



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código- Asignatura	051101- Historia de la cocina y la gastronomía		
Materia	Historia	Curso	Primero
Tipos Asignatura	Formación básica	Créditos	6 cr. ECTS
Horas presenciales	60 horas	Horas de trabajo Autónomo	90 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de Historia de la Cocina y la Gastronomía pretende que el alumno tome conciencia del papel trascendental que ha jugado la alimentación y la cocina en el desarrollo cultural y en el proceso de civilización de las sociedades, y paralelamente, que descubra hasta qué punto reflejan las características de cada momento histórico, espacio geográfico o contexto social.

La asignatura incide muy especialmente en la evolución de las prácticas culinarias y su interrelación con el progreso de la cultura material, la evolución de la tecnología, la historia económica y social, la historia del pensamiento, del arte o de las ciencias, especialmente en el ámbito occidental.

Asimismo, presta una especial atención a la evolución que ha experimentado el concepto de Gastronomía hasta llegar al momento actual, y a su aplicación en diferentes esferas de la actividad socioeconómica y cultural: restauración, hostelería, turismo, literatura y arte, entre otras.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1- Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE2 – Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial.

CE12- Entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer las manifestaciones culinarias y gastronómicas en referencia al contexto histórico en el que aparecen.
- Entender los hábitos culinarios en función del desarrollo histórico, las diferencias entre culturas, religiones y las adaptaciones del medio natural.
- Conocer los factores implicados en el sector agroalimentario, la industria de transformación y el mercado, y ser capaces de interpretar globalmente la cadena de producción y distribución y su impacto en el entorno.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción: aspectos conceptuales. Fuentes y métodos de estudio.
2. La cocina en la prehistoria y en las civilizaciones de la Antigüedad.
3. Alimentación y cocina en la Edad Media europea.
4. La cocina en los inicios de la época moderna.
5. El nacimiento del concepto de gastronomía: siglos XVIII y XIX.
6. Cocina y gastronomía en el mundo contemporáneo: siglos XX y XXI.

METODOLOGÍA

La asignatura de Historia de la cocina y la gastronomía es una materia de carácter teórico que pretende, no sólo que el alumno adquiera conocimientos sobre la evolución de las prácticas culinarias, sino que desarrolle competencias para su análisis e interpretación en relación a la historia de la cultura material, la evolución de la historia económica y social, la historia del pensamiento, del arte o de las ciencias, especialmente en el ámbito occidental.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

En consecuencia, la asignatura hace uso de diversas metodologías:

- Clases magistrales
- Trabajos individuales y en grupo
- Actividades de aplicación
- Resolución de problemas
- Visitas profesionales
- Talleres prácticos

SISTEMA DE EVALUACIÓN

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

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de Evaluación	Continuada	Única
Ejercicios individuales	20 %	40 %
Trabajo grupal	30 %	
Examen presencial	40 %	---



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Asistencia, actitud,
participación

10%

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:

- A) 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.
- B) **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 BÁSICA

- Arsuaga, J.L. (2002) Los Aborígenes: la alimentación en la evolución humana. RBA Libros.
- Cordón, F., (1999) Cocinar hizo al hombre. Editorial Tusquets.
- Fernández Armesto, F. (2004). Historia de la comida. Ed. Tusquets.
- Flandrin, J-L. y Montanari, M., (eds) (2004), Historia de la alimentación, Ed. Trea
- Freedman, Paul (ed.) (2009), Gastronomía, Historia del paladar, Publicacions de la Universitat de Valencia.
- Goody, J. (1995) Cocina, cuisine y clase. Gedisa.
- Lujan, N. (1997). Historia de la gastronomía. Barcelona, Ed. Folio.
- Martínez Llopis, M. (1998) Historia de la gastronomía española, Alianza Editorial.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- Montanari, M. (Ed.) (2004). El mundo de la cocina: Historia, identidad, Intercambios, Ed. Paidós.
- Neinrick E. Y Poulain, J.P. (2001). Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la Edad Media a Nuestros días, Ed. Zendreda Zariquiey.
- Pollan, M. (2014). Cocinar. Una historia natural de la transformación. Madrid, Ed. Debate
- Revel, J-F. (2006) Un festín en palabras, Barcelona, Ed. Tusquets, 2006
- Rowley, A. (2008). Una historia mundial de la mesa. Estrategias del paladar, Ed. Trea.
- Ritchie, C.I.A. (1986) Comida y civilización. Alianza Editorial.
- Salas-Salvadó, J., García-Lorda, P., Sánchez Ripollés, J.M. (Eds.) (2005), La alimentación y la nutrición a través de la historia, Barcelona, Ed. Glosa.
- Tannahill, R. (2002) Food in history. Review Publ.
- Toussaint-Samat, M. (1987-92). Historia natural y moral de los alimentos. Alianza Editorial. (9 vols.)
- Verroust, M.L. (1999) Cuisines et cuisiniers de l'Antiquité à nos jours, Éditions de La Martinière.
- Wilkins, J. (1996), Food in European literature, European studies vol. 2, nº 4, Exeter, Ed. Intellect Books, 1996.