

Código - Asignatura	182109 – Arte y cocina		
Tipo	Formación básica	Curso	2º
Materia	Historia y arte gastronómico	Créditos	6 ECTS
Responsable de la asignatura		Elsa Yranzo	
Presencial	60 horas	Dirigido	40 horas
		Autónomo	50 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

El mundo del arte es una de las áreas más relevantes de la oferta gastronómica, donde el estudiante tiene que comprender las implicaciones psicológicas, sociales y culturales que influyen en la formación del gusto y su evolución del comportamiento alimentario, así como asimilar la influencia de las artes plásticas y sensoriales en la gastronomía y comprender las manifestaciones gastronómicas como expresión de los conceptos estéticos de cada sociedad y momento histórico, como también interpretar las representaciones gastronómicas en la historia del arte. Y los principios de estética y diseño artístico y aplicarlos en la creación de las manifestaciones gastronómicas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TS04- Proponer respuestas al impacto social, cultural, económico y medioambiental, mediante un análisis sostenible y ético del sector gastronómico, aptas para afrontar los retos actuales y del futuro.

TS08- Comprender, expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, así como buscar, usar e integrar la información de forma crítica y responsable.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M12H1- Asociar las implicaciones psicológicas, sociales y culturales que influyen en la formación del gusto y en la evolución del comportamiento alimentario.

M12C3- Interpretar la evolución de las prácticas culinarias y de la gastronomía como manifestación social y cultural de cada etapa histórica.

M12C4- Identificar los hábitos culinarios en función del desarrollo histórico, las diferencias entre culturas, religiones y costumbres y la adaptación al medio natural.

M12S6- Comprender las manifestaciones gastronómicas como expresión de las concepciones estéticas de cada sociedad y momento histórico y la influencia de las artes plásticas y sensoriales en la gastronomía.

M12C7- Interpretar las representaciones gastronómicas en la historia del arte.

M12C8- Argumentar principios de estética y diseño artístico para su aplicación en la creación de manifestaciones gastronómicas.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. La creatividad.
2. El arte de entender el arte.
 - a. Qué es el arte?
 - b. Definiciones de artistas.
 - c. Recorrido por la historia del arte.
 - d. Funciones del arte en la historia.
3. La cocina como arte.
 - a. Los alimentos en el arte.
 - b. Relación entre arte y cocina.
 - c. El cocinero como artista.
 - d. Nuevas formas de expresión artística a través de los alimentos.
 - e. El Eat art.
 - f. La experiencia gastronómica.
4. Control del lenguaje visual.
 - a. Color, morfología, composición y textura.
 - b. Conceptualización.
 - c. La estética alimentaria.
 - d. Los alimentos como experiencia sensorial.
5. Diseño alimentario.
 - a. Qué es el diseño?.
 - b. Diseño de los alimentos.
 - c. Diseño de la vajilla y el packaging.
 - d. Diseño del espacio y el entorno.
 - e. Diseño de la experiencia. Nuevas maneras de consumir.
 - f. Qué es el food design?
 - g. Nuevas tendencias del futuro alimentario.
6. Proyecto de disseny aplicado a la alimentación
 - a. Procesos.
 - b. Metodologías.
 - c. Conclusiones.
 - e. Desarrollo, comunicación y presentación.

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

La asignatura de Arte y cocina, es una materia de carácter teórico y práctico que proporciona la adquisición de las competencias vinculadas a esta materia.

El curso se desarrollará a base de sesiones teóricas inspiracionales, combinadas con diferentes dinámicas creativas.

A partir del tema se establecerán unas sesiones de discusión y debate en las que los alumnos, previa preparación, expondrán sus ideas. Los trabajos pueden ser individuales o en grupo.

Los trabajos teóricos y de referencia que los alumnos harán, serán presentados a través del campus virtual y comentados por el profesorado.

Se desarrollará un proyecto de aplicación artística en el mundo de la alimentación.

Algunas sesiones estarán a cargo de profesores invitados expertos en algún aspecto del programa. Estas "masterclass" serán anunciadas previamente y serán objeto de un trabajo especial a presentar por los alumnos.

La asistencia a las sesiones presenciales es obligatoria y necesaria para el correcto seguimiento de la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir obligatoriamente a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Trabajos del curso	Individual / Grupal	50%	40%	
Reflexión y análisis conceptual de los recursos	Individual	10%	-	
Examen Final/Trabajo Final	Individual	40%	60%	Semana de examen
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de las calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Recursos bibliográficos básicos:

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 Paidos Ibérica. Barcelona. 2005. El diseño emocional.

* A lo largo de la asignatura se le proporcionará al estudiante bibliografía específica y otros textos y lecturas de interés.