

# PLA DOCENT

## *Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

Codi- Assignatura	<b>052111- Cuina Mediterrània i Cuines del Món</b>		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Segon
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	90 hores	Hores de treball autònom	60 hores

### BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

---

L'assignatura pretén introduir l'alumne en el coneixement de la cuina internacional. Partint de l'àmbit cultural i geogràfic de la Mediterrània, s'avançarà cap a altres regions del món amb l'objectiu d'explorar els diferents patrons d'alimentació i cultures culinàries i gastronòmiques.

En les sessions de l'assignatura que es desenvolupen a l'aula es prestarà especial atenció a l'anàlisi dels aspectes contextuais -geogràfics, antropològics, històrics, religiosos, econòmics, sociològics, etc.-que permeten interpretar les cuines del món, mentre que a les sessions pràctiques es treballaran els ingredients, la terminologia, les tècniques i els procediments culinàris propis de les diverses cuines internacionals tractades al llarg del curs.

### COMPETÈNCIES GENERALS

---

CG6- Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

### COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

CE02- Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial.

### RESULTATS D'APRENENTATGE

---

- Conèixer els productes i elaboracions més representatius de les cuines del món i ser capaç d'executar-les i estudiar la seva influència en la cuina contemporània europea.

- Conèixer la geografia de la producció i la distribució agroalimentària i gastronòmica.
- Identificar i comprendre els principals elements i manifestacions de la cultura gastronòmica a nivell nacional.
- Conèixer productes, elaboracions i tradicions gastronòmiques típiques d'altres països i interpretar-los en funció dels criteris d'adaptació i sostenibilitat ambiental, social i cultural.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. Les cuines de la Mediterrània. Contextualització cultural, productes, tècniques culinàries. Elaboracions i receptes aplicades.
2. Principals Cuines Europees
3. Cuines americanes: àrees principals
4. Principals cuines asiàtiques

## METODOLOGIA

---

L'assignatura de *Cuina Mediterrània i Cuines del Món* és una matèria de caràcter teòric-pràctic, que pretén assegurar l'adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria, donant als estudiants una visió, tant general i teòrica, com aplicada, de les diferents cultures culinàries del món.

La metodologia d'aprenentatge tindrà combinada sessions teòriques, on es treballen a l'aula els elements teòrics de context -mitjançant explicacions, lectures, exercicis, debats... amb sessions eminentment pràctiques, on s'explicaran les bases tècniques i elaboracions més característiques que l'alumne haurà d'executar.

## SISTEMA D'AVUACIÓ

---

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.

	Continuada	Única
Activitat	Pes Qualificació	Pes Qualificació
Treballs teòrico-pràctics	10%	15%
Activitats d'aula	5%	-
Avaluació continuada de les pràctiques	25%	-
Examen final pràctic	15%	25%
Assistència, actitud, participació	5%	-
Examen final teòric	40%	60%

**La nota mínima per aprovar l'assignatura es un 5.**

### **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

---

Academia Internacional de Gastronomía (Ed.) (1994) Las cocinas de Europa. Barcelona, Ediciones B. (CR)

Acurio, G. (2015) Perú Gastronomía. Barcelona, Ed. Paidom Press. (CR)

Colobrans, J.; Khabbaz, S. (2008) El cocinero de Damasco. Cocina, cultura y recetas. Ed. Zendera Zariquiey.

Contreras, J. (Ed.) (2005) Sabores del Mediterráneo. Barcelona : Institut Europeu de la Mediterrània. (CR)

Dominé, A. (1998) Un viaje culinario por Francia, Colonia, Ed. Könemann, 1998 (CR)

Elizegi, A. (2007) Recetas del mundo un viaje gastronómico. León, Ed. Everest. (CR)

Etcheverría, O. y Fumey, G. (2008) Atlas mundial de cocina y gastronomía: una geografía gastronómica. Adrid, Ed. Akal.

Le Cordon Bleu (1994) La cocina francesa clásica. Barcelona, Ed. Primera Plana. (CR)

McWilliams, M. (2011) Food Around the World: A Cultural Perspective. Prentice Hall

March, Lourdes (2003) La cocina mediterránea / Mediterranean Cuisine. Madrid Alianza Ed. (CR)

Medina, F.X. (1996) La Alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición. Barcelona, Icaria Editorial.

Medina, F-X; Barusi, A.; Colesanti, G. (1998) El color en la alimentación mediterránea: elementos sensoriales y culturales de la nutrición. Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània/ Icaria Ed.

Redzepi, R. (2011) Noma. Tiempo y espacio en la cocina nórdica (Español). Ed. Phaidon.

VV.AA. (2011) La cuchara de plata. Ed. Phaidon.

VV.AA. (2015) Dietas saludables del mundo. Barcelona, Ed. Planeta.