



Codi-Assignatura	064422 – Gastronomia				
Curs	4º	Crèdits	3 cr ECTS		
Bloc Temàtic	Gastronomia		Tipus assignatura	Assignatura Optativa	
Hores presencials	24 hores	Hores de treball dirigit	24 hores	Hores de treball autònom	27 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La gastronomia es un element clau de l'empresa de restauració, i adquireix capital importància en l'hoteleria. Aquesta assignatura pretén dotar l'alumne dels coneixements bàsics i necessaris per tal de comprendre la complexitat del fet gastronòmic i la seva expressió en les diferents cuines del món.

Tanmateix, l'assignatura facilita els coneixements imprescindibles que expliquen l'aparició de la restauració comercial i la seva evolució fins l'actualitat. Aquests coneixements permetran l'alumne identificar, entendre i analitzar les variables que entren en joc en elaborar una oferta gastronòmica i dissenyar-la d'una manera coherent, atenent a criteris com factors culturals, el potencial dels productes alimentaris o les tendències gastronòmiques i culinàries del moment.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG06- Orientar-se al client.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE06- Analitzar i avaluar el potencial turístic per al disseny de productes, serveis i projectes.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Concepte de Gastronomia
2. Cuines del món



3. Desenvolupament de la cuina moderna i contemporània

METODOLOGIA D'APRENTATGE

El **mètode d'aprenentatge** es basa fonamentalment en sessions expositives acompanyades regularment de suport escrit o audiovisual (vídeo, PowerPoint etc.).

Es fomentarà de manera especial la participació dels alumnes i la discussió sobre els temes proposats. Serà fonamental la col·laboració **de l' alumne amb el seguiment de les lectures i exercicis proposats**, per tal de contribuir a que la participació a classe sigui fonamentada i àgil.

S' **estimularà l'esperit de recerca i documentació**, així com la **capacitat de treballar de manera autònoma**, mitjançant l'elaboració d'exercicis i treballs per part de l'alumne, tant dins com fora de classe.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el **procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura**.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el **procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final**. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'**avaluació única**. El **procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final**.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- Acadèmia Internacional de Gastronomia (Ed.) (1994) *Las cocinas de Europa*. Barcelona, Ediciones B.
- Adrià, F., (1997) *Los secretos de El Bulli. Recetas, técnicas y reflexiones*, Madrid: Ed. Altaya.



- Adrià, F., (2011). *The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adria*. New York: Phaidon Press Ltd.
- Aduriz, A.L. (2012). *Mugaritz: A Natural Science of Cooking*. London: Phaidon Press Ltd.