



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	052109 – Arte y cocina		
Materia	Historia	Curso	Segundo
Tipo Asignatura	Formación básica	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	60 horas	Horas Trabajo Autónomo	90 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El mundo del arte es una de las áreas relevantes en el diseño de la oferta gastronómica, donde el estudiante tiene que comprender las implicaciones psicológicas, sociales y culturales que influyen en la formación del gusto y en la evolución del comportamiento alimentario, así como asimilar la influencia de las artes plásticas y sensoriales en la gastronomía y comprender las manifestaciones gastronómicas como expresión de las concepciones estéticas de cada sociedad y momento histórico, como también interpretar las representaciones gastronómicas en la historia del arte. Y los principios de estética y diseño artístico y aplicarlos a la creación de manifestaciones gastronómicas.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB1 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

OBJECTIVOS DEL APRENDIZAJE

- Comprender las manifestaciones gastronómicas como expresión de las concepciones estéticas de cada sociedad y momento histórico.
- Asimilar la influencia de las artes plásticas y sensoriales en la gastronomía. Encontrar puntos de unión evidentes entre el arte, el diseño, los alimentos y la cocina.
- Conocer e interpretar las representaciones gastronómicas a la historia del arte.
- Asimilar los principios de estética y diseño artístico y aplicarlos a la creación de manifestaciones gastronómicas.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Bases estéticas del diseño artístico aplicadas a la creatividad gastronómica.
2. La gastronomía y la concepción estética de las sociedades a través de la historia.
3. Alimentación y gastronomía en las representaciones artísticas.
4. Proyecto de arte aplicado a la alimentación.

METODOLOGÍA

La asignatura de *Arte y cocina* es una materia de carácter teórico que proporciona la adquisición de las competencias vinculadas a esta materia. El curso se desarrollará en base a sesiones teóricas en formato conferencia, seguido de sesiones de discusión y debate donde los alumnos, previa preparación, expondrán sus ideas. Algunas de las sesiones estarán a cargo de profesores invitados expertos en algún aspecto del programa. Estas “**masterclass**” serán anunciadas previamente y serán objeto de un trabajo especial a presentar por los alumnos.

Más allá de las sesiones presenciales, se realizarán trabajos teóricos y de referencia, los cuales se tendrán que presentar a través del campus virtual y serán comentados por el profesorado. Destacar que se desarrollará un proyecto de aplicación artística al mundo de la alimentación.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de Evaluación	CONTINUAD A	ÚNICA
Trabajos realizados por el estudiante	45 %	45 %
Presentaciones orales en clase	10 %	
Prueba escrita final	45%	55 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

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

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

A) Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.

B) Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS BÁSICOS:

- 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

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.