

Codi- Assignatura	<b>540011 - Coneixement i transformació del producte gastronòmic</b>		
Matèria	Producte, Alimentació i Nutrició		
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	42 hores	Hores de treball autònom	108 hores

## BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La gastronomia constitueix una construcció complexa a partir de la necessitat fonamental de l'ésser humà d'alimentar-se, de la seva interrelació amb el paisatge, i de l'aprofitament que s'ha fet de les matèries primeres disponibles, transformant-les de manera eficient i omplint-les de contingut cultural.

L'objectiu de l'assignatura és dotar l'alumne del coneixement necessari sobre els elements i processos que fonamenten el fet gastronòmic: els productes alimentaris i les tècniques i processos de l'elaboració. Per a això s'abordarà el coneixement de les característiques dels productes agroalimentaris, que possibiliti la seva valoració organolèptica, l'anàlisi de la seva vinculació amb el territori, la seva càrrega social i cultural i les seves aplicacions gastronòmiques. A més, es facilitarà l'aprenentatge sobre processos, tècniques i tecnologies associades a la transformació culinària, que permetin la correcta interpretació del progrés històric de la cuina i les tendències actuals en gastronomia.

## COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG2- Treballar en equip.

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE9- Identificar i desenvolupar aplicacions gastronòmiques innovadores.

CE12- Transformar idees i coneixements en valor per al client generant resultats sostenibles per a les organitzacions turístiques i la societat.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Geografia, paisatge i producció alimentària. Nous models de producció: producte tradicional, producte de qualitat, producte gastronòmic.
2. Els processos de transformació culinària i la seva evolució.
3. Estudi de productes: tipologia i principals característiques. Mètodes d'elaboració. Tradició cultural i aplicacions.
4. Instruments de coneixement i avaluació sensorial dels aliments. Tast organolèptic.
5. Marques de qualitat alimentària.

## METODOLOGIA

Les estratègies d'aprenentatge previstes contemplen un ampli ventall d'accions diferents per donar resposta a l'adquisició de les competències vinculades a l'assignatura.

Donats els continguts i objectius de l'assignatura, s'impartiran sessions expositives de fonament teòric que permetin la realització d'exercicis orientats a l'aprehensió dels coneixements, tècniques, processos i processos constitutius del fet gastronòmic. Però l'assignatura tindrà, sobretot, un fort component pràctic i demostratiu, amb l'organització de sessions de tast, tallers pràctics o visites a determinades organitzacions, així com la participació de professionals en actiu que compartiran les seves experiències i coneixements amb els estudiants.

## SISTEMES 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 ser avaluat de forma contínua durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

**Avaluació Contínua:** 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. Per poder optar a ser avaluat en aquesta modalitat, caldrà assistir a un mínim del 80% de les classes presencials.

**Avaluació Única:** consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a aquells estudiants que, per raons justificades, no han pogut assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té assignades per a aquesta modalitat.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Activitat 1 (individual)	30 %	40 %
Activitat 2 (grupal)	30 %	---
Activitat final (individual)	40 %	60 %

### Reavaluació de l'assignatura

En el cas que l'estudiant no aconsegueixi els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, té l'opció de seguir un procés de reavaluació que ofereix la possibilitat de demostrar novament la seva capacitat per adquirir les competències associades a aquesta assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

---

AA.VV., *Larousse Gastronomique* (2011). Ed. Larousse

ABAD ALEGRÍA, F., (Ed.) (2009). *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria española (siglo XX)*, Ed. Trea.

ADRIÀ, Ferran (1997). *Los secretos de El Bulli. Recetas, técnicas y reflexiones*, Madrid, Ed. Altaya.

ARENÓS, Pau (1999). *Els genis del foc. Qui són, com creen i què cuinen deu xefs catalans d'avantguarda*, Ed. Empúries.

DAVIDSON, A. (2002), *The Penguin companion to food*, Penguin books.

ESPINET, Miguel (1984). *El espacio culinario*, Barcelona, Ed. Tusquets.

FORTIN, J. (ed.) (1999). *Guía completa de alimentos*, Ed. Könemann.

FUMEY, G. y ETCHEVERRÍA, O. (2008). *Atlas mundial de cocina y gastronomía. Una geografía gastronómica*. Ed. Akal.

FUNDACIÓN ALÍCIA, EL BULLI TALLER (2006). *Léxico científico gastronómico. Las claves para entender la cocina de hoy*, Ed. Planeta.

McWILLIAMS, M. (2014), *Food Around the World: A Cultural Perspective* (4ª ed.), Pearson Ltd. Ed.

MARCH, L. (2000). *Manual de los alimentos*, Alianza Editorial.

McGEE, H. (2007). *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*, Ed. Debate.

NORMAN, J., (Ed.) (2005). *Cocina. Técnica, recetas, consejos y secretos de los grandes maestros del mundo*, Ed. Pearson Alambra.

PÉREZ LOZANO, J., y CAPEL, J-C. (2006). *Fashion food. Diccionario gastronómico del siglo XXI*, Madrid, El País Aguilar.

PICH I SOLÉ, J. (2001), *La degustació: estudis sobre la percepció del gust i l'acceptació dels aliments*, Ed. Universidad de las Islas Baleares.

THIS, H., GAGNAIRE, P. (2006). *La cuisine. C'est de l'amour, de l'art, de la technique*, Ed. Odile Jacob.

TOUSSAINT-SAMAT, M. (1991-92). *Historia natural y moral de los alimentos* (9 vols.), Alianza Ed.

SANCHO VALLS, J., BOTA PRIETO, E. y DE CASTRO MARTÍN, J-J. (1999), *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*, Edicions de la Universitat de Barcelona.

WERLE, L. y COX, J. (2012), *Ingredientes*, H.F. Ullmann Ed.