## Requisitos Previos

[Requisitos previos si hubiera]

## Objetivos

1. Conocer las distintas vías neuronales encargadas de la percepción de los sentidos.

## Neurogastronomía

2. Comprender que cualidades organolépticas de los alimentos son más importantes en la percepción sensorial durante la experiencia gastronómica.
3. Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica.

## Competencias y resultados de aprendizaje

### Competencias transversales

(CT1) Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.

(CT3) Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

(CT4) Capacidad de aprender de forma autónoma.

(CT5) Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.

(CT8) Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

### Competencias específicas

CE 3.9 Comprender las bases del funcionamiento del sistema nervioso y la percepción sensorial y como ésta puede condicionarlos patrones de consumo alimentario

## Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Aula	24	54 horas (72 %)	
Prácticas	24		
Evaluación	4		
Tutoría	2		
Estudio personal	15		21 horas (28 %)
Trabajos	6		
<b>TOTAL</b>	<b>75</b>	<b>54</b>	<b>21</b>

## Neurogastronomía

**Clases en el aula:** Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Los temarios estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

**Tutorías académicas:** Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

### **Seminario y prácticas:**

**Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

**Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

**Evaluación en el aula:** Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia.

**Estudio personal:** Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

**Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales:** Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios, preparaciones culinarias y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

## Temario

### **Programa de la enseñanza teórica**

Tema 1. Percepción del comensal. El proceso sensitivo. Incongruencia sensorial.

## Neurogastronomía

Tema 2. Principios generales de la sensibilidad. Diseño general del sistema nervioso. Motivación.

Tema 3. La visión. Anatomía y función del ojo. Vías visuales.

Tema 4. El gusto. Sensaciones gustativas. Estimulación gustativa. Aprendizaje del gusto.

Tema5. El olfato. Sensaciones olfativas, Vías olfativas.

Tema 6. La audición. Mecanismos auditivos centrales.

### Programa de la enseñanza práctica

Practica 1. Presentación y objetivos de la parte práctica de la asignatura. El olfato, inicio y familiarización con la aromateca y banco de sabores.

Practica 2 . La vista. Presentación practica de los trampantojos. Degustación de sabores básicos. Entrenamiento y reconocimiento de aromas.

Practica 3. Oído y tacto. Importancia de estos sentidos en la alimentación y la industria alimentaria. Reconocimiento de productos por audio.

Practica 4. Tacto y creatividad. Reconocimiento de las diferentes texturas que previamente habrán elaborado.

Practica 5. Poli sensorial. Reconocimiento en cata ciega de diferentes productos con el gusto y el olfato.

## Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura de Neurogastronomía se encuentra enmarcada dentro del módulo de cultura gastronomía mediterránea y creatividad, junto a otras asignaturas como “Historia y geografía de la gastronomía mediterránea” y “Antropología de la alimentación”. Estas asignaturas son necesarias para comprender el origen de nuestra alimentación y las diferentes vertientes que se pueden alcanzar mediante la creatividad dentro de la cocina, desarrollando la cocina mediterránea y permitiéndole nuevas sensaciones

## Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** El examen supondrá el 60% del total de la nota.

## Neurogastronomía

- **Parte práctica:** Exposición de un trabajo en el cual el alumno pondrá de manifiesto los conocimientos adquiridos en las diferentes prácticas, y supondrá el 40% del total de la nota.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

## Bibliografía y fuentes de referencia

### Bibliografía básica

- Neurogastronomía. La inteligencia emocional culinaria. Sanchez-Romera M Grupo Saned. 2008
- Tratado de fisiología médica. Guyton y Hall. Elsevier. 2011.
- Sistema nervioso y órganos de los sentidos: anatomía y fisiología; Higiene, puericultura y primeros auxilios. Guillermo L. Canessa, Juan Carlos Veronelli. Estrada. 1965.
- Anatomía, fisiología y patología fisiología del hombre. Gerhard Thews, Ernst Mutschler. Reverté. 1983.

### Bibliografía complementaria

## Neurogastronomía

- Desarrollo de la discriminación a los sabores. Lorena Rubio-Navarro, Carmen Torrero, Mirelta Regalado y Manuel Salas. Neurobiología. 2013.
- La Memoria del Sabor. Justel, Nadia y Ruetti, Eliana. Revista argentina de ciencias del comportamiento. 2012.

## Web relacionadas

[Dirección web completa]

## Recomendaciones para el estudio

En el campus virtual, los estudiantes dispondrán de todo el material necesario para el correcto desarrollo de la materia.

Se recomienda que el alumno realice las tareas que se propongan en clase, tras la explicación teórica en las Clases Magistrales, así como la visualización del material audiovisual proporcionado

## Material didáctico

Generales

- Documento PDF de guía de la asignatura
- Documento PDF de presentación de la asignatura

Parte teórica

- Documentos PDF relativos a cada tema de la asignatura
- Material audiovisual

Parte práctica

- Bata de laboratorio
- Instrumental analítico
- Material de cocina

## Tutorías

### Breve descripción

La tutoría académica tendrá los objetivos de:



## Neurogastronomía

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>