

Código - Asignatura	053218 - La cocina tradicional, de lo local a lo global				
Tipo	Obligatoria	Curso	Tercero		
Bloque Temático	Cocina	Créditos	6 ECTS		
Responsable de la asignatura		Montserrat Saperas			
Presencial	86h	Dirigido	40h	Autónomo	58h

BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura La Cocina Tradicional, de la Local a la Global, se centra en el estudio de las tradiciones culinarias catalana y española, desarrollando sus fundamentos, técnicas y elaboraciones.

Tomando como base la cultura gastronómica local, se estudiarán también las relaciones con otras regiones del mapa gastronómico mundial, analizando las posibles influencias que se han establecido entre diferentes culturas los canales de comunicación y factores que han favorecido posibles cambios en la demanda de productos.

Se hará también una revisión y puesta en práctica de los conceptos actuales vinculados a la sostenibilidad alimentaria y como ha formado parte a lo largo de las diferentes épocas y lugares.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE2 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer y aplicar las técnicas y elaboraciones más relevantes de la cocina tradicional catalana y española
2. Conocer los productos y elaboraciones más representativas de las cocinas del mundo y ser capaz de ejecutarlas y estudiar su influencia en la cocina contemporánea europea.
3. Conocer la geografía de la producción y la distribución agroalimentaria y gastronómica.
4. Identificar y comprender los principales elementos y manifestaciones de la cultura gastronómica a nivel nacional.

5. Conocer productos, elaboraciones y tradiciones gastronómicas típicas de otros países, e interpretarlos en función de criterios de adaptación y sostenibilidad ambiental, social y cultural.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Cocina local. Estudio de las cocinas regionales:

- 1.1. ¿Qué es tradicional?
- 1.2. Factores que conforman una gastronomía: geografía, historia, cultura, etc.
- 1.3. Definición de mapas culinarios: las difusas fronteras gastronómicas
- 1.4. Identidad culinaria: la geografía del gusto, el sabor del paisaje
- 1.5. Fundamentos de la cocina: productos, bases y técnicas. Elaboraciones más representativas y recetas aplicadas de las cocinas españolas y catalanas
- 1.6. Cocineros referentes

2. Cocina global. La transmisión y el conocimiento de lo local:

- 2.1. Ser local para ser global: intercambios entre diferentes culturas gastronómicas
- 2.2. Factores aceleradores en la difusión de las culturas gastronómicas
- 2.3. El nacimiento de la cocina fusión: principales ejemplos
- 2.4. Gastronomía sostenible; conceptos básicos

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

La Cocina Tradicional, de la Local a la Global es una asignatura de carácter teórico-práctico que persigue la adquisición de las competencias descritas en el programa y proporciona a los estudiantes una visión general sobre el sector.

La metodología de aprendizaje se asienta sobre un bloque de sesiones teóricas, que da al alumno las herramientas para realizar ejercicios prácticos y alcanzar los resultados planteados; por otra parte, un bloque de sesiones prácticas, en las que se enseñan las bases de elaboración de recetas asentadas en la tradición que el alumno debe complementar con horas de trabajo autónomo.

La dedicación de horas al aprendizaje se distribuye entre un 60% del tiempo para las sesiones presenciales, tanto teóricas como prácticas; y un 40% del tiempo para el trabajo autónomo. En las sesiones presenciales se desarrollan las explicaciones conceptuales y contextuales de los temas del programa, combinadas con actividades que los alumnos han de resolver individualmente o en grupo, en función de lo que determine la materia que se esté impartiendo.

La asistencia a las sesiones presenciales es obligatoria para el seguimiento correcto de la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

El sistema de evaluación es único para todos los alumnos y mide la consecución de los objetivos planteados en la asignatura.

El sistema de evaluación busca que el estudiante realice un seguimiento óptimo y continuado de la materia y combina técnicas de trabajo individual y en grupo.

Se valoran los resultados de un aprendizaje continuado, a través de la evolución de las prácticas del alumno. La evaluación se completa con la realización de trabajos teóricos, que se entregan en las fechas convenidas; un examen final del bloque teórico y, al menos, un examen de la parte práctica.

Los plazos de entrega de los ejercicios se fijan durante el curso y no serán prorrogables, por lo que se solicita a los estudiantes que estén pendientes de las informaciones de la asignatura.

Es requisito indispensable para aprobar la asignatura la entrega de todas las actividades evaluables durante el curso en las fechas acordadas.

Los alumnos deben asistir a un mínimo del 80% de las sesiones prácticas para tener el derecho a ser evaluados por el sistema de evaluación continua.

Sistema de Ponderación de las Calificaciones

La planificación de las actividades evaluativas será pública para los estudiantes al inicio de la asignatura.

Según el sistema de evaluación escogido, los conceptos que serán evaluados y su peso en la nota final serán los siguientes:

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
PARTE TEÓRICA				
Trabajos teóricos		20%	20%	
PARTE PRÁCTICA				
Evaluación sesiones prácticas		40%		
Trabajo práctico			20%	
PRUEBAS FINALES				
Teórica		20%	20%	
Práctica*		20%	40%	
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de las calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Abad Alegria, F. (2017), En Busca de lo Auténtico. Raíces de Nuestra Cocina Tradicional, Gijón, Ed Trea.

Aduriz, A.L. y Innerarity, D. (2012), Cocinar, Comer, Convivir. Barcelona, Ed Destino.

Fischler, Claude (1995) El (h)omnívoro (El gusto, la cocina y el cuerpo) Editorial Editorial Anagrama S.A.

Flandrin J-L y Montanari, M. (2004) Historia de la Alimentación (capítulos XLV, XLVII y Conclusión), Gijón, Ed. Trea, Gijón.

Harris, M (1989), Bueno para comer. Alianza Editorial, Colección Atropología

Institut Català de la Cuina (2011) Corpus del Patrimoni Culinari Català, Barcelona, Ed. La Magrana

Lladonosa, J (2005) El Gran Llibre de la Cuina Catalana. Barcelona, Ed. Salsa Books

Luján, N. (2019) Historia de la Gastronomía. Barcelona, Ed. Debate.

Luján, N. y Perucho, J. (2003) El Libro de la Cocina Española: Gastronomía e Historia, Barcelona, Ed. Tusquets

Martínez Llopis, M. e Irizar L. (1990) Las Cocinas de España. Madrid, Alianza Editorial.

Montanari, M, (2004) La Comida Como Cultura. Gijón, Ed. Trea.

Petrini, Carlo (2007) Bueno, limpio y justo. Madrid, Ed. Polifemo

Pla, J (2005) El que hem menjat. Barcelona, Ed. Destino. Modos de comer

Wurgaft, Benjamin y White, Merry I. (2024) Modos de Comer, Barcelona, RBA Libros