



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	052111- Cuina Mediterrània i Cuines del Món		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Segon
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	90 hores	Hores de treball autònom	60 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

L'assignatura pretén introduir l'alumne en el coneixement de la cuina internacional. Partint de l'àmbit cultural i geogràfic de la Mediterrània, s'avançarà cap a altres regions del món amb l'objectiu d'explorar els diferents patrons d'alimentació i cultures culinàries i gastronòmiques.

En les sessions de l'assignatura que es desenvolupen a l'aula es prestarà especial atenció a l'anàlisi dels aspectes contextuais -geogràfics, antropològics, històrics, religiosos, econòmics, sociològics, etc.-que permeten interpretar les cuines del món, mentre que a les sessions pràctiques es treballaran els ingredients, la terminologia, les tècniques i els procediments culinaris propis de les diverses cuines internacionals tractades al llarg del curs.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG6- Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE02- Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial.

RESULTATS D'APRENENTATGE

- Conèixer els productes i elaboracions més representatius de les cuines del món i ser capaç d'executar-les i estudiar la seva influència en la cuina contemporània europea.
- Conèixer la geografia de la producció i la distribució agroalimentària i gastronòmica.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Identificar i comprendre els principals elements i manifestacions de la cultura gastronòmica a nivell nacional.
- Conèixer productes, elaboracions i tradicions gastronòmiques típiques d'altres països i interpretar-los en funció dels criteris d'adaptació i sostenibilitat ambiental, social i cultural.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Les cuines de la Mediterrània. Contextualització cultural, productes, tècniques culinàries. Elaboracions i receptes aplicades.
2. Principals Cuines Europees
3. Cuines americanes: àrees principals
4. Principals cuines asiàtiques

METODOLOGIA

L'assignatura de *Cuina Mediterrània i Cuines del Món* és una matèria de caràcter teòric-pràctic, que pretén assegurar l'adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria, donant als estudiants una visió, tant general i teòrica, com aplicada, de les diferents cultures culinàries del món.

La metodologia d'aprenentatge tindrà combinada sessions teòriques, on es treballen a l'aula els elements teòrics de context -mitjançant explicacions, lectures, exercicis, debats... amb sessions eminentment pràctiques, on s'explicaran les bases tècniques i elaboracions més característiques que l'alumne haurà d'executar.

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.

Activitat	Continuada	Única
	Pes Qualificació	Pes Qualificació
Treballs teòrico-pràctics	10%	15%
Activitats d'aula	5%	-
Avaluació continuada de les pràctiques	25%	-
Examen final pràctic	15%	25%
Assistència, actitud, participació	5%	-
Examen final teòric	40%	60%

La nota mínima per aprovar l'assignatura es un 5.

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:



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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

- Academia Internacional de Gastronomía (Ed.) (1994) Las cocinas de Europa. Barcelona, Ediciones B. (CR)
- Acurio, G. (2015) Perú Gastronomía. Barcelona, Ed. Paidom Press. (CR)
- Colobrants, J.; Khabbaz, S. (2008) El cocinero de Damasco. Cocina, cultura y recetas. Ed. Zendera Zariquiey.
- Contreras, J. (Ed.) (2005) Sabores del Mediterráneo. Barcelona : Institut Europeu de la Mediterrània. (CR)
- Dominé, A. (1998) Un viaje culinario por Francia, Colonia, Ed. Könemann, 1998 (CR)
- Elizegi, A. (2007) Recetas del mundo un viaje gastronómico. León, Ed. Everest. (CR)
- Etcheverria, O. y Fumey, G. (2008) Atlas mundial de cocina y gastronomía: una geografía gastronómica. Adrid, Ed. Akal.
- Le Cordon Bleu (1994) La cocina francesa clásica. Barcelona, Ed. Primera Plana. (CR)
- McWilliams, M. (2011) Food Around the World: A Cultural Perspective. Prentice Hall
- March, Lourdes (2003) La cocina mediterránea / Mediterranean Cuisine. Madrid Alianza Ed. (CR)
- Medina, F.X. (1996) La Alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición. Barcelona, Icaria Editorial.
- Medina, F-X; Barusi, A.; Colesanti, G. (1998) El color en la alimentación mediterránea: elementos sensoriales y culturales de la nutrición. Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània/ Icaria Ed.
- Redzepi, R. (2011) Noma. Tiempo y espacio en la cocina nórdica (Español). Ed. Phaidon.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- VV.AA. (2011) La cuchara de plata. Ed. Phaidon.
- VV.AA. (2015) Dietas saludables del mundo. Barcelona, Ed. Planeta.