



Centre adsortit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Código -Asignatura	540011 – Conocimiento y transformación del producto gastronómico		
Curso	1	Créditos	6 ECTS
Bloque Temático	Producto, Alimentación y Nutrición	Tipo de asignatura	Optativa
Horas presenciales	42 horas	Horas de trabajo autónomo	108 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La gastronomía constituye una construcción compleja a partir de la necesidad fundamental del ser humano de alimentarse, de su interrelación con el paisaje, y del aprovechamiento que ha hecho de las materias primas disponibles, transformándolas de manera eficiente y llenándolas de contenido cultural.

El objetivo de la asignatura es dotar al alumnado del conocimiento necesario sobre los elementos y procesos que fundamentan el hecho gastronómico: los productos alimenticios y las técnicas y procesos de la elaboración. Para ello se abordará el conocimiento de las características de los productos agroalimentarios, que posibilite su valoración organoléptica, el análisis de su vinculación con el territorio, su carga social y cultural y sus aplicaciones gastronómicas. Además, se facilitará el aprendizaje sobre procesos, técnicas y tecnologías asociadas a la transformación culinaria, que permitan la correcta interpretación del progreso histórico de la cocina y las tendencias actuales en gastronomía.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG2- Trabajar en equipo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE9- Identificar y desarrollar aplicaciones gastronómicas innovadoras.

CE12- Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad.

CONTENIDOS TEMÁTICOS



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

1. Geografía, paisaje y producción alimentaria. Nuevos modelos de producción: producto tradicional, producto de calidad, producto gastronómico.
2. Los procesos de transformación culinaria y su evolución.
3. Estudio de productos: tipología y principales características. Métodos de elaboración. Tradición cultural y aplicaciones.
4. Instrumentos de conocimiento y evaluación sensorial de los alimentos. Cata organoléptica.
5. Marcas de calidad alimentaria.

METODOLOGIA DE APRENDIZAJE

Las estrategias de aprendizaje previstas contemplan un amplio abanico de acciones diferentes para dar respuesta a la adquisición de las competencias vinculadas a la asignatura.

Dados los contenidos y objetivos de la asignatura, se impartirán sesiones expositivas de fundamento teórico que permitan la realización de ejercicios orientados a la aprehensión de los conocimientos, técnicas, procesos y procesos constitutivos del hecho gastronómico. Pero la asignatura tendrá sobre todo un fuerte componente práctico y demostrativo, con la organización de sesiones de cata, talleres prácticos o visitas a determinadas organizaciones, así como la participación de profesionales en activo que compartirán sus experiencias y conocimientos con los estudiantes.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro 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 continua durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continuada: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Innovación en Gestión del Turismo

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Actividad 1 (individual)	30 %	40 %
Actividad 2 (grupal)	30 %	---
Actividad final (individual)	40%	60 %

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:

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.

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 BÁSICAS

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.

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Innovación en Gestión del Turismo

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