

Codi - Assignatura	053218 – La Cuina Tradicional, de la Local a la Global			
Tipus	Obligatòria	Curs	Tercer	
Bloc Temàtic	Cuina	Crèdits	6 ECTS	
Responsable de l'assignatura		Montserrat Saperas		
Presencial	86h	Dirigit	40h	Autònom 58h

BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura La Cuina Tradicional, de la Local a la Global, es centra en l'estudi de les tradicions culinàries catalana i espanyola, desenvolupant els seus fonaments tècnics i elaboracions.

Prenent com a base la cultura gastronòmica local, s'estudiaran també les relacions amb altres regions del mapa gastronòmic mundial analitzant les possibles influències que s'han establert entre diferents cultures i analitzant també els canals de comunicació i factors que han afavorit possibles canvis en la demanda de productes.

Es farà també una revisió i posada en pràctica dels conceptes actuals vinculats a la sostenibilitat alimentària i com ha format part a lo llarg de les diferents èpoques i llocs.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE2- Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial.

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Conèixer i aplicar les tècniques i elaboracions de la cuina tradicional catalana i espanyola.
2. Conèixer els productes i elaboracions representatives de les cuines del món i ser capaç d'executar-les i estudiar la seva influència en la cuina contemporània europea.
3. Conèixer la geografia de la producció i la distribució agroalimentària i gastronòmica.

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

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. La cuina local. Estudi de les cuines regionals

- 1.1. Què és tradicional?
- 1.2. Factors que conformen una gastronomia: geografia, història, cultura, etc.
- 1.3. Definició de mapes culinaris: les difoses fronteres gastronòmiques
- 1.4. Identitat culinària: la geografia del gust, el sabor del paisatge
- 1.5. Fonaments de la cuina: productes, bases i tècniques. Elaboracions més representatives i receptes aplicades de les cuines espanyoles i catalanes
- 1.6. Cuiners referents

2. La cuina global. La transmissió i el coneixement d'allò local

- 2.1. Ser local per ser global: intercanvis entre diferents cultures gastronòmiques
- 2.2. Factors acceleradors en la difusió de les cultures gastronòmiques
- 2.3. El naixement de la cuina fusió: exemples més importants
- 2.4. Gastronomia sostenible; conceptes bàsics

METODOLOGIA D'APRENENTATGE

La Cuina Tradicional, de la Local a la Global és una assignatura de caràcter teòric-pràctic que persegueix l'adquisició de les competències descrites en el programa i proporciona als estudiants una visió general sobre el sector.

La metodologia d'aprenentatge s'assenta sobre un bloc de sessions teòriques, que dona a l'alumne les eines per realitzar exercicis pràctics i assolir els resultats plantejats; per altra banda, un bloc de sessions pràctiques, en les que s'ensenya les bases d'elaboracions de receptes assentades en la tradició que l'alumne haurà de complementar amb treball autònom.

La dedicació d'hores d'aprenentatge es distribueix entre un 60% del temps per les sessions presencials, tant teòriques com pràctiques i un 40% del temps per treball autònom. En les sessions presencials es desenvolupen les explicacions conceptuals i contextuais dels temes del programa, combinats amb activitats que els alumnes han de resoldre individualment o en grup, en funció del que determini la matèria que s'està impartint.

L'assistència a les sessions presencials és obligatòria per el correcte seguiment de l'assignatura.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

El sistema d'avaluació és únic per a tots els alumnes i mesura la consecució dels objectius plantejats en l'assignatura.

El sistema d'avaluació busca que l'estudiant realitzi un seguiment òptim i continuat en la matèria i combina tècniques de treball individual i en grup.

Es valoren els resultats d'aprenentatge continuat, a través de l'evolució de les pràctiques de l'alumne. L'avaluació es completa amb la realització de treballs teòrics, que s'entreguen en les dates convingudes; un examen final del bloc teòric i, i com a mínim, un examen de la part teòrica.

Els terminis d'entrega dels exercicis es fixen durant el curs i no seran prorrogables, pel que es sol·licita als estudiants que estiguin pendents de les informacions de l'assignatura.

El lliurament de totes les activitats avaluable durant el curs és un requisit indispensable per fer la mitja total de l'assignatura.

Els alumnes deuen assistir como a mínim al 80% de les sessions pràctica per tenir dret a ésser avaluat pel sistema d'avaluació continuada.

Sistema de Ponderació de las Qualificacions

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Segons el sistema d'avaluació triat, els conceptes que seran avaluats i el seu pes en la nota final seran el següents:

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
PART TEÒRICA				
Treballs teòrics		20%	20%	
PART PRÀCTICA				
Avaluació sessions pràctiques		40%		
Treball pràctic			20%	
PROVES FINALS				
Teòrica		20%	20%	
Pràctica*		20%	40%	
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

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 serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la

qualificació màxima serà de “5”. Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Abad Alegria, F. (2017), En Busca de lo Auténtico. Raíces de Nuestra Cocina Tradicional, Gijón, Ed Trea.

Aduriz, A.L. y Innerarity, D. (2012), Cocinar, Comer, Convivir. Barcelona, Ed Destino.

Flandrin J-L y Montanari, M. (2004) Historia de la Alimentación (capítulos XLV, XLVII y Conclusión), Gijón, Ed. Trea , Gijón.

Harris, M (1989), Bueno para comer. Alianza Editorial, Colección Atropología

Institut Català de la Cuina (2011) Corpus del Patrimoni Culinari Català, Barcelona, Ed. La Magrana

Lladonosa, J (2005) El Gran Llibre de la Cuina Catalana. Barcelona, Ed. Salsa Books

Luján, N. (2019) Historia de la Gastronomía. Barcelona, Ed. Debate.

Luján, N. y Perucho, J. (2003) El Libro de la Cocina Española: Gastronomía e Historia, Barcelona, Ed. Tusquets

Martínez Llopis, M. e Irizar L. (1990) Las Cocinas de España. Madrid, Alianza Editorial.

Montanari, M, (2004) La Comida Como Cultura. Gijón, Ed. Trea.

Petrini, Carlo (2007) Bueno, limpio y justo. Madrid, Ed. Polifemo

Pla, J (2005) El que hem menjat. Barcelona, Ed. Destino.