

DEGC

**DIPLOMA DE ESTUDIOS
DE LA GASTRONOMIA
CANARIA**

**UNIVERSIDAD
DE
LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA**

**CURSO
GÁLDAR
2025/2026/2027**

1. PRESENTACIÓN	3
2. ESTRUCTURA	5
3. RELACIÓN DE PROFESORADO	6
4. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y EVALUACIÓN	8
5. CALENDARIO ACADÉMICO ANUAL	9
6. CALENDARIO LECTIVO SEMANAL	10
7. PROGRAMAS DOCENTES. PRIMER CURSO 12	28
• El recetario canario • Los Quesos de las Islas Canarias • Los Vinos de las Islas Canarias • Industria Canaria- ASINCA • Neuromarketing gastronómico • Los aceites Canarias • Fotografía gastronómica • Pescado y mariscos de Canarias.	
8. PROGRAMAS DOCENTES. SEGUNDO CURSO	29
• La Historia de alimentación canaria/Cereales • Mieles de Canarias • Alimentación-dieta • Salinas y sus sales • Tendencias alimentarias • Gastro-física • La cesta: Gofio, papas canarias, frutas tropicales... • Ecohuerto	



1.- PRESENTACIÓN

La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria asume como propios los argumentos que hablan en favor de una mayor implicación social de la Universidad y la de crecer juntos. Por ello quiere estar permanentemente atenta a las demandas de la sociedad de su tiempo. Y en esta, la formación de su capital humano ha cobrado cada vez mayor importancia, hasta el punto de que se ha convertido en un recurso estratégico para el progreso colectivo. Hoy, cuando más información y conocimiento hay a nuestro alcance, más necesidad sentimos de estar informados y de aprender, siendo la formación a lo largo de la vida un reto social y educativo. La ULPGC desea responder a este reto de la formación para todos y en todo momento desde la profunda convicción de que así sirve mejor a la sociedad que en su momento la creó y ahora la sostiene.

Con este propósito, la ULPGC ha desarrollado varias iniciativas encaminadas a dar asistencia educativa y favorecer el acceso a la Universidad de sectores de la población distintos al habitual de los estudiantes procedentes de la enseñanza secundaria. Así, desde hace varios años se viene ofertando el acceso para los colectivos de mayores de 25 años, para mayores de 45 años y para mayores de 40 años con experiencia profesional. También, en 1999, se inició el programa para mayores Peritia et Doctrina, que es la contribución de nuestra Universidad a la atención social solidaria con un colectivo que ha encontrado en las aulas universitarias un foro de encuentro y reencuentro en el que aporta su experiencia

(pericia) al tiempo que se forma (doctrina). Precisamente, el éxito de este programa ha animado a la ULPGC a dar un paso más en esta dirección de ofrecer programas formativos abiertos, sin fronteras de edad ni barreras académicas, que sirvan para hacer llegar la Universidad a todos los que deseen servirse de ella para su formación integral.

En el trascurso de estos años se han realizado muchas incorporaciones a esta oferta, como es el Diploma de Estudios Europeos, Diploma de Estudios Africanos, Diploma de Estudios Latinoamericanos, Diploma de Estudios Científicos y Tecnológicos, Diploma de Estudios Canarios y el primero en ofertarse que, este año hace 25 años, Diploma de Estudios Peritia et Doctrina. Estos estudios se imparten en la sede principal de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, y en las sedes externas que tenemos en Gáldar, Agüimes o la reciente incorporación de Fuerteventura, sin descartar el continuar en el crecimiento.

Este nuevo reto se llama **DIPLOMA DE ESTUDIOS GASTRONÓMICOS CANARIOS**. Con él, la ULPGC quiere abrir sus aulas universitarias a aquellas personas que,

cumpliendo unos requisitos académicos mínimos, deseen conocer mejor Canarias a través de sus productos y sus productores, así como la contribución de ellos a nuestra gastronomía, economía y cultura. Un conocimiento que sin duda nos valdrá para convertirlos en embajadores del producto local, saber de nuestra historia y cada persona que interviene en la elaboración de ellos.

Son objetivos básicos de este nuevo programa de la ULPGC comprender los distintos aspectos que conforman la realidad plural de las Islas; conocer los diversos elementos y factores que inciden en la naturaleza, la economía, la sociedad y la cultura de Canarias, y valorar el alcance de la aportación canaria al conocimiento actual de la gastronomía y su aplicación al desarrollo del Archipiélago.

2.- ESTRUCTURA

Esta oferta formativa se estructura en dos cursos académicos en los cuales se impartirán 8 asignaturas por curso, con un total de 16 en los dos años.

Cada curso se divide en dos trimestres, previendo el comienzo del primer trimestre a mediados de octubre y terminando a finales de enero. El desarrollo del segundo semestre se prevé desde finales de febrero hasta finales de mayo, desarrollándose un programa de aproximadamente de 200 horas de formación. El horario docente se establece los martes y jueves de 17:00 a 20:00 horas.

Las **asignaturas propuestas** son las siguientes:

- EL RECETARIO CANARIO
- INDUSTRIA CANARIA.
- HISTORIA DE LA ALIMENTACION CANARIA
- LA CESTA : GOFIO, PAPAS, FRUTAS TROPICALES
- LOS VINOS DE LAS ISLAS CANARIAS
- LOS QUESOS DE LAS ISLAS CANARIAS
- MIELES DE CANARIAS
- ACEITE DE CANARIAS
- NEUROMARKETING GASTRONOMICO
- LA HUERTA CANARIA- HUERTOS URBANOS.
- GASTROFISICA
- MAR Y PESCADOS CANARIOS
- LAS SALINAS Y SUS SALES
- TENDENCIAS ALIMENTARIAS.
- FOTOGRAFÍA GASTRONOMICA
- ALIMENTACIÓN / DIETA CANARIA
- EL GOFIO

3.- RELACIÓN DE PROFESORADO

PRIMER CURSO		
ASIGNATURA	PROFESORADO	CORREO ELECTRÓNICO
El recetario canario	Vanessa Santana Hernández	Vanessa.santana@ulpgc.es
Industrias Canarias	ASINCA Nos visitara cada semana una industria diferente	Info@asincalaspalmas.com
Los Quesos de las Islas Canarias	Ruth Lozano	rlozrod@gmail.com
Los Vinos de las Islas Canarias	Chaxiraxi Triana	chaxith@gmail.com
Fotografía Gastronómica	Laura León	Lauraleal.fotogastro@gmail.com
Neuromarketing	Sergio Moreno	Sergio.moreno@ulpgc.es
Los Aceites Canarias	Águeda Pérez	aguedappulido@gmail.com
Pescados y mariscos de Canarias	Jose Antonio Glez	Pepe.solea@ulpgc.es

SEGUNDO CURSO

ASIGNATURA	PROFESORADO	CORREO ELECTRÓNICO
Historia de la alimentación Canaria- Los Cereales	Jacob Morales	Jacob.morales@ulpgc.es
Mieles Canarias	Saul Lugo	Apiscrea@gmail.com
Alimentación- Dieta Canaria	Candelaria Diaz	Candelaria.diazg@ulpgc.es
Las Salinas y sales de Canarias	María Esther Torres Ruth Lozano	Miriam.torres@ulpgc.es Alozrod@gmail.com
Tendencias alimentarias	Vanessa Santana	Vanessa.santana@ulpgc.es
Gastro-física	Ángeles Marrero	Ángeles.marrero@ulpgc.es
Ecohuerto y huertos urbanos	Jaime Rodríguez	jaimecanarias@gmail.com
La cesta: Gofio, papas de canarias, frutas tropicales	Vanessa Santana Ruth Lozano	Vanessa.santana@ulpgc.es

4.- METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y EVALUACIÓN

Los estudiantes del Diploma de Estudios Científicos y Tecnológicos recibirán clases teóricas y prácticas con una metodología docente similar a la utilizada en el resto de los Programas Formativos Especiales.

Por lo señalado, el formato estará cuidadosamente pensado para que sea asequible tanto a los universitarios titulados que quieran ampliar sus conocimientos como a todas aquellas personas que, por diferentes motivos, no tuvieron oportunidad de acceder a la Universidad y que ahora sí pueden hacerlo.

En la evaluación de los asistentes se aplicarán dos posibilidades, que serán elegidas por el alumno en el transcurso del programa;

MODALIDAD A: CERTIFICADO DE ASISTENCIA.

Para obtener este Certificado se exigirá únicamente la asistencia al **80 % de las horas lectivas** del curso.

MODALIDAD B: DIPLOMA DEL CURSO.

Para obtener este Diploma se exigirá la asistencia al **80 % de las horas lectivas** del curso y además la evaluación positiva de al menos seis materias de los estudios, que se plasmarán en la evaluación de **un trabajo** centrado en el contenido de la materia elegida por el estudiante que será indicado por el profesor. Los trabajos serán individuales, según los criterios establecidos y notificados a principio de curso.

La docencia se impartirá en las instalaciones del ayuntamiento de Gáldar, donde se imparten los PFAE.

Para cualquier asunto relacionado con el DE de Gastronomía Canaria, puede ponerse en contacto con su directora: **Vanessa.santana@ulpgc.es** (Prof. Vanessa Santana Hernández)

5.- CALENDARIO ACADÉMICO ANUAL

**CALENDARIO LECTIVO
GÁLDAR
AÑO 2025-26
(Horario, de 16.30 a 19.30)**

PRIMER CURSO

2025

OCTUBRE

Martes 7	Jueves 9
Asignatura 1	Asignatura 2
Martes 14	Jueves 16
Asignatura 1	Asignatura 2
Martes 21	Jueves 23
Asignatura 1	Asignatura 2
Martes 28	Jueves 30
Asignatura 1	Asignatura 2

NOVIEMBRE

Martes 4	Jueves 6
Asignatura 1	Asignatura 2
Martes 11	Jueves 13
Asignatura 3	Asignatura 4
Martes 18	Jueves 20
Asignatura 3	Asignatura 4
Martes 25	Jueves 27
Asignatura 3	Asignatura 4

DICIEMBRE

Martes 2	Jueves 4
Asignatura 3	Asignatura 4
Martes 16	Jueves 18
Asignatura 3	Asignatura 4

ENERO

Martes 20	Jueves 22
Asignatura 5	Asignatura 6
Martes 27	Jueves 29
Asignatura 5	Asignatura 6

2026

FEBRERO

Martes 3	Jueves 5
INTERLECTIVOS	INTERLECTIVOS
Martes 10	Jueves 12
INTERLECTIVOS	INTERLECTIVOS
Martes 17	Jueves 19
CARNAVAL	CARNAVAL
Martes 24	Jueves 26
Asignatura 5	Asignatura 6

MARZO

Martes 3	Jueves 5
Asignatura 5	Asignatura 6
Martes 10	Jueves 12
Asignatura 5	Asignatura 6
Martes 17	Jueves 19
Asignatura 7	Asignatura 8
Martes 24	Jueves 26
Asignatura 7	Asignatura 8
Martes 31	Jueves 2 abril
SEMANA	SANTA

ABRIL

Martes 7	Jueves 9
Asignatura 7	Asignatura 8
Martes 14	Jueves 16
Asignatura 7	Asignatura 8
Martes 21	Jueves 23
Asignatura 7	Asignatura 8

**CALENDARIO LECTIVO
GÁLDAR
AÑO 2026-27
(Horario, de 16.30 a 19.30)**

SEGUNDO CURSO

2026

OCTUBRE

Martes 6	Jueves 8
Asignatura 1	Asignatura 2
Martes 13	Jueves 15
Asignatura 1	Asignatura 2
Martes 20	Jueves 20
Asignatura 1	Asignatura 2
Martes 27	Jueves 29
Asignatura 1	Asignatura 2

NOVIEMBRE

Martes 3	Jueves 5
Asignatura 1	Asignatura 2
Martes 10	Jueves 2
Asignatura 3	Asignatura 4
Martes 17	Jueves 19
Asignatura 3	Asignatura 4
Martes 24	Jueves 26
Asignatura 3	Asignatura 4

DICIEMBRE

Martes 1	Jueves 3
Asignatura 3	Asignatura 4
Martes 15	Jueves 17
Asignatura 3	Asignatura 4

ENERO

Martes 12	Jueves 14
Asignatura 5	Asignatura 6
Martes 19	Jueves 21
Asignatura 5	Asignatura 6
Martes 26	Jueves 28
Asignatura 5	Asignatura 6

2027

FEBRERO

Martes 2	Jueves 5
INTERLECTIVOS	INTERLECTIVOS
Martes 9	Jueves 11
CARNAVAL	CARNAVAL
Martes 16	Jueves 18
Asignatura 5	Asignatura 6
Martes 23	Jueves 25
Asignatura 5	Asignatura 6

MARZO

Martes 2	Jueves 5
Asignatura 7	Asignatura 8
Martes 9	Jueves 5
Asignatura 7	Asignatura 8
Martes 16	Jueves 5
Asignatura 7	Asignatura 8
Martes 23	Jueves 25
SEMANA	SANTA
Martes 24	Jueves 1 ABRIL
Asignatura 7	Asignatura 8

ABRIL

Martes 6	Jueves 8
Asignatura 7	Asignatura 8

6.- CALENDARIO LECTIVO SEMANAL

Las materias serán impartidas en los días y horarios siguientes;

PRIMER CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE

Todas las clases se impartirán en 5 secciones en horario de 16:30 a 19:30

ASIGNATURA	MATERIA
1	NEUROMARKETING
2	PESCADOS Y MARISCOS DE CANARIAS
3	FOTOGRAFÍA GASTRONOMICA
4	ACEITES DE CANARIAS

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Todas las clases se impartirán en 5 secciones en horario de 16:30 a 19:30

ASIGNATURA	MATERIA
5	INDUSTRIA CANARIAS - ASINCA
6	RECETARIO CANARIO
7	VINOS CANARIAS
8	QUESOS CANARIOS

SEGUNDO CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE

Todas las clases se impartirán en 5 secciones en horario de 16:30 a 19:30

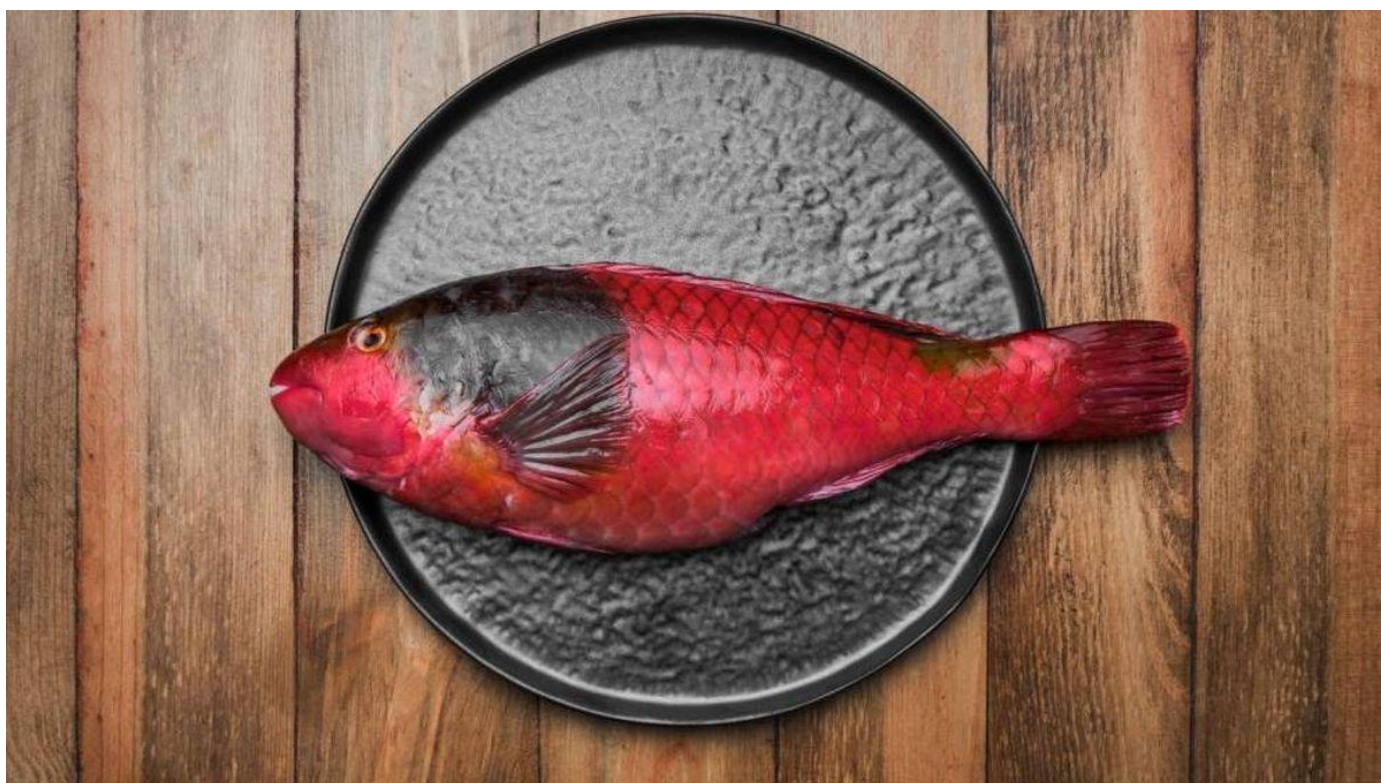
ASIGNATURA	MATERIA
1	TENDENCIAS ALIMENTARIAS
2	GASTROFISICA
3	ECOHUERTO
4	LA CESTA: GOFIO- PAPAS- FRUTAS TROPICALES

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Todas las clases se impartirán en 5 secciones en horario de 16:30 a 19:30

ASIGNATURA	MATERIA
1	HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN
2	MIELES DE CANARIAS
3	ALIMENTACIÓN - DIETA
4	SALINAS Y SALES DE CANARIAS

7.- PROGRAMAS DOCENTES



PRIMER CURSO

1.- MATERIA

EL RECETARIO CANARIO

2.- DOCENTE

Profesora VANESSA SANTANA HERNÁNDEZ

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

El objetivo principal de esta asignatura es explorar y descubrir el recetario de las Islas Canarias. Analizaremos el origen de estas recetas, los motivos detrás de la incorporación de ciertos ingredientes y cómo los recetarios varían de una isla a otra. Además, reconoceremos el recetario como una parte integral del legado cultural canario.

A lo largo del curso, investigaremos las razones detrás de estas tradiciones culinarias y proporcionaremos claves que conectarán con otras materias, enriqueciendo así la comprensión global de la cultura y la historia de las Islas Canarias.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

1.- • Conocer el Origen y la Evolución del Recetario Canario:

- Comprender la historia y el desarrollo del recetario canario a lo largo del tiempo.
- Identificar los factores históricos, geográficos y culturales que han influido en la cocina de las Islas Canarias.

2.- • Analizar la Diversidad Culinaria entre las Islas:

- Estudiar las diferencias y similitudes en las recetas tradicionales de cada isla del archipiélago.
- Explorar las influencias externas y locales que han dado forma a la gastronomía específica de cada isla.

3.- • Reconocer el Valor Cultural del Recetario:

- Valorar el recetario canario como una parte importante del patrimonio cultural de las Islas Canarias.
- Reflexionar sobre la importancia de preservar y transmitir las tradiciones culinarias a las futuras generaciones.

4.- • **Desarrollar Habilidades de Investigación:**

- Fomentar la capacidad de investigar y analizar fuentes históricas, literarias y orales relacionadas con la gastronomía canaria.
- Potenciar la búsqueda de información relevante y la formulación de hipótesis sobre el origen de ciertos platos y prácticas culinarias.

5.- • **Aplicar Conocimientos en Contextos Prácticos:**

- Promover la elaboración de recetas tradicionales canarias en entornos prácticos.
- Desarrollar competencias culinarias básicas mediante la preparación y degustación de platos típicos de las Islas Canarias.

6.- • **Fomentar la Interdisciplinariedad:**

- Conectar los conocimientos adquiridos en esta asignatura con otras áreas del saber, como la historia, la geografía, la antropología y la sociología.
- Estimular el pensamiento crítico y la capacidad de establecer vínculos entre la gastronomía y otros aspectos culturales y sociales.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

La metodología de esta asignatura se basa en un enfoque participativo y multidisciplinar que combina teoría y práctica. Se emplearán diversas técnicas de enseñanza para garantizar una comprensión integral del recetario canario y su contexto cultural e histórico.

1. **Clases Teóricas:**

- Exposiciones magistrales sobre la historia y evolución del recetario canario.
- Análisis de textos y documentos históricos relacionados con la gastronomía de las Islas Canarias.

2. **Aprendizaje Basado en Proyectos:**

- Desarrollo de proyectos individuales y grupales que permitan investigar y presentar diversos aspectos del recetario canario.
- Fomento de la investigación autónoma y la capacidad de trabajar en equipo.

3. **Talleres Prácticos:**

- Sesiones de cocina en las que los estudiantes prepararán recetas tradicionales canarias.
- Demostraciones culinarias a cargo de chefs locales y expertos en gastronomía canaria.

4. **Visitas y Excursiones:**

- Visitas a mercados locales, museos y eventos gastronómicos para observar y aprender sobre los productos y técnicas de la cocina canaria.

- Excursiones a diferentes islas para experimentar de primera mano la diversidad culinaria del archipiélago.
- 5. **Invitados Especiales:**
 - Charlas y conferencias de expertos en gastronomía, historiadores y antropólogos.
 - Intervenciones de cocineros canarios reconocidos para compartir sus experiencias y conocimientos.
- 6. **Debates y Reflexiones:**
 - Espacios de discusión sobre la importancia cultural del recetario canario y su preservación.
 - Reflexiones grupales sobre las diferencias y similitudes culinarias entre las islas.

Actividades

1. **Investigación Documental:**
 - Realizar investigaciones sobre el origen y la evolución de una receta específica de cada isla.
 - Presentar los hallazgos en un informe escrito y una exposición oral.
2. **Creación de un Recetario:**
 - Colaborar en la creación de un recetario colectivo que incluya las recetas preparadas durante el curso.
 - Incluir en el recetario la historia y el contexto cultural de cada plato.
3. **Debates y Presentaciones:**
 - Organizar debates sobre la influencia de la globalización en la cocina canaria y la importancia de conservar las tradiciones culinarias.
 - Presentar proyectos de investigación y reflexiones personales al resto de la clase.

6.- CONTENIDO

1. **Introducción al Recetario Canario:**
 - Definición y significado del recetario canario.
 - Importancia cultural y patrimonial de la gastronomía en las Islas Canarias.
2. **Historia de la Gastronomía Canaria:**
 - Orígenes prehispánicos y su influencia en la cocina actual.
 - La influencia de la colonización y el mestizaje cultural en la gastronomía canaria.
 - Evolución histórica de las técnicas culinarias y los ingredientes.
3. **Ingredientes Típicos de la Cocina Canaria:**
 - Productos locales: gofio, papas, mojos, quesos, pescados, y frutas tropicales.
 - La agricultura y la ganadería en las Islas Canarias: su impacto en la gastronomía.
4. **Recetas Tradicionales de Cada Isla:**
 - Gran Canaria: potaje de berros, sancocho, bienmesabe.
 - Tenerife: papas arrugadas con mojo, rancho canario, escaldón de gofio.
 - Lanzarote: caldo de millo, tollos en salsa, roscos de alma.
 - Fuerteventura: puchero mayorero, queso mayorero, cabrito en adobo.
 - La Palma: queso palmero, mojo palmero, rapaduras.

- La Gomera: almogrote, potaje de coles, miel de palma.
- El Hierro: quesadilla herreña, caldo herreño, piña tropical.
- 5. **Técnicas Culinarias Tradicionales:**
 - Métodos de cocción tradicionales: guisos, asados, y frituras.
 - Técnicas de conservación de alimentos: salazones, ahumados, y encurtidos.
- 6. **Influencia Externa y Fusión Culinaria:**
 - La influencia de la cocina africana, latinoamericana y europea en las recetas canarias.
 - Ejemplos de fusión y adaptaciones modernas de recetas tradicionales.
- 7. **Festividades y Gastronomía:**
 - Platos típicos de celebraciones y fiestas populares: Navidad, Carnaval, romerías.
 - El papel de la gastronomía en las festividades religiosas y sociales.
- 8. **El Recetario Canario en la Actualidad:**
 - Tendencias actuales en la gastronomía canaria.
 - La cocina de autor y la reinterpretación de recetas tradicionales.
 - El impacto del turismo en la gastronomía local.
- 9. **Preservación y Difusión del Patrimonio Culinario:**
 - Iniciativas para la conservación de recetas tradicionales.
 - La transmisión del conocimiento culinario a través de generaciones.
 - El papel de los recetarios y la literatura gastronómica en la preservación cultural.

1.- MATERIA

LA INDUSTRIA CANARIA

2.- DOCENTE

ASINCA Y SUS ASOCIADOS

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

El objeto central de esta materia consiste en proporcionar conocimientos sobre el producto industrial local, que se elabora en canarias, que significa #Elaboradoencanarias, que industrias tenemos, las historias, las personas... el valor económico de esas industrias.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

1. Reconocer las industrias canarias.
2. Desarrollar pensamiento crítico a la hora de elegir un alimento elaborado en canarias o no.
3. Dar valor a lo nuestro.
4. Conocer el patrimonio histórico gastronómico de las industrias.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

Cada sesión docente constará de una visita industrial, realizaremos alguna visita a industrias de las islas.

6.- CONTENIDO

1.- ASINCA

El resto de las secciones serán cada una de industrias Canarias.

1.- MATERIA

Neuromarketing

2.- DOCENTE

Profesor D.-Sergio Moreno Gil

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Esta asignatura explora el mundo del marketing y la neurogastronomía, aplicando de manera práctica técnicas de neurociencia en entornos de laboratorio e inmersivos para comprender las respuestas de las personas.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Comprender y analizar críticamente el carácter dinámico y evolutivo de los fenómenos culinarios y gastronómicos en la sociedad actual.
- Conocer las últimas tendencias en gastronomía y aplicar los conceptos básicos de marketing en la gestión de procesos de producción y comercialización.
- Valorar críticamente y utilizar tecnologías de la información y comunicación relacionadas con la gastronomía y alimentación.
- Comprender los procesos cognitivos, conductuales y emocionales que influyen en el bienestar psicológico en el contexto gastronómico.
- Demostrar capacidad de innovación y creatividad en el ámbito culinario y gastronómico.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

- Clases Teóricas
- Seminarios Teórico-Prácticos/Talleres
- Prácticas de Laboratorio

6.- CONTENIDO

1. Principios del marketing
2. Fundamentos del neuromarketing
3. Técnicas avanzadas de neuromarketing
4. Neurogastronomía y los sentidos: aplicaciones del neuroturismo
5. Realidad extendida y su impacto en la gastronomía

1.- MATERIA

FOTOGRAFÍA GASTRONOMICA

2.- DOCENTE

LAURA LEÓN

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

En esta asignatura se mostrará a los estudiantes la influencia de la imagen en la percepción de un determinado producto o servicio gastronómico, así como la actual indisolubilidad de la unión entre gastronomía y fotografía. Asimismo, se les aportará una serie de conocimientos básicos en cuanto a técnica fotográfica (dispositivos móviles) y respecto a composición. Entrenarán su ojo para identificar los diversos elementos de una imagen gastronómica y los variados estilos que existen en este tipo de fotografía. Por último, se les invitará a poner en práctica todo lo que vayan aprendiendo durante el curso, para lo que habrán de tomar muchas fotos con sus móviles, podrán crear tableros de Pinterest, carpetas en sus dispositivos móviles, debatirán y realizarán algunos proyectos creativos, en especial un trabajo de fin de curso.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- 1) Comprender la fotografía de producto y, dentro de esta, la fotografía gastronómica.
- 2) Apuntes breves sobre la historia de la imagen gastronómica y su evolución.
- 3) El poder de la imagen en nuestros días.
- 4) La importancia de la luz. La luz natural.
- 5) La comida como temática gastronómica.
- 6) Uso del móvil: técnicas básicas para fotografiar con el móvil.
- 7) La importancia de la composición en fotografía gastronómica.
- 8) Uso de la app Pinterest como herramienta inspiradora y creativa..

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

Esta asignatura se basará en la visualización de imágenes, en la toma de fotografías por parte de cada alumno y en la participación del grupo en el debate oral. Es imprescindible aprender a comprender y manejar los ajustes del móvil y su cámara, así como disponer de un correo electrónico para una comunicación formal fluida.

Para ello, se utilizará la metodología siguiente:

- 1) Proyección de imágenes.

- 2) Empleo continuo del móvil por cada alumno.
- 3) Uso de la app Pinterest, para lo que el alumno deberá disponer de una cuenta.
- 4) Fichas de clase que se pondrán a disposición de los alumnos a través de la plataforma y del correo electrónico.
- 5) Trabajos en clase y algunas tareas que el estudiante deberá realizar por su cuenta fuera del horario lectivo.
- 6) Comunicación, consultas y entrega de ejercicios a través del correo electrónico.

6.- CONTENIDO

CLASE 1

- Fotografía de producto y gastronómica.
- Historia y evolución de la imagen gastronómica.
- Iniciación a la app Pinterest.

CLASE 2

- Objetivo fundamental de la imagen gastronómica.
- La comida como temática fotográfica.
- El bodegón y la escena culinaria.

CLASE 3

- El uso del móvil como dispositivo fotográfico.
- Iniciación a los ajustes de la cámara del móvil.

CLASE 4

- Técnica fotográfica básica en los dispositivos móviles (generalidades): características de la cámara del dispositivo, la óptica, el enfoque, la luz, el zoom digital, el flash, la profundidad de campo, modos, filtros, etc.
- Práctica individual con los ajustes de la cámara del móvil personal.

CLASE 5

- La importancia de la luz en fotografía gastronómica.
- Uso de herramientas caseras para favorecer la luz natural: el difusor y el reflector.

CLASE 6

- La composición en una imagen gastronómica.
- El encuadre, los ángulos, los puntos de vista, las líneas y la cuadrícula, el color, las texturas, el estilismo y los props, el ambiente o mood de la imagen, etc.

CLASE 7

- La edición en la fotografía de comida. APP, ajustes y filtros.
- La importancia del estilo personal.

CLASE 8

- El estilismo culinario.
- Cómo realizar un miniestudio fotográfico en casa.

CLASE 9

- Aprender a mirar. Creatividad e inspiración.
- La imitación. Aprender a fotografiar imitando.

CLASE 10

- Identificar los elementos técnicos y compositivos de una fotografía gastronómica.
- Reconocer una foto equilibrada en cuanto a técnica y composición.
- La creación. El proyecto fotográfico: la idea, la concreción, la preparación y la ejecución.

CLASE 11

- Trucos para fotografiar distintos tipos de alimentos.
- Preparación individual de un proyecto fotográfico de fin de curso.

CLASE 12

- Exposición de los proyectos fotográficos realizados por los alumnos.

1.- MATERIA

PESCADOS Y MARISCOS DE CANARIAS

2.- DOCENTE

JOSE ANTONIO GONZALEZ

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Este curso ofrece un recorrido completo por los principales pescados y mariscos del archipiélago canario, integrando aspectos culturales, biológicos, culinarios y sostenibles. A través de sesiones teórico-prácticas, el alumnado aprenderá a identificar, manipular y cocinar diversas especies marinas propias de nuestras costas. La formación está pensada para poner en valor el producto local, el respeto al entorno y la creatividad en cocina.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

Reconocer las principales especies de pescados y mariscos característicos de Canarias.

Valorar la biodiversidad marina y la tradición pesquera local.

Comprender las técnicas de manipulación, conservación y cocinado más adecuadas para cada especie.

Promover prácticas de consumo responsable y respeto al medio marino.

Desarrollar propuestas gastronómicas con identidad canaria a partir del producto marino..

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

- **Presencial y dinámica**, con una combinación equilibrada entre teoría y práctica.
- **Sesiones demostrativas** dirigidas por Pepe Solea, con productos reales.
- **Participación activa** del alumnado en análisis sensorial, técnicas básicas y creación de propuestas.
- **Trabajo en grupo** para fomentar el aprendizaje colaborativo.
- **Degustaciones guiadas** y reflexión crítica sobre el uso del producto local.

6.- CONTENIDO

1.- Bloque 1 – Introducción al contexto marino canario (2 h)

- Ecosistemas marinos de Canarias
- Historia y valor de la pesca artesanal
- El pescado en la cocina tradicional canaria

Bloque 2 – Especies principales de pescados y mariscos (4 h)

- Pescados: vieja, sama, cherne, medregal, caballa, jurel, bonito...
- Mariscos: pulpo, lapas, burgados, camarón soldado, langostino canario...
- Fichas técnicas de producto: morfología, sabor, usos culinarios

Bloque 3 – Sostenibilidad y temporada (2 h)

- Vedas y tallas mínimas
- Artes de pesca sostenibles
- El papel del cocinero y consumidor responsable

Bloque 4 – Técnica y cocina (4 h)

- Conservación: frío, curado, salado
- Limpieza y corte básico
- Preparaciones: fritura, plancha, salmuera, escabeche, horno, ceviche
- Cata comparativa de preparaciones

Bloque 5 – Proyecto final y evaluación (3 h)

- Taller grupal: diseño de propuesta gastronómica con pescado/marisco canario
- Presentación de propuestas y degustación
- Evaluación individual y grupal

1.- MATERIA

ACEITES DE LAS ISLAS CANARIAS

2.- DOCENTE

Profesora Águeda Pérez Pulido

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Este curso se centra en la producción, historia y características del aceite de oliva virgen extra de las Islas Canarias. Los estudiantes explorarán la diversidad de variedades de olivo cultivadas en el archipiélago, aprenderán sobre los métodos tradicionales y modernos de extracción del aceite y comprenderán su importancia cultural y económica.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- **Conocer la Historia y Evolución del Aceite de Oliva en Canarias:**
 - Explorar el origen y desarrollo de la olivicultura en las Islas Canarias.
- **Identificar y Diferenciar las Variedades de Olivo:**
 - Estudiar las características de las distintas variedades de olivo cultivadas en las islas y sus aceites.
- **Comprender los Procesos de Producción de Aceite de Oliva Virgen Extra:**
 - Aprender sobre las técnicas tradicionales y modernas de cultivo, cosecha y extracción del aceite.
- **Valorar la Importancia Cultural y Económica del Aceite de Oliva Canario:**
 - Reconocer el papel del aceite de oliva en la gastronomía, cultura y economía local de las Islas Canarias.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

El curso combinará clases teóricas con actividades prácticas, visitas a almazaras y talleres de cata, proporcionando una experiencia de aprendizaje integral y participativa.

Investigación Documental:

- Realizar investigaciones sobre la historia y características de una variedad específica de olivo o aceite.
 - Presentar los hallazgos en un informe escrito y una exposición oral.
2. **Cata y Maridaje:**
- Participar en sesiones de cata y maridaje de aceites.
 - Desarrollar habilidades de degustación y análisis sensorial

1. **Introducción al Aceite de Oliva Virgen Extra:**
 - Historia de la olivicultura en las Islas Canarias.
 - Importancia cultural y económica del aceite de oliva en la región.
2. **Variedades de Olivo en Canarias:**
 - Descripción de las variedades locales y su adaptación al clima y suelo canario.
 - Características organolépticas de los aceites producidos.
3. **Técnicas de Cultivo y Cosecha:**
 - Métodos tradicionales y modernos de cultivo de olivos.
 - Técnicas de cosecha y su impacto en la calidad del aceite.
4. **Procesos de Extracción del Aceite:**
 - Técnicas de extracción: prensado en frío, centrifugación y otros métodos.
 - Innovaciones tecnológicas en la producción de aceite de oliva virgen extra.
5. **Cata y Maridaje del Aceite de Oliva:**
 - Técnicas de cata de aceites.
 - Maridaje de aceite de oliva virgen extra con productos locales.
6. **Visitas y Talleres:**
 - Visitas a almazaras locales para observar el proceso de extracción in situ.
 - Talleres prácticos de cata y maridaje de aceites.
7. **Preservación y Promoción del Aceite de Oliva Canario:**
 - Estrategias para la conservación de las técnicas tradicionales.
 - Iniciativas de promoción y comercialización del aceite de oliva canario a nivel local e internacional.

1.- MATERIA

Los quesos de las Islas Canarias.

2.- DOCENTE

Profesora D^a. María Ruth Lozano Rodríguez

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

. Este curso se centra en la rica tradición quesera de las Islas Canarias, explorando la diversidad, historia y técnicas de elaboración de los quesos más emblemáticos del archipiélago. A lo largo de la formación, los estudiantes descubrirán los diferentes tipos de quesos producidos en cada isla, aprenderán sobre los procesos artesanales de producción y comprenderán la importancia cultural y económica de estos productos.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

Objetivos del Curso:

1. **Conocer la Historia y Evolución del Queso Canario:**
 - Explorar el origen de la tradición quesera en las Islas Canarias y su desarrollo a lo largo del tiempo.
2. **Identificar y Diferenciar los Quesos de Cada Isla:**
 - Estudiar las características distintivas de los quesos producidos en Gran Canaria, Tenerife, Fuerteventura, La Palma, El Hierro, La Gomera y Lanzarote.
3. **Comprender los Procesos de Producción Artesanal:**
 - Aprender sobre las técnicas tradicionales y modernas de elaboración de quesos canarios.
4. **Valorar la Importancia Cultural y Económica del Queso Canario:**
 - Reconocer el papel del queso en la gastronomía, cultura y economía local de las Islas Canarias.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

El curso combinará clases teóricas con actividades prácticas, visitas a queserías y talleres de degustación, proporcionando una experiencia de aprendizaje integral y participativa.

6.- CONTENIDO

1. **Introducción al Queso Canario:**
 - Historia y evolución de la producción quesera en las Islas Canarias.

- Importancia cultural y económica de los quesos en la región.
- 2. **Tipos de Quesos Canarios:**
 - Gran Canaria: Queso Flor, Queso de Guía.
 - Tenerife: Queso de Tenerife, Queso Ahumado
 - Fuerteventura: Queso Majorero.
 - La Palma: Queso Palmero.
 - El Hierro: Queso Herreño.
 - La Gomera: Queso Gomero.
 - Lanzarote: Queso de Lanzarote.
- 3. **Técnicas de Elaboración:**
 - Procesos de producción artesanal: ordeño, cuajado, prensado y maduración.
 - Innovaciones y técnicas modernas en la elaboración de quesos.
- 4. **Degustación y Maridaje:**
 - Técnicas de cata de quesos.
 - Maridaje de quesos canarios con vinos y otros productos locales.
- 5. **Visitas y Talleres:**
 - Visitas a queserías locales para observar el proceso de elaboración in situ.
 - Talleres prácticos de elaboración y cata de quesos.
- 6. **Preservación y Promoción del Queso Canario:**
 - Estrategias para la conservación de las técnicas tradicionales.
 - Iniciativas de promoción y comercialización del queso canario a nivel local e internacional.

Actividades:

1. **Investigación Documental:**
 - Realizar investigaciones sobre la historia y características de un queso específico de una isla.
 - Presentar los hallazgos en un informe escrito y una exposición oral.
2. **Cata y Maridaje:**
 - Participar en sesiones de cata y maridaje de quesos.
 - Desarrollar habilidades de degustación y análisis sensorial.
3. **Visitas a Queserías:**
 - Realizar visitas guiadas a queserías para conocer de primera mano los procesos de producción.

Entrevistar a productores locales sobre sus técnicas

1.- MATERIA

Los vinos de las Islas Canarias

2.- DOCENTE

Profesora D^a. María Chaxiraxi Triana Higuera

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Los vinos canarios son parte fundamental de la historia y cultura de las islas. Aclamados en el mundo entero por los expertos y amantes de la gastronomía, ya que gracias a nuestra situación geográfica son un producto único. En esta asignatura comprenderemos porque son tan especiales y que factores han influido en la vitivinicultura canaria a lo largo de la historia hasta la actualidad.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

En la asignatura de vinos canarios aprenderemos a identificar, valorar, definir y describir los vinos mediante el análisis sensorial. Conoceremos los diferentes tipos de suelos, variedades de uvas, estilos de viticultura y elaboraciones de las siete islas canarias. Comprenderemos lo especial que son los vinos canarios, sus particularidades y porqué son únicos en el mundo.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

Las clases principalmente tendrán una presentación multimedia de la teoría, material también disponible para los alumnos.

Tendremos un cuaderno didáctico de la asignatura.

Realizaremos actividades individuales y colectivas siempre intentando que se terminen en la clase.

Utilizaremos material en videos e imágenes.

Visitaremos bodegas y viñedos.

6.- CONTENIDO

1. Historia del vino canario.
2. Variedades de uvas en Canarias.
3. Tipos de suelos en las Islas Canarias.
4. Regiones geográficas y denominaciones de origen en las Islas Canarias.
5. La viticultura en Canarias.
6. Diferentes estilos de elaboración y tipos de vinos en las Islas Canarias.
7. Iniciación a la cata de vinos.
8. Cata de vinos canarios.
9. Excursión a bodega y viñedos.
10. El vino canario en la actualidad.

1.- MATERIA

ACEITES DE LAS ISLAS CANARIAS

2.- DOCENTE

Profesora Águeda Pérez Pulido

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Este curso se centra en la producción, historia y características del aceite de oliva virgen extra de las Islas Canarias. Los estudiantes explorarán la diversidad de variedades de olivo cultivadas en el archipiélago, aprenderán sobre los métodos tradicionales y modernos de extracción del aceite y comprenderán su importancia cultural y económica.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- **Conocer la Historia y Evolución del Aceite de Oliva en Canarias:**
 - Explorar el origen y desarrollo de la olivicultura en las Islas Canarias.
- **Identificar y Diferenciar las Variedades de Olivo:**
 - Estudiar las características de las distintas variedades de olivo cultivadas en las islas y sus aceites.
- **Comprender los Procesos de Producción de Aceite de Oliva Virgen Extra:**
 - Aprender sobre las técnicas tradicionales y modernas de cultivo, cosecha y extracción del aceite.
- **Valorar la Importancia Cultural y Económica del Aceite de Oliva Canario:**
 - Reconocer el papel del aceite de oliva en la gastronomía, cultura y economía local de las Islas Canarias.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

El curso combinará clases teóricas con actividades prácticas, visitas a almazaras y talleres de cata, proporcionando una experiencia de aprendizaje integral y participativa.

Investigación Documental:

- Realizar investigaciones sobre la historia y características de una variedad específica de olivo o aceite.
- Presentar los hallazgos en un informe escrito y una exposición oral.

3. Cata y Maridaje:

- Participar en sesiones de cata y maridaje de aceites.
- Desarrollar habilidades de degustación y análisis sensorial

8. Introducción al Aceite de Oliva Virgen Extra:

- Historia de la olivicultura en las Islas Canarias.
- Importancia cultural y económica del aceite de oliva en la región.

9. Variedades de Olivo en Canarias:

- Descripción de las variedades locales y su adaptación al clima y suelo canario.
- Características organolépticas de los aceites producidos.

10. Técnicas de Cultivo y Cosecha:

- Métodos tradicionales y modernos de cultivo de olivos.
- Técnicas de cosecha y su impacto en la calidad del aceite.

11. Procesos de Extracción del Aceite:

- Técnicas de extracción: prensado en frío, centrifugación y otros métodos.
- Innovaciones tecnológicas en la producción de aceite de oliva virgen extra.

12. Cata y Maridaje del Aceite de Oliva:

- Técnicas de cata de aceites.
- Maridaje de aceite de oliva virgen extra con productos locales.

13. Visitas y Talleres:

- Visitas a almazaras locales para observar el proceso de extracción in situ.
- Talleres prácticos de cata y maridaje de aceites.

14. Preservación y Promoción del Aceite de Oliva Canario:

- Estrategias para la conservación de las técnicas tradicionales.
- Iniciativas de promoción y comercialización del aceite de oliva canario a nivel local e internacional



8.- PROGRAMAS DOCENTES

SEGUNDO CURSO

1.- MATERIA

LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA CANARIA

2.- DOCENTE

Profesor D. Jacob Morales Mateos

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Esta asignatura analiza la evolución de la alimentación en Canarias desde la etapa Amasijo hasta la Edad Contemporánea. Para ello se estudian los cambios que se han producido a lo largo del tiempo en el tipo de alimentos, las técnicas y útiles de cocina, las tradiciones gastronómicas, o incluso en la salud de los propios individuos.

Los temas se han organizado en una serie de casos de estudio que tratan los principales hitos en la historia de la alimentación. El objetivo es aportar una visión cercana y sintética sobre el importante papel que desempeña la alimentación en la evolución e historia de las islas Canarias.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- a) Entender la evolución histórica de la alimentación en las islas Canarias.
- b) Conocer el origen de los ingredientes y recetas usadas en Canarias, así como comprender su evolución histórica.
- c) Conocer los factores socioculturales e históricos que condicionan la gastronomía e inciden en la selección y clasificación de alimentos e ingredientes y en las elaboraciones culinarias.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

Los contenidos se expondrán mediante la combinación de exposiciones magistrales a cargo del docente y a través de metodologías innovadoras (técnicas Coop-Coop, Puzzle, Lecturas, Talleres, Debates). En ellas el docente tomará su protagonismo para presentar ante los alumnos los contenidos básicos del temario a partir de la explicación de conceptos y teorías de vanguardia.

Se utilizará como complemento de formación académica y curricular una serie de trabajos individuales y colectivos que los alumnos completarán durante el transcurso de la asignatura.

6.- CONTENIDO

1. Técnicas para el estudio de la historia de la alimentación (arqueología, antropología, análisis de archivos-recetas-). 2 sesiones
2. La alimentación durante la etapa Amazigh /prehispánica de Canarias. 4 sesiones
3. La alimentación durante las etapas colonial y moderna (llegada de nuevas plantas y animales, influencia culturas europeas-Península Ibérica, cultivos de exportación). 3 sesiones.
4. La alimentación en la etapa contemporánea (las influencias foráneas -británica, Sudamérica, etc-, los monocultivos, las pervivencias). 3 sesiones.

1.- MATERIA

LA HUERTA CANARIA- HUERTOS URBANOS

2.- DOCENTE

Profesor Jaime Rodriguez

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Este curso está diseñado para explorar la práctica y los beneficios de los huertos urbanos en las Islas Canarias. Los estudiantes aprenderán sobre la creación y el mantenimiento de huertos en entornos urbanos, utilizando técnicas sostenibles y adaptadas al clima canario. Además, se destacará la importancia cultural, social y ambiental de los huertos urbanos.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- **Comprender la Importancia de los Huertos Urbanos:**
 - Conocer los beneficios ambientales, sociales y económicos de los huertos urbanos.
 - Valorar la contribución de los huertos urbanos a la sostenibilidad y la seguridad alimentaria.
- **Aprender Técnicas de Cultivo en Entornos Urbanos:**
 - Dominar las técnicas de cultivo orgánico y sostenible adaptadas a espacios urbanos.
 - Desarrollar habilidades prácticas para la creación y el mantenimiento de huertos urbanos.
- **Fomentar la Cultura de la Huerta en Canarias:**
 - Promover el conocimiento y la práctica de la horticultura en las comunidades urbanas canarias.
 - Reconocer la huerta como parte del patrimonio cultural y ambiental de las Islas Canarias.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

El curso combinará clases teóricas con actividades prácticas, visitas a huertos urbanos y talleres participativos, proporcionando una experiencia de aprendizaje integral y colaborativa.

6.- CONTENIDO

1. **Introducción a los Huertos Urbanos:**
 - Definición y tipos de huertos urbanos.
 - Historia y evolución de los huertos urbanos en las Islas Canarias y otras regiones.
2. **Beneficios de los Huertos Urbanos:**
 - Impacto ambiental: mejora de la calidad del aire, reducción de la huella de carbono y conservación de la biodiversidad.
 - Impacto social: cohesión comunitaria, educación ambiental y bienestar psicológico.
 - Impacto económico: reducción de costes alimentarios y generación de empleo local.
3. **Diseño y Planificación de Huertos Urbanos:**
 - Selección de ubicación y diseño del espacio.
 - Planificación de cultivos y rotación de plantas.
4. **Técnicas de Cultivo y Mantenimiento:**
 - Métodos de cultivo orgánico y sostenible.
 - Riego eficiente, compostaje y manejo de plagas.
5. **Cultivos Adaptados al Clima Canario:**
 - Identificación de plantas y cultivos adecuados para el clima y suelo de las Islas Canarias.
 - Técnicas de siembra y cosecha adaptadas a las condiciones locales.
6. **Proyectos Comunitarios y Educación Ambiental:**
 - Desarrollo de proyectos comunitarios de huertos urbanos.
 - Estrategias para la educación ambiental y la participación comunitaria.
7. **Visitas y Talleres Prácticos:**
 - Visitas a huertos urbanos y comunitarios para conocer experiencias exitosas.
 - Talleres de construcción de huertos, compostaje y técnicas de cultivo.

1.- MATERIA

ALIMENTACIÓN Y DIETA

2.- DOCENTE

CANDELARIA DIAZ

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Este curso tiene como objetivo introducir al alumnado en el conocimiento de los hábitos alimentarios tradicionales y actuales en Canarias, analizando su evolución, características nutricionales y valor cultural. Se abordarán conceptos básicos de nutrición, identidad alimentaria, productos del entorno y cómo estos influyen en la salud y el estilo de vida. Además, se reflexionará sobre los retos alimentarios actuales en las islas.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

1. • Conocer la evolución histórica y cultural de la alimentación en Canarias.
2. • Identificar los alimentos base de la dieta tradicional canaria.
3. • Comprender los principios básicos de una alimentación saludable.
4. • Analizar la situación alimentaria actual en el archipiélago: fortalezas y riesgos.
5. • Fomentar una alimentación consciente, sostenible y basada en el producto local.
6. • Promover la reflexión crítica sobre hábitos, consumo y salud.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

- **Presencial y participativa**, combinando teoría, debate y práctica.
- Uso de **material audiovisual**, recursos locales y ejemplos reales.
- Actividades individuales y grupales: análisis de etiquetas, elaboración de menús, reflexión sobre hábitos.
- **Degustaciones educativas** de productos clave de la dieta canaria.
- Presentaciones y dinámicas de aula para fomentar la participación activa.

6.- CONTENIDO

Bloque 1 – Introducción a la alimentación en Canarias (2 h)

- Origen y evolución de los hábitos alimentarios en las islas
- Influencias culturales: indígena, europea, africana y latinoamericana
- Alimentación como parte del patrimonio cultural

Bloque 2 – Fundamentos de nutrición y salud (3 h)

- Macronutrientes y micronutrientes: funciones básicas
- Recomendaciones nutricionales generales
- Pirámide alimentaria vs. plato saludable
- Riesgos del desequilibrio alimentario: obesidad, diabetes, carencias

Bloque 3 – Productos locales y dieta tradicional (4 h)

- Alimentos base: gofio, pescado, papas, frutas tropicales, legumbres, queso, miel, aceite, cereales
- Técnicas culinarias saludables y tradicionales
- Menús canarios equilibrados: ejemplos y elaboración

Bloque 4 – Alimentación actual y sostenibilidad (3 h)

- Cambios en los hábitos alimentarios en Canarias
- Impacto del turismo, globalización y marketing alimentario
- Lectura de etiquetas y elección consciente
- Alimentación sostenible y de kilómetro cero

Bloque 5 – Aplicación práctica y reflexión (3 h)

- Taller: diseño de menú semanal saludable y local
- Degustación de productos del entorno
- Análisis crítico de un día de alimentación real del alumnado
- Evaluación final de aprendizajes

1.- MATERIA

LAS SALINAS Y SALES DE CANARIAS

2.- DOCENTE

MARÍA ESTHER TORRES

RUTH LOZANO

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Este curso propone una aproximación integral al universo de la sal en Canarias, con especial atención a sus salinas tradicionales, su valor patrimonial, ecológico, económico y gastronómico. Se estudiará la historia de la sal en el archipiélago, los procesos de producción, los tipos de sal existentes, sus usos y su relevancia cultural. La formación combina contenidos teóricos con experiencias sensoriales y análisis del producto.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Comprender el origen y evolución histórica de las salinas en Canarias.
- Identificar los principales tipos de sales producidas en el archipiélago.
- Reconocer el valor cultural, económico y ambiental de las salinas tradicionales.
- Entender el proceso de producción de la sal marina.
- Explorar los usos gastronómicos, terapéuticos y simbólicos de la sal.
- Fomentar el respeto por el patrimonio y los paisajes salineros.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

- **Presencial y activa**, basada en el aprendizaje experiencial.
- **Sesiones expositivas** con apoyo audiovisual.
- **Cata guiada** de sales locales para distinguir tipos y calidades.
- Actividades individuales y en grupo: análisis, debates, presentaciones.

- **Estudio de casos** sobre salinas específicas (Tenefé, Janubio, etc.).
- **Enfoque interdisciplinar:** historia, gastronomía, medio ambiente y cultura.

6.- CONTENIDO

Bloque 1 – Introducción a la sal y su historia (2 h)

- Historia global de la sal: de bien esencial a producto gourmet
- La sal en la historia de Canarias: usos tradicionales y rutas comerciales
- Sal y simbolismo cultural

Bloque 2 – Salinas de Canarias: patrimonio vivo (4 h)

- Principales salinas del archipiélago: Janubio, Tenefé, Bocacangrejo, El Río...
- Elementos arquitectónicos y ambientales
- Oficios tradicionales: el salinero
- Retos y oportunidades de conservación

Bloque 3 – Tipos de sal y producción (3 h)

- Flor de sal, sal marina, sal gruesa, sal líquida
- El proceso de producción artesanal paso a paso
- Factores que afectan a la calidad de la sal: clima, técnicas, cuidado
- Normativas, certificaciones y comercialización

Bloque 4 – Usos de la sal (3 h)

- Aplicaciones gastronómicas: curación, condimentación, salado, fermentación
- Usos terapéuticos, cosméticos y simbólicos
- Degustación comparativa de sales
- Sal como producto turístico y cultural

Bloque 5 – Proyecto final y reflexión (3 h)

- Taller: diseño de una actividad didáctica, gastronómica o turística centrada en la sal
- Presentación de propuestas en grupo
- Evaluación participativa del curso

1.- MATERIA

LAS MIELES DE CANARIAS

2.- DOCENTE

SAUL LUGO

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Este curso ofrece una inmersión en el mundo de las mieles producidas en Canarias, un producto singular con Denominación de Origen Protegida (DOP). Se abordarán aspectos como su origen botánico, procesos de extracción, variedades por isla, análisis sensorial, usos gastronómicos y beneficios para la salud. El objetivo es poner en valor este tesoro natural y fomentar su conocimiento, consumo y defensa como parte del patrimonio agroalimentario del archipiélago.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

1. Reconocer las industrias canarias.
2. Conocer la historia, tradición y situación actual de la apicultura en Canarias.
3. Identificar las principales variedades de miel canaria y sus características.
4. Comprender el proceso de producción y recolección de la miel.
5. Realizar análisis sensoriales básicos para diferenciar tipos de miel.
6. Valorar sus aplicaciones gastronómicas y beneficios nutricionales.
7. Promover el consumo consciente de productos locales con DOP.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

- **resencial, activa y vivencial.**
- Combinación de teoría con análisis de producto y dinámicas participativas.
- **Cata guiada** de mieles de distintas islas.
- Apoyo visual: fichas, muestras, mapas botánicos, videos breves.
- Taller de aplicación gastronómica con recetas básicas y maridajes.
- Enfoque interdisciplinar: cultura, biología, gastronomía y sostenibilidad.

6.- CONTENIDO

Bloque 1 – Introducción a la miel y a la apicultura canaria (2 h)

- Origen y evolución de la apicultura en Canarias
- La abeja negra canaria y su singularidad
- Regulaciones y certificaciones: Denominación de Origen Protegida (DOP)

Bloque 2 – Tipos de miel y territorio (3 h)

- Variedades por isla: monoflorales (tajinaste, tедера, relinchón...) y multiflorales
- Factores que influyen en el color, aroma y sabor
- Mieles según altitud y microclimas

Bloque 3 – Proceso de producción (3 h)

- Ciclo de vida de la colmena
- Extracción, filtrado y envasado
- Técnicas artesanales vs. producción industrial
- Buenas prácticas apícolas y sostenibilidad

Bloque 4 – Cata y análisis sensorial (4 h)

- Ficha de cata: color, textura, olor, sabor
- Cata práctica de mieles de diferentes islas y floraciones
- Cómo conservar, reconocer y valorar una miel de calidad
- Diferencias entre miel cruda y procesada

Bloque 5 – Aplicaciones y proyecto final (3 h)

- Miel en la cocina: dulces, salsas, aliños, fermentaciones
- Maridajes sugeridos: quesos, panes, frutas, infusiones, vinos
- Taller: diseño de una receta o producto con miel canaria
- Presentación de ideas en grupo y evaluación final

1.- MATERIA

TENDENCIAS ALIMENTARIAS

2.- DOCENTE

VANESSA SANTANA

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Esta asignatura ofrece una visión actualizada y reflexiva sobre las principales tendencias alimentarias a nivel local y global. Se analizarán movimientos emergentes, cambios en los hábitos de consumo, impacto tecnológico, sostenibilidad, salud, nuevas dietas y formas de producción alimentaria. Se combinarán análisis teóricos con debates, dinámicas prácticas y estudio de casos reales, fomentando una visión crítica e innovadora.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

1. Identificar las principales tendencias alimentarias actuales y su origen.
2. Comprender cómo influyen factores sociales, económicos, tecnológicos y medioambientales en la alimentación.
3. Analizar el impacto de las nuevas dietas y modelos de consumo en la salud y la sostenibilidad.
4. Explorar innovaciones en productos, formatos y experiencias gastronómicas.
5. Desarrollar una actitud crítica y consciente frente a las modas alimentarias.
6. Aplicar los conocimientos en el diseño de propuestas adaptadas a nuevas demandas del consumidor.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

- **Presencial, participativa y reflexiva.**
- Exposiciones breves apoyadas en material audiovisual.
- Análisis de tendencias reales mediante artículos, vídeos y campañas.
- **Debates, dinámicas y simulaciones** para fomentar pensamiento crítico.
- Estudio de casos y creación de propuestas por parte del alumnado.
- Evaluación basada en participación, reflexión y creatividad.

6.- CONTENIDO

Bloque 1 – Introducción a las tendencias alimentarias (2 h)

- ¿Qué es una tendencia? Diferencia entre moda, necesidad y transformación
- Cómo nacen y se expanden las tendencias
- Influencias: redes sociales, ciencia, economía, cambio climático

Bloque 2 – Principales tendencias actuales (4 h)

- Alimentación saludable: plant-based, low-carb, keto, ayuno intermitente
- Productos funcionales, superfoods y alimentos bioactivos
- Dietas sostenibles y climáticamente responsables
- Sin gluten, sin azúcar, sin procesar: ¿moda o salud real?

Bloque 3 – Innovación alimentaria (3 h)

- Proteínas alternativas: insectos, algas, carne cultivada
- Foodtech: impresión 3D, blockchain alimentario, apps de seguimiento
- Nuevos modelos de negocio: dark kitchens, delivery, packaging sostenible

Bloque 4 – Alimentación y sociedad (3 h)

- Consumo consciente y local
- Ética alimentaria: bienestar animal, comercio justo, derechos laborales
- Alimentación emocional, food marketing y cultura digital

Bloque 5 – Proyecto final y reflexión (3 h)

- Taller: creación de una propuesta de producto, menú o campaña alineada con una tendencia
- Presentación de ideas en grupo
- Evaluación participativa y conclusiones

1.- MATERIA

GASTROFISICA

2.- DOCENTE

ÁNGELES MORRENO

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

La gastrofísica estudia la relación entre las propiedades físicas y químicas de los alimentos y la percepción sensorial que generan en el consumidor. Esta asignatura proporciona una comprensión avanzada de los principios científicos que explican las texturas, sabores, aromas y procesos culinarios innovadores, aplicados en el ámbito gastronómico y alimentario.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Que los estudiantes demuestren y comprendan conocimientos avanzados sobre los principios físicos y químicos de los alimentos, apoyados en bibliografía actualizada y aspectos de vanguardia.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en contextos profesionales gastronómicos, resolviendo problemas y defendiendo argumentos científicos y culinarios.
- Transmitir de forma clara y eficaz información, ideas y soluciones sobre fenómenos gastrofísicos a públicos especializados y no especializados.
- Trabajar en equipo y planificar actividades innovadoras en el sector gastronómico.
- Desarrollar capacidad de síntesis, razonamiento crítico y análisis del entorno gastronómico y culinario desde la perspectiva de la gastrofísica.
- Manejar el instrumental científico y técnico necesario para el análisis gastrofísico de alimentos.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

Competencias generales (CG):

- **CG01.** Poseer conocimientos avanzados y actuales sobre gastrofísica y ciencias culinarias.
- **CG02.** Aplicar dichos conocimientos profesionalmente en su área de estudio.
- **CG03.** Comunicar conceptos científicos y gastronómicos de manera efectiva a diversos públicos.
- **CG04.** Organizar y planificar actividades en equipos del sector gastronómico.
- **CG05.** Realizar análisis críticos y razonamiento aplicado sobre la innovación y evolución gastronómica.

- **CG06.** Manejar instrumental científico y técnico aplicado a la gastrofísica.
- Competencias específicas (CE):**
- **CE01.** Conocer y aplicar técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia, manejando el instrumental asociado.
 - **CE02.** Utilizar instrumental y sistemas de conservación y almacenamiento, entendiendo su efecto sobre las propiedades del alimento.
 - **CE03.** Analizar críticamente la evolución de los fenómenos culinarios y gastronómicos y las tendencias actuales.
 - **CE04.** Comprender los cambios biológicos, químicos y físicos que ocurren durante la preparación y almacenamiento de alimentos.
 - **CE05.** Conocer los componentes físicos y químicos de los alimentos y su valor nutritivo.

6.- CONTENIDO

Bloque 1: Introducción a la gastrofísica (3 horas)

- Definición y ámbitos de estudio.
- Interdisciplinariedad con gastronomía, física, química y biología.
- Panorama actual y tendencias.

Bloque 2: Propiedades físicas y químicas de los alimentos (4 horas)

- Textura y consistencia: principios y mediciones.
- Cambios físicos: gelificación, emulsiones, espumas.
- Reacciones químicas en la cocina: Maillard, caramelización, oxidación.

Bloque 3: Percepción sensorial y su base física (3 horas)

- Procesos de percepción de textura, aroma, sabor y temperatura.
- Influencia de la estructura física en la experiencia sensorial.

Bloque 4: Aplicaciones gastrofísicas en técnicas culinarias (3 horas)

- Técnicas tradicionales y de vanguardia con base científica (sous-vide, esferificación, texturización).
- Uso del instrumental científico en cocina.

Bloque 5: Taller práctico y discusión (2 horas)

- Demostraciones prácticas y experimentos.
- Análisis crítico y presentación de resultados.

1.- MATERIA

LA CESTA : GOFIO, PAPAS DE CANARIAS , FRUTAS TROPICALES

2.- DOCENTE

RUTH LOZANO

VANESSA SANTANA

3.- DESCRIPCIÓN BÁSICA

Esta asignatura aborda los productos emblemáticos de Canarias que conforman “La Cesta Canaria”: el gofio, las papas bonitas y las frutas tropicales. Se analizarán sus características agronómicas, culturales y gastronómicas, su producción, consumo y valor en la dieta local. Se fomentará el conocimiento profundo de estos ingredientes para su correcta utilización e innovación en la cocina canaria y moderna.

4.- OBJETIVOS DIDÁCTICOS

- Conocer y valorar los productos tradicionales canarios: gofio, papas bonitas y frutas tropicales.
- Comprender las particularidades agronómicas, nutricionales y culturales de estos productos.
- Aplicar los conocimientos en propuestas culinarias innovadoras basadas en ingredientes autóctonos.
- Transmitir información sobre estos productos a públicos especializados y no especializados.
- Fomentar el trabajo en equipo para el diseño de recetas y proyectos gastronómicos.
- Analizar críticamente la importancia de estos productos en la identidad y sostenibilidad alimentaria de Canarias.

5.- METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

Competencias generales (CG):

- CG01: Poseer conocimientos avanzados sobre productos tradicionales y su entorno.
- CG02: Aplicar conocimientos a la innovación gastronómica con productos canarios.
- CG03: Comunicar eficazmente sobre productos y tradiciones culinarias.

- CG04: Planificar actividades en equipo dentro del sector gastronómico.
- CG05: Razonar críticamente sobre el valor cultural y económico de los productos.
- CG06: Utilizar instrumental y técnicas adecuadas para el manejo de estos ingredientes.

Competencias específicas (CE):

- CE01: Conocer las propiedades físicas, químicas y nutricionales del gofio, papas bonitas y frutas tropicales.
- CE02: Saber aplicar técnicas culinarias tradicionales y modernas con estos ingredientes.
- CE03: Analizar el impacto de estos productos en la gastronomía y economía local.
- CE04: Valorar y promover la sostenibilidad y producción local.
- CE05: Identificar los procesos de conservación y almacenamiento adecuados.

6.- CONTENIDO

Bloque 1: Introducción a la Cesta Canaria (3 horas)

- Historia y cultura de los productos canarios.
- Contexto agronómico y social de gofio, papas bonitas y frutas tropicales.

Bloque 2: El Gofio (4 horas)

- Tipos y procesos de elaboración.
- Propiedades nutricionales y usos tradicionales y actuales.
- Aplicaciones culinarias y recetas innovadoras.

Bloque 3: Papas Bonitas (4 horas)

- Variedades y cultivo.
- Características organolépticas y nutricionales.
- Técnicas culinarias para su preparación y presentación.

Bloque 4: Frutas Tropicales (3 horas)

- Tipos principales cultivados en Canarias.
- Propiedades, usos y potencial gastronómico.
- Conservación y transformación para su uso culinario.

Bloque 5: Taller práctico y trabajo en equipo (1 hora)

- Diseño y preparación de recetas con la cesta canaria.
- Presentación y análisis crítico.

