

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053218 - La Cuina Tradicional, de la Local a la Global		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	90 hores	Hores de treball autònom	60 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

L'assignatura La Cuina Tradicional, de la Local a la Global, es centra en l'estudi de les tradicions culinàries catalana i espanyola, desenvolupant els seus fonaments tècnics i elaboracions.

Prenent com a base la cultura gastronòmica local, s'estudiaran també les relacions amb altres regions del mapa gastronòmic mundial analitzant les possibles influències que s'han establert entre diferents cultures i analitzant també els canals de comunicació i factors que han afavorit possibles canvis en la demanda de productes.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE2- Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Conèixer i aplicar les tècniques i elaboracions de la cuina tradicional catalana i espanyola.
- Conèixer els productes i elaboracions representatives 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.
- 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-les en funció de criteris d'adaptació i sostenibilitat ambiental, social i cultural.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Cuina i diversitat cultural
2. La cuina catalana
3. Cuina espanyola
4. La fusió de les cuines: de la local a la global
5. La demanda social, productes
6. La influència dels cuiners referents en la cuina d'avantguarda.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

La Cuina Tradicional, de la Local a la Global és una assignatura de caràcter teòric-pràctic que persegueix l'adquisició de les competències descrites en el programa i proporciona als estudiants una visió general sobre el sector.

La metodologia d'aprenentatge combina sessions teòriques, amb la finalitat de proporcionar a l'estudiant les eines per realitzar exercicis pràctics i assolir els resultats plantejats, amb sessions pràctiques, on s'ensenyen les bases de l'elaboració de receptes assentades en la tradició.

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.

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.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Activitat	Continuada	Única
	Peso Qualificació	Peso Qualificació
Treballs teòrics	20%	10%
PART PRÀCTICA		
Avaluació sessions pràctiques	40%	—
Trabajo pràctic	—	20%
PROVES FINALS		
Teòrica	20%	30%
Pràctica*	20%	40%

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

- Institut Català de la Cuina (2011) Corpus del Patrimoni Culinari Català, Barcelona, Ed. La Magrana
- Flandrin J-L y Montanari, M. (2004) Historia de la Alimentación (capítulos XLV, XLVII y Conclusión), Gijón, Ed. Trea

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Arenós, P. (2011) La Cocina de los Valientes, Barcelona, Ediciones B
- Luján, N. y Perucho, J. (2003) El Libro de la Cocina Española: Gastronomía e Historia, Barcelona, Ed. Tusquets
- Freechman, P. (2009) Gastronomía. Historia del Paladar. Valencia, Ed. Publicacions de la Universitat de Valencia.
- Canabal, M (2015) Cocinando un Tributo. Gira por México, Colombia y Perú. Girona, Ed Roca Llibres
- Blasi, J.M. (2005) La Cuina d'Ignasi Domènech. Barcelona, Ed. Angle
- Hamilton, R. y Todolí, V. (Ed) (2009) Comida Para Pensar. Pensar Sobre el Comer. Barcelona-Nueva York, Ed. Actar.
- Lladonosa, J (2005) El Gran Llibre de la Cuina Catalana. Barcelona, Ed. Salsa Books
- Castell, J. (1999) Per què mengem el que mengem. Barcelona, Ed. Edi-Liber.
- Calera, A.M. (1982) La Cocina Regional Española. Barcelona, Ed. Mundo Actual de Ediciones.
- García Santos, R. (1986) La Cocina Vasca. San Sebastián, Ed Haranburu.
- VV.AA. (1982) Cocina Vasca. San Sebastián, Ed Sendoa.
- Martínez Llopis, M. e Irizar L. (1990) Las Cocinas de España. Madrid, Alianza Editorial.
- Chamorro Fernández, M.I. (2008) Tradiciones, Alimentos y Recetas de la Cocina Extremeña. Gijón, Ed. Trea
- Álvaro Cunqueiro, (1983) A Cociña Galega. Editorial Galaxia.
- Negri, N. (2008) Un toque étnico: la cocina fusión. León, Ed. Everest (CR)
- N. Edward, N.Matsuhisa (2006) Nobu West. RBA Libros. Madrid.
- Josefina Barrón, Mitsuharo Tsumura (2013). Nikkei es Perú. Telefónica Perú
- Abad Alegría, F, Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria española (siglo XX), Ed. Trea, 2009
- CORCUERA, M, 25 años de la Nueva Cocina vasca , Ed. Aizkorri, 2003
- ARENÓS, P, Els genis del foc. Qui són, com creen i què cuinen deu xefs catalans d'avantguarda, Ed. Empúries, 1999
- Contreras, J. (Ed.) (2005) Sabores del Mediterráneo. Barcelona. Institut Europeu de la Mediterrània. (CR)
- Elizegi, A. (2007) Recetas del mundo un viaje gastronómico. León, Ed. Everest. (CR)



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Etcheverria, O. y Fumey, G. (2008) Atlas mundial de cocina y gastronomía: una geografía gastronómica. Adrid, Ed. Akal.
- Medina, F.X. (1996) La Alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición. Barcelona, Icaria Editorial.
- Álvarez, Marcelo y Medina, F.Xavier (2008) Identidades en el plato. Barcelona. Icaria Editorial.
- Cañizal, Mario (2007) Manual de Food Service. Artyplan.
- Petrini, Carlo (2007) Bueno, limpio y justo. Madrid. Editorial Polifemo.