

Codi - Assignatura	182109 – Art i cuina				
Tipus	Formació bàsica			Curs	2n
Matèria	Història i art gastronòmic			Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura		Elsa Yranzo			
Presencial	60 hores	Dirigit	40 hores	Autònom	50 hores

BREU DESCRIPCIÓ

El món de l'art és una de les àrees rellevants en el disseny de l'oferta gastronòmica, on l'estudiant ha de comprendre les implicacions psicològiques, socials i culturals que influeixen a la formació del gust i a la evolució del comportament alimentari, així com assimilar la influència de les arts plàstiques i sensorials a la gastronomia i comprendre les manifestacions gastronòmiques com expressió de les concepcions estètiques de cada societat i moment històric, com també interpretar les representacions gastronòmiques a la història de l'art. I els principis d'estètica i disseny artístic i aplicar-los a la creació de manifestacions gastronòmiques.

RESULTATS D'APRENTATGE DE TITULACIÓ

TS04- Proposar respostes a l'impacte social, cultural, econòmic i mediambiental, mitjançant una anàlisi sostenible i ètica del sector gastronòmic, aptes per fer front als reptes actuals i del futur.

TS08- Comprendre, expressar-se oralment i per escrit de forma eficaç en català i castellà i una tercera llengua, amb domini del llenguatge especialitzat de la disciplina, així com buscar, utilitzar i integrar la informació de forma crítica i responsable.

RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

M12H1- Associar les implicacions psicològiques, socials i culturals que influeixen en la formació del gust i en l'evolució del comportament alimentari.

M12C3- Interpretar l'evolució de les pràctiques culinàries i de la gastronomia com a manifestació social i cultural de cada etapa històrica.

M12C4- Identificar els hàbits culinaris en funció del desenvolupament històric, les diferències entre cultures, religions i costums i l'adaptació al medi natural.

M12S6- Comprendre les manifestacions gastronòmiques com a expressió de les concepcions estètiques de cada societat i moment històric i la influències de les arts plàstiques i sensorials en la gastronomia.

M12C7- Interpretar les representacions gastronòmiques en la història de l'art.

M12C8- Argumentar principis d'estètica i disseny artístic per a la seva aplicació en la creació de manifestacions gastronòmiques.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. La creativitat.
2. L'art d'entendre l'art.
 - a. Què és l'art?
 - b. Definicions d'artistes.
 - c. Recorregut per la història de l'art.
 - d. Funcions de l'art en la història.
3. La cuina com a art.
 - a. Els aliments en l'art.
 - b. Relació entre art i cuina.
 - c. El cuiner com artista.
 - d. Noves formes d'expressió artística a través dels aliments.
 - e. L'Eat Art.
 - f. L'experiència gastronòmica.
4. Control del llenguatge visual.
 - a. Color, morfologia, composició, textura.
 - b. Conceptualització.
 - c. L'estètica alimentària.
 - d. Els aliments com a experiència sensorial.
5. Disseny alimentari.
 - a. Què és el disseny?
 - b. Disseny dels aliments.
 - c. Disseny de la vaixela i el packaging.
 - d. Disseny de l'espai i de l'entorn.
 - e. Disseny de l'experiència. Noves maneres de consumir.
 - f. Què és el food design?
 - g. Noves tendències del futur alimentari.
2. Projecte de disseny aplicat a l'alimentació
 - c. Processos.
 - d. Metodologies.
 - e. Conclusions.
 - f. Desenvolupament, comunicació i presentació.

METODOLOGIES D'APRENTATGE

L'assignatura d' Art i cuina, és una matèria de caràcter teòric i pràctic que proporciona la adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria.

El curs es desenvoluparà a base de sessions teòriques inspiracionals, combinades amb diferents dinàmiques creatives.

A partir del tema s'establiran unes sessions de discussió i debat en les que els alumnes, prèvia preparació, exposaran les seves idees. Els treballs seran individuals i en grup.

Els treballs teòrics i de referència que els alumnes faran, seran presentats a través del campus virtual i comentats pel professorat.

Es desenvoluparà un projecte d'aplicació artística al món de l'alimentació.

Algunes sessions estaran a càrrec de professors convidats experts en algun aspecte del programa. Aquestes "masterclass" seran anunciades prèviament i seran objecte d'un treball especial a presentar pels alumnes.

L'assistència a les sessions presencials es obligatòria i necessària per al seguiment correcte de la 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 obligatòriament 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.

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

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Treballs del curs	Individual / Grupal	50%	40%	
Reflexió i anàlisi conceptual dels continguts	Individual	10%	-	
Examen Final/Treball Final	Individual	40%	60%	Setmana d'examen
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

Recursos bibliogràfics bàsics:

Hamilton, R i Todolí, (V.2007). Comida para pensar.

Pere Castells. Tibidabo Ediciones. La Cocina del Futuro.

Richard Sennet. Editorial Anagrama. Barcelona. 2009. El artesano.

Experimenta. Número 67, 68. Diciembre 2014. Food design.

De la Natura Morta a Ferran Adrià. CX CatalunyaCaixa Obra Social. L'Art del menjar.

Jonathan Routh. Notas de cocina de Leonardo da Vinci.

HELLER, EVA. 2004. Ed. Gustavo Gili. Psicología del color. Como actúan los colores sobre los sentimientos y la razón.

Ed. Bouret. ITTEN, JOHANNES: El arte del color.

Papila Estudio 2016. Food History.

Caz Hildebrand & Jacob Kenedy. The geometry of Pasta.

Luki Huber. Planeta, 2018. Diseños y esbozos para el Bulli.

Kate Sweetapple and Gemma Warriner. Food Futures.

Juli Capella. Acción Cultural Española. Editorial Planeta. Barcelona 2013. Tapas.

Martín Azúa. Ed. Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. Barcelona, 2010. Foodjects: Design & the New Cuisine in Spain.

Martí Guixé. Edited by Beppe FInessi. Food Designing.

Charles Spencer. Ed. Paidós. Gastrofísica. La nueva ciencia de la comida.

Ed. Black dog Publishing. Experimental Eating.

Donald A, Norman. Ediciones Paidós Ibérica. Barcelona. 2005. El diseño emocional.

* Al llarg de l'assignatura es proporcionarà a l'estudiant bibliografia específica i altres textos i lectures d'interès.