



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Màster en Innovació en Gestió del Turisme

Codi- Assignatura	540011 – Coneixement i transformació del producte gastronòmic		
Curs	1	Crèdits	ECTS
Bloc Temàtic	Producte, Alimentació i Nutrició	Tipus assignatura	Optativa
Hores presencials	42 hores	Hores de treball autònom	108 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La gastronomia constitueix una construcció complexa a partir de la necessitat fonamental de l'ésser humà d'alimentar-se, de la seva interrelació amb el paisatge, i de l'aprofitament que s'ha fet de les matèries primeres disponibles, transformant-les de manera eficient i omplint-les de contingut cultural.

L'objectiu de l'assignatura és dotar l'alumnat del coneixement necessari sobre els elements i processos que fonamenten el fet gastronòmic: els productes alimentaris i les tècniques i processos de l'elaboració. Per a això s'abordarà el coneixement de les característiques dels productes agroalimentaris, que possibiliti la seva valoració organolèptica, l'anàlisi de la seva vinculació amb el territori, la seva càrrega social i cultural i les seves aplicacions gastronòmiques. A més, es facilitarà l'aprenentatge sobre processos, tècniques i tecnologies associades a la transformació culinària, que permetin la correcta interpretació del progrés històric de la cuina i les tendències actuals en gastronomia.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG2- Treballar en equip.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE9- Identificar i desenvolupar aplicacions gastronòmiques innovadores.

CE12- Transformar idees i coneixements en valor per al client generant resultats sostenibles per a les organitzacions turístiques i la societat.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Geografia, paisatge i producció alimentària. Nous models de producció: producte tradicional, producte de qualitat, producte gastronòmic.
2. Els processos de transformació culinària i la seva evolució.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Màster en Innovació en Gestió del Turisme

3. Estudi de productes: tipologia i principals característiques. Mètodes d'elaboració. Tradició cultural i aplicacions.
4. Instruments de coneixement i avaluació sensorial dels aliments. Tast organolèptic.
5. Marques de qualitat alimentària.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Les estratègies d'aprenentatge previstes contemplen un ampli ventall d'accions diferents per donar resposta a l'adquisició de les competències vinculades a l'assignatura.

Donats els continguts i objectius de l'assignatura, s'impartiran sessions expositives de fonament teòric que permetin la realització d'exercicis orientats a l'aprehensió dels coneixements, tècniques, processos i processos constitutius del fet gastronòmic. Però l'assignatura tindrà, sobretot, un fort component pràctic i demostratiu, amb l'organització de sessions de tast, tallers pràctics o visites a determinades organitzacions, així com la participació de professionals en actiu que compartiran les seves experiències i coneixements amb els estudiants.

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.

Per acollir-se en aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Activitats 1 (individual)	30 %	40 %



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Màster en Innovació en Gestió del Turisme

Activitats 2 (grupals)	30%	---
Activitat final (individual)	40%	60%

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

AA.VV., *Larousse Gastronomique* (2011). Ed. Larousse

ABAD ALEGRÍA, F., (Ed.) (2009). *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria española (siglo XX)*, Ed.

Trea.

ADRIÀ, Ferran (1997). *Los secretos de El Bulli. Recetas, técnicas y reflexiones*, Madrid, Ed. Altaya.

ARENÓS, Pau (1999). *Els genis del foc. Qui són, com creen i què cuinen deu xefs catalans d'avantguarda*, Ed.

Empúries.

DAVIDSON, A. (2002), *The Penguin companion to food*, Penguin books.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Màster en Innovació en Gestió del Turisme

ESPINET, Miguel (1984). *El espacio culinario*, Barcelona, Ed. Tusquets.

FORTIN, J. (ed.) (1999). *Guía completa de alimentos*, Ed. Könemann.

FUMEY, G. y ETCHEVERRÍA, O. (2008). *Atlas mundial de cocina y gastronomía. Una geografía gastronómica*. Ed. Akal.

FUNDACIÓN ALÍCIA, EL BULLI TALLER (2006). *Léxico científico gastronómico. Las claves para entender la cocina de hoy*, Ed. Planeta.

McWILLIAMS, M. (2014), *Food Around the World: A Cultural Perspectiva* (4ª ed.), Pearson Ltd. Ed.

MARCH, L. (2000). *Manual de los alimentos*, Alianza Editorial.

McGEE, H. (2007). *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*, Ed. Debate.

NORMAN, J., (Ed.) (2005). *Cocina. Técnica, recetas, consejos y secretos de los grandes maestros del mundo*, Ed. Pearson Alambra.

PÉREZ LOZANO, J., y CAPEL, J-C. (2006). *Fashion food. Diccionario gastronómico del siglo XXI*, Madrid, El País Aguilar.

PICH I SOLÉ, J. (2001), *La degustació: estudis sobre la percepció del gust i l'acceptació dels aliments*, Ed. Universidad de las Islas Baleares.

THIS, H., GAGNAIRE, P. (2006). *La cuisine. C'est de l'amour, de l'art, de la technique*, Ed. Odile Jacob.

TOUSSAINT-SAMAT, M. (1991-92). *Historia natural y moral de los alimentos* (9 vols.), Alianza Ed.

SANCHO VALLS, J., BOTA PRIETO, E. y DE CASTRO MARTÍN, J-J. (1999), *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*, Edicions de la Universitat de Barcelona.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Màster en Innovació en Gestió del Turisme

WERLE, L. y COX, J. (2012), *Ingredientes*, H.F. Ullmann Ed.