

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	052109 - Art i Cuina		
Matèria	Història	Curs	Segon
Tipus assignatura	Formació bàsica	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

El món de l'art és una de les àrees rellevants en el disseny de l'oferta gastronòmica, on l'estudiant ha de comprendre les implicacions psicològiques, socials i culturals que influeixen a la formació del gust i a la evolució del comportament alimentari, així com assimilar la influència de les arts plàstiques i sensorials a la gastronomia i comprendre les manifestacions gastronòmiques com expressió de les concepcions estètiques de cada societat i moment històric, com també interpretar les representacions gastronòmiques a la història de l'art. I els principis d'estètica i disseny artístic i aplicar-los a la creació de manifestacions gastronòmiques.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB1- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i adquireixin les competències que es solen demostrar per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi.

CB3- Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

RESULTATS D'APRENENTATGE

- Comprendre les manifestacions gastronòmiques com expressió de les concepcions estètiques de cada societat i moment històric.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Assimilar l'influència de les arts plàstiques a la gastronomia.
- Conèixer i interpretar les representacions gastronòmiques a la història de l'art.
- Assimilar els principis d'estètica i disseny artístic i aplicar-los a la creació de manifestacions gastronòmiques.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Bases estètiques del disseny artístic aplicades a la creativitat gastronòmica.
2. La gastronomia i la concepció estètica de les societats a través de la història.
3. Alimentació i gastronomia en les representacions artístiques.
4. Projecte d'art aplicat a l'alimentació.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

L'assignatura d'Art i cuina és una matèria de caràcter teòric que proporciona l'adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria. El curs es desenvoluparà a base de sessions teòriques en format conferència, seguit de sessions de discussió i debat on els alumnes, prèvia preparació, exposaran les seves idees. Algunes de les sessions estaran a càrrec de professors convidats experts en algun aspecte del programa. Aquestes "masterclass" seran anunciades prèviament i seran objecte d'un treball especial a presentar pels alumnes.

Més enllà de les sessions presencials, es realitzaran treballs teòrics i de referència, els quals s'hauran de presentar a través del campus virtual i seran comentats pel professorat. Destacar que es desenvoluparà un projecte d'aplicació artística al món de l'alimentació.

SISTEMA D'AVUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treball realitzats per l'alumnat	40 %	50 %
Prova escrita final	50 %	50 %
Participació a classe	10 %	---

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura: L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Comida para pensar. Hamilton, R i Todolí, V.2007.
- Richard Sennet. El artesano. Editorial Anagrama. Barcelona. 2009.
- Food design. Experimenta. Número 67, 68. Diciembre 2014.
- L'Art del menjar. De la Natura Morta a Ferran Adrià. CX CatalunyaCaixa Obra Social
- Notas de cocina de Leonardo da Vinci. J. Routh.
- HELLER, EVA: Psicología del color. Como actúan los colores sobre los sentimientos y la razón. 2004. Ed. Gustavo Gili
- ITTEN, JOHANNES: El arte del color. Ed. Bouret.
- Food History. Papila Estudio.
- The geometry of Pasta. Caz Hildebrand, Jacob Kenedy.
- Diseños y esbozos para el Bulli. Luki Huber. Planeta, 2018.
- Food Futures. Kate Sweetapple and Gemma Warriner.
- Tapas. Juli Capella. Acción Cultural Española. Editorial Planeta. Barcelona 2013.
- Foodjects: Design & the New Cuisine in Spain. Martín Azúa. Ed. Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. Barcelona, 2010.
- Food Designing. Martí Guixé. Edited by Beppe Finessi.
- Recursos bibliográficos de ampliación:
- Donald A, Norman. El diseño emocional. Ediciones Paidós Ibérica. Barcelona. 2005.
- Niki Segnit. La enciclopèdia de los sabores. Penguin Random House Grupo Editorial. Barcelona. 2011.