



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código-Asignatura	053218 – La Cocina Tradicional, de la Local a la Global		
Bloque Temático	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Obligatoria	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	90 horas	Horas Trabajo Autónomo	60 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura *La Cocina Tradicional, de la Local a la Global*, se centra en el estudio de las tradiciones culinarias catalana y española, desarrollando sus fundamentos técnicos y elaboraciones.

Tomando como base la cultura gastronómica local, se estudiarán también las relaciones con otras regiones del mapa gastronómico mundial analizando las posibles influencias que se han establecido entre diferentes culturas y analizando también los canales de comunicación y factores que han favorecido posibles cambios en la demanda de productos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

- Conocer y aplicar las técnicas y elaboraciones más relevantes de la cocina tradicional catalana y española
- 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

- 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 criterios de adaptación y sostenibilidad ambiental, social y cultural.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Cocina y diversidad cultural
2. La cocina catalana
3. Cocina española
4. La fusión de las cocinas referentes en la cocina de vanguardia
5. La demanda social, productos.
6. La influencia de los cocineros referentes en la cocina de vanguardia.

METODOLOGÍA

La Cocina Tradicional, de la Local a la Global es una asignatura de carácter teórico-práctico que persigue la adquisición de las competencias descritas en el programa y proporciona a los estudiantes una visión general sobre el sector.

La metodología de aprendizaje combina sesiones teóricas, con el fin de proporcionar al estudiante las herramientas para realizar ejercicios prácticos y lograr los resultados planteados, con sesiones prácticas, donde se enseñan las bases de la elaboración de recetas asentadas en la tradición.

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.

Actividad	CONTINUADA	ÚNICA
	Peso Calificación	Peso Calificación
PARTE TEÓRICA		
Trabajos teóricos	20%	10%
PARTE PRÁCTICA		
Evaluación sesiones prácticas	40%	--
Trabajo práctico	--	20%
PRUEBAS FINALES		
Teórica	20%	30%
Práctica*	20%	40%

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

- Institut Català de la Cuina (2011) *Corpus del Patrimoni Culinari Català*, Barcelona, Ed. La Magrana
- Flandrin J-L y Montanari, M. (2004) *Historia de la Alimentación (capítulos XLV, XLVII y Conclusión)*, Gijón, Ed. Trea
- Arenós, P. (2011) *La Cocina de los Valientes*, Barcelona, Ediciones B
- Luján, N. y Perucho, J. (2003) *El Libro de la Cocina Española: Gastronomía e Historia*, Barcelona, Ed. Tusquets
- Freechman, P. (2009) *Gastronomía. Historia del Paladar*. Valencia, Ed. Publicacions de la Universitat de Valencia.
- Canabal, M (2015) *Cocinando un Tributo. Gira por México, Colombia y Perú*. Girona, Ed Roca Llibres
- Blasi, J.M. (2005) *La Cuina d'Ignasi Domènech*. Barcelona, Ed. Angle
- Hamilton, R. y Todolí, V. (Ed) (2009) *Comida Para Pensar. Pensar Sobre el Comer*. Barcelona-Nueva York, Ed. Actar.
- Lladonosa, J (2005) *El Gran Llibre de la Cuina Catalana*. Barcelona, Ed. Salsa Books
- Castell, J. (1999) *Per què mengem el que mengem*. Barcelona, Ed. Edi-Liber.
- Calera, A.M. (1982) *La Cocina Regional Española*. Barcelona, Ed. Mundo Actual de Ediciones.
- García Santos, R. (1986) *La Cocina Vasca*. San Sebastián, Ed Haranburu.
- VV.AA. (1982) *Cocina Vasca*. San Sebastián, Ed Sendoa.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

- Martínez Llopis, M. e Irizar L. (1990) *Las Cocinas de España*. Madrid, Alianza Editorial.
- Chamorro Fernández, M.I. (2008) *Tradiciones, Alimentos y Recetas de la Cocina Extremeña*. Gijón, Ed. Trea
- Álvaro Cunqueiro, (1983) *A Cociña Galega*. Editorial Galaxia.
- Negri, N. (2008) *Un toque étnico: la cocina fusión*. León, Ed. Everest (CR)
- N. Edward, N.Matsuhisa (2006) *Nobu West*. RBA Libros. Madrid.
- Josefina Barrón, Mitsuharo Tsumura (2013). *Nikkei es Perú*. Telefónica Perú
- Abad Alegría, F, *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria española (siglo XX)*, Ed. Trea, 2009
- CORCUERA, M, *25 años de la Nueva Cocina vasca*, Ed. Aizkorri, 2003
- ARENÓS, P, *Els genis del foc. Qui són, com creen i què cuinen deu xefs catalans d'avantguarda*, Ed. Empúries, 1999
- Contreras, J. (Ed.) (2005) *Sabores del Mediterráneo*. Barcelona. Institut Europeu de la Mediterrània. (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.
- Medina, F.X. (1996) *La Alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Icaria Editorial.
- Álvarez, Marcelo y Medina, F.Xavier (2008) *Identidades en el plato*. Barcelona. Icaria Editorial.
- Cañizal, Mario (2007) *Manual de Food Service*. Artyplan.
- Petrini, Carlo (2007) *Bueno, limpio y justo*. Madrid. Editorial Polifemo.