



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	051101- Història de la cuina i la gastronomia		
Matèria	Història		
Tipus assignatura	Formació bàsica	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

### BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

L'assignatura d'Història de la Cuina i la Gastronomia pretén que l'alumne prengui consciència del paper transcendent que han jugat l'alimentació i la cuina en el desenvolupament cultural i en el procés de civilització de les societats, i paral·lelament, que descobreixi fins a quin punt reflecteixen les característiques de cada moment històric, espai geogràfic o context social.

La assignatura incideix molt especialment en l'evolució de les pràctiques culinàries i la seva interrelació amb el progrés de la cultura material, l'evolució de la tecnologia, la història econòmica i social, la història del pensament, de l'art o de les ciències, especialment en l'àmbit occidental.

Igualment, presta una especial atenció a l'evolució que ha experimentat el concepte de Gastronomia fins arribar al moment actual, i a la seva aplicació en diferents esferes de l'activitat socioeconòmica i cultural: restauració, hoteleria, turisme, literatura i art, entre d'altres.

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CG1- Ser capaç d'actuar en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions.

### COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

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

CE12- Entendre la importància de l'alimentació com un factor condicionant de l'estat de salut i la qualitat de vida de la població.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

### COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

- Conèixer les manifestacions culinàries i gastronòmiques en referència al context històric en el que apareixen.
- Entendre els hàbits culinaris en funció del desenvolupament històric, les diferències entre cultures, religions i costums i les adaptacions al medi natural.
- Conèixer els factors implicats en el sector agroalimentari, la indústria de transformació i el mercat, i ser capaços d'interpretar globalment la cadena de producció i distribució alimentària i el seu impacte en el entorn.

### CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. Introducció: aspectes conceptuals. Fonts i mètodes d'estudi.
2. La cuina en la prehistòria i en les civilitzacions de l'Antiguitat.
3. Alimentació i cuina a l'Edat Mitja europea.
4. La cuina en els inicis de l'època moderna .
5. El naixement del concepte de gastronomia: segles XVIII i XIX.
6. La gastronomia en el segle XX
7. Cuina i gastronomia en el món contemporani

### METODOLOGIA D'APRENTATGE

---

L'assignatura d'Història de la cuina y la gastronomia es una matèria de caràcter teòric que pretén, no només que l'alumne adquireixi coneixements sobre l'evolució de les pràctiques culinàries, sinó que desenvolupi competències pel seu anàlisi i interpretació en relació a la història de la cultura material, l'evolució de la història econòmica i social, la història del pensament, del l'art o de les ciències, especialment en l'àmbit occidental.

En conseqüència, l'assignatura fa ús de diverses metodologies:

- Classes magistrals
- Treballs individuals i en grup
- Activitats d'aplicació
- Resolució de problemes



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## *Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

- Visites professionals
- Tallers pràctics

### SISTEMA D'AVALUACIÓ

---

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.