

<b>Codi - Assignatura</b>	<b>182111 – Cuina mediterrània i cuines del món</b>				
<b>Tipus</b>	Obligatòria			<b>Curs</b>	2n
<b>Matèria</b>	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques			<b>Crèdits</b>	6 ECTS
<b>Responsable de l'assignatura</b>		Oscar Boronat			
<b>Presencial</b>	60 hores	<b>Dirigit</b>	40 hores	<b>Autònom</b>	50 hores

## BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura pretén introduir l'alumnat en el coneixement de la cuina internacional. Partint de l'àmbit cultural i geogràfic de la Mediterrània, s'avançarà cap a altres regions del món amb l'objectiu d'explorar les diferents cultures culinàries en relació al seu entorn geogràfic, la seva evolució al llarg de la història, i les influències i contactes culturals que les han donat forma. Igualment, s'analitzarà com les diferents cultures tradicionals han definit els seus hàbits alimentaris per poder assolir una alimentació sostenible durant el temps.

En les sessions de l'assignatura que es desenvolupen a l'aula es prestarà especial atenció a l'anàlisi dels aspectes contextuais -geogràfics, antropològics, històrics, religiosos, econòmics, sociològics, etc.-que permeten interpretar les cuines del món, mentre que a les sessions pràctiques es treballaran els ingredients, la terminologia, les tècniques i els procediments culinaris propis de les diverses cuines internacionals tractades al llarg del curs.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE TITULACIÓ

TC05- Interpretar l'evolució de la història de la gastronomia nacional i internacional, descrivint l'oferta gastronòmica rellevant i significativa al voltant del mapa gastronòmic mundial.

TC07- Definir els fonaments teòrics, tècnics i instrumentals relacionats amb la gastronomia, la restauració i la indústria alimentària, aplicats als processos culinàries del sector.

TH07- Aplicar el coneixement, la comprensió i les habilitats a la resolució de problemes en entorns complexos o de treball professional i especialitzat, que requereixin l'ús d'idees innovadores.

TH09- Aplicar amb mètode i tècnica la tecnologia aplicada amb destresa als processos culinàries relacionats, tenint en compte els materials, les eines i els instruments.

TS01- Assolir un aprenentatge autònom basat en la capacitat d'anàlisi, síntesi, de visions globals i d'aplicació dels coneixements a la pràctica, sent capaç de prendre decisions i d'adaptar-se a noves situacions.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

---

M13H2- Aplicar les tècniques culinàries apropiades per a la realització d'elaboracions culinàries en funció dels objectius de l'oferta gastronòmica, els criteris d'adaptació i la sostenibilitat en el seu impacte social, econòmic i mediambiental.

M13H3- Desenvolupar les elaboracions bàsiques de pastisseria, tenint en compte el procediment previst.

M13C5- Dissenyar el procés culinari seguint les fases de creació, execució i resultat final.

M13H6- Executar les bones pràctiques relacionades amb la manipulació, control i distribució dels aliments.

M13H8- Identificar els productes, elaboracions, tècniques i tradicions més representatives de les cuines del món, així com la seva influència en la cuina contemporània europea.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. Les cuines de la Mediterrània. Contextualització i bases culturals. Productes, tècniques culinàries, elaboracions i receptes aplicades.
  - 1.1. Cuina italiana
  - 1.2. Cuines de la Mediterrània oriental: Grècia, Turquia i Proper Orient
  - 1.3. Les cuines del Magreb
  
2. Principals Cuines Europees
  - 2.1. Aspectes geogràfics, culturals i històrics.
  - 2.2. La cuina francesa i la seva influència en la restauració i l'alta cuina internacional
  - 2.3. Les cuines emergents del nord d'Europa: les cuines nòrdiques.
  - 2.4. Altres cuines europees: cuines germàniques i eslaves de l'Europa central i oriental
  
3. Principals cuines asiàtiques
  - 3.1. Índia
  - 3.2. Xina
  - 3.3. Sud-est asiàtic
  - 3.4. Japó
  
4. Cuines americanes: context geogràfic, històric i cultural. Biodiversitat i mestissatg. Àrees principals i cuines emergents.
  - 4.1. La cuina mexicana
  - 4.2. Cuines Andines. La importància gastronòmica de Perú.

### 4.3. Altres cuines americanes: Carib, Brasil, Argentina

## METODOLOGIES D'APRENTATGE

---

L'assignatura de Cuina Mediterrània i Cuines del Món, és una matèria de caràcter teòrico-pràctic, que pretén assegurar l'adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria, donant als estudiants una visió, tant general i teòrica, com aplicada, de les diferents cultures culinàries del món.

La metodologia d'aprenentatge tindrà com a punts de suport, d'una banda, unes sessions teòriques en què es treballaran a l'aula els elements de context -mitjançant explicacions, lectures, exercicis, debats, etc.-, amb l'objectiu d'assolir els resultats d'aprenentatge previstos. D'altra banda, hi haurà un important component de sessions eminentment pràctiques, on s'explicaran les bases tècniques i elaboracions més característiques que l'alumne haurà d'executar.

La distribució de l'aprenentatge suposarà un 60% del temps de dedicació de l'estudiant a les sessions presencials a l'aula, tant teòriques com pràctiques, on es duran a terme les explicacions conceptuals i contextuals de cada un dels punts previstos en el programa, amb la combinació d'activitats de resolució per part d'alumne en funció del desenvolupament de la matèria i que puguin ser resoltes de manera individual o grupal, en funció del que es determini en cada moment.

L'assistència a les sessions presencials és molt recomanable per al seguiment correcte de l'assignatura, i imprescindible per l'adquisició de les habilitats i competències relacionades amb la cuina pràctica.

En conseqüència, **3 faltes d'assistència no justificades a les sessions pràctiques** suposaran la **no superació d'aquesta part de l'assignatura**, que haurà de ser recuperada.

**SISTEMA D'AVUACIÓ** 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.

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

Els moments de lliurament de cada un dels exercicis al llarg del curs no seran prorrogables, la qual cosa implica que l'estudiant és responsable del seguiment de l'assignatura. La no presentació dels treballs en la data establerta suposarà la no superació de la avaluació continua de la assignatura, que haurà de recuperar-se en el període de reavaluació, encara que l'examen final estigui aprovat, a més de l'obligació de presentar els treballs pendents.

Sent una matèria teòrico-pràctica, la nota final de l'assignatura es crea a partir de la mitjana ponderada de les notes dels treballs, exàmens i activitats realitzats durant el curs. **Serà imprescindible haver obtingut una qualificació mínima de 4 en l'examen pràctic i l'examen teòric per separat.**

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

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitat 1 (Recerca i elaboració de receptes de diverses cuines del món)	Individual / grupal	15%	20%	Setmana 7
Activitat 2 (Cap de grup 1 /organització de la sessió pràctica assignada)	Individual / grupal	10%	0%	Setmana assignada
Activitats a l'aula (seguiment de l'aprenentatge)	Individual	5%	0%	Diverses setmanes al llarg del semestre
Avaluació continuada de les sessions pràctiques	Individual	25%	0%	Cada setmana
Prova individual final pràctica	Individual	20%	30%	Setmana 14/15
Prova individual final teòrica	Individual	25%	50%	Setmana 14/15
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>	

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

---

### TÍTOLS RECOMANATS:

Albala, K. (Ed.) (2011), *Food Cultures of the World Encyclopedia* (4 vols). Santa Bàrbara, EUA: Greenwood Press.

Albala, K. (2016) *At the Table: Food and Family around the World: Food and Family around the World*. Ed. ABC-CLIO.

Capatti, A. y Montanari, M. (2003) *Italian Cuisine: A Cultural History*. Columbia University Press

Contreras, J. (Ed.) (2005) *Sabores del Mediterráneo*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània. (CR)

Fumey, G y Etcheverria, O. (2008). *Atlas mundial de cocina y gastronomía*. Madrid, Ed. Akal

Holland, M. (2014) *El atlas comestible*. Barcelona, Roca Editorial. (CR)

Kraig, B. y Taylor Sen, C. (Eds.) (2013) *Street Food around the World: An Encyclopedia of Food and Culture*: Ed. ABC-CLIO

MacVeigh, J. (2009) *International Cuisine*. Cengage Learning.

March, L. (2008) *La cocina mediterránea*. Barcelona (2008). Alianza Editorial

McWilliams, M. (2011) *Food Around the World: A Cultural Perspective*. Prentice Hall

Medina, F.X. (1996) La Alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición. Barcelona, Icaria Editorial.

Medina, F-X; Barusi, A.; Colesanti, G. (1998) El color en la alimentación mediterránea: elementos sensoriales y culturales de la nutrición. Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània/ Icaria Ed.

Mottadelli, R.; Paci, P. (2011) Sabores del mundo: recetas de los cinco continentes. Ed. Llibreria Universitària de Barcelona.

VV.AA. (2015) Dietas saludables del mundo. Barcelona, Ed. Planeta. (CR)

## **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

Para cada tema del programa, se proporcionará a los estudiantes la bibliografía específica y complementaria necesaria.

## **RECURSOS WEB:**

Alimentarium: <https://www.alimentarium.org/en>

Barilla: Italian food academy: <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/default.aspx>

BBC Food: <https://www.bbc.com/food/>

Cuisine a la française: <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/regions>

Cultura culinaria china: <https://www.chinahighlights.com/travelguide/chinese-food/>

European Region of Gastronomy: <http://europeanregionofgastronomy.org/>

Food in every country: <http://www.foodbycountry.com>

Fundación Dieta Mediterránea: <https://dietamediterranea.com/>

Gastronomy in Greece: <https://www.discovergreece.com/en/gastronomy>

Tastes of Europe: <http://ec.europa.eu/agriculture/spirits/index.cfm>

TasteAtlas: <https://www.tasteatlas.com/>