



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	052111 – Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo		
Materia	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	Curso	Segundo
Tipo Asignatura	Obligatoria	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	90 horas	Horas Trabajo Autónomo	60 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura pretende introducir el alumno en el conocimiento de la cocina internacional. Partiendo del ámbito cultural y geográfico de la Mediterránea, se avanzará hacia otras regiones del mundo con el objetivo de explorar los diferentes patrones de alimentación y culturas culinarias y gastronómicas.

En las sesiones de la asignatura que se desarrollan en el aula se prestará especial atención al análisis de los aspectos contextuales -geográficos, antropológicos, históricos, religiosos, económicos, sociológicos, etc., que permiten interpretar las cocinas del mundo, mientras que en las sesiones prácticas se trabajarán los ingredientes, la terminología, las técnicas y los procedimientos culinarios propios de las diversas cocinas internacionales tratadas a lo largo del curso.

COMPETENCIAS GENERALES

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

- Conocer los productos y elaboraciones más representativas de las cocinas del mundo, y ser capaz de ejecutarlas y estudiar su influencia en la cocina contemporánea europea.
- Conocer la geografía de la producción y la distribución agroalimentaria y gastronómica.
- Identificar y comprender los principales elementos y manifestaciones de la cultura gastronómica a nivel nacional.
- Conocer productos, elaboraciones y tradiciones gastronómicas típicas de otros países, e interpretarlos en función de los criterios de adaptación y sostenibilidad ambiental, social y cultural.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Las cocinas del Mediterráneo. Contextualización cultural, productos, técnicas culinarias. Elaboraciones y recetas aplicadas.
2. Principales Cocinas Europeas
3. Cocinas americanas: áreas principales
4. Principales cocinas asiáticas.

METODOLOGÍA

La asignatura de *Cocina Mediterránea* y *Cocinas del Mundo* es una materia de carácter teórico-práctico, que pretende asegurar la adquisición de las competencias vinculadas a esta materia, dando a los estudiantes una visión, tanto general y teórica, como aplicada, de las diferentes culturas culinarias del mundo.

La metodología de aprendizaje combina sesiones teóricas, donde se trabajan en el aula los elementos teóricos de contexto -mediante explicaciones, lecturas, ejercicios, debates... con sesiones eminentemente prácticas, donde se explicarán las bases técnicas y elaboraciones más características que el alumno tendrá que ejecutar.

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

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.

	CONTINUA	ÚNICA
Actividad	Peso Calificación	Peso Calificación
Trabajos teórico-prácticos	10%	15%
Actividades en el aula	5%	-
Evaluación continua de las prácticas	25%	-
Examen final práctico	15%	25%
Asistencia, actitud, participación	5%	-
Examen final teórico	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.



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

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

- 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. Zendrera 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)
- Etcheverria, 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- 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.