

Código - Asignatura		182111 – Cocina mediterránea y cocinas del mundo			
Tipo	Obligatoria		Curso	2º	
Materia	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas		Créditos	6 ECTS	
Responsable de la asignatura			Oscar Boronat		
Presencial	60 horas	Dirigido	40 horas	Autónomo	50 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura pretende introducir al alumnado en el conocimiento de la cocina internacional. Partiendo del ámbito cultural y geográfico del Mediterráneo, se avanzará hacia otras regiones del mundo con el objetivo de explorar las diferentes culturas culinarias en relación a su entorno geográfico, su evolución a lo largo de la historia, y las influencias y contactos culturales que les han dado forma. Igualmente, se analizará cómo las diferentes culturas tradicionales han definido sus hábitos alimentarios para poder lograr una alimentación sostenible en el tiempo.

En las sesiones de la asignatura que se desarrollan en el aula se prestará especial atención al análisis de los aspectos contextuales –geográficos, antropológicos, históricos, religiosos, económicos, sociológicos, etc.-que permiten interpretar las cocinas del mundo, mientras que en las sesiones prácticas se trabajarán los ingredientes, la terminología, las técnicas y los procedimientos culinarios propios de las diversas cocinas internacionales tratadas a lo largo del curso.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TC05- Interpretar la evolución de la historia de la gastronomía nacional e internacional, describiendo la oferta gastronómica relevante y significativa entorno al mapa gastronómico mundial.

TC07- Definir los fundamentos teóricos, técnicos e instrumentales relacionados con la gastronomía, la restauración y la industria alimentaria, aplicados a los procesos culinarios del sector.

TH07- Aplicar el conocimiento, la comprensión y las habilidades en la resolución de problemas en entornos complejos o de trabajo profesional y especializado, que requieren el uso de ideas novedosas.

TH09- Aplicar con método y técnica la tecnología aplicada con destreza a los procesos culinarios relacionados, teniendo en cuenta los materiales, herramientas e instrumentos.

TS01- Alcanzar un aprendizaje autónomo, basado en la capacidad de análisis, síntesis, de visiones globales y de aplicación de los conocimientos a la práctica, siendo capaz de tomar decisiones y de adaptarse a nuevas situaciones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M13H2- Aplicar las técnicas culinarias apropiadas para la realización de elaboraciones culinarias en función de los objetivos de la oferta gastronómica, los criterios de adaptación y la sostenibilidad en su impacto social, económico y medioambiental.

M13H3- Desarrollar las elaboraciones básicas de pastelería, teniendo en cuenta el procedimiento previsto.

M13C5- Diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final

M13H6- Ejecutar las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, control y distribución de los alimentos.

M13H8- Identificar los productos, elaboraciones, técnicas y tradiciones más representativas de las cocinas del mundo, así como su influencia en la cocina contemporánea europea.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Las cocinas del Mediterráneo. Contextualización y bases culturales. Productos, técnicas culinarias, elaboraciones y recetas aplicadas.
 - 1.1. Cocina italiana
 - 1.2. Cocinas del Mediterráneo oriental: Grecia, Turquía y Próximo Oriente.
 - 1.3. Las cocinas del Magreb
2. Principales Cocinas Europeas
 - 2.1. Aspectos geográficos, culturales e históricos.
 - 2.2. La cocina francesa y su Influencia en la restauración y la alta cocina internacional
 - 2.3. Las cocinas emergentes del norte de Europa: las cocinas nórdicas.
 - 2.4. Otras cocinas europeas: cocinas germánicas y eslavas del centro y el este de Europa.
3. Principales cocinas asiáticas. Desarrollo histórico y bases culturales. Contexto geográfico. Principales focos de la civilización agrícola. Importancia de la filosofía, la religión y el conocimiento dietético tradicional.
 - 3.1. India
 - 3.2. China
 - 3.3. Sudeste asiático

3.4. Japón

4. Cocinas americanas: contexto geográfico, histórico y cultural. Biodiversidad y mestizaje. Áreas principales y cocinas emergentes.
 - 4.1. La cocina mexicana
 - 4.2. Cocinas Andinas. La importancia gastronómica de Perú.
 - 4.3. Otras cocinas americanas: Caribe, Brasil, Argentina

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

La asignatura de Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo, es una materia de carácter teórico-práctico, que pretende asegurar la adquisición de las competencias vinculadas a esta materia, dando a los estudiantes una visión, tanto general y teórica, como aplicada, de las diferentes culturas culinarias del mundo.

La metodología de aprendizaje tendrá como puntos de apoyo, por una parte, unas sesiones teóricas en las que se trabajarán en el aula los elementos teóricos de contexto –mediante explicaciones, lecturas, ejercicios, debates, etc.-, con el objetivo de lograr los resultados de aprendizaje previstos. Por otra parte, habrá un importante componente de sesiones eminentemente prácticas, donde se explicarán las bases técnicas y elaboraciones más características que el alumno deberá de ejecutar.

La distribución del aprendizaje supondrá un 60% del tiempo de dedicación del estudiante a las sesiones presenciales en el aula, tanto teóricas como prácticas, donde se llevarán a cabo las explicaciones conceptuales y contextuales de cada uno de los puntos previstos en el programa, con la combinación de actividades de resolución por parte de alumno en función del desarrollo de la materia y que puedan ser resueltos de forma individual o grupal en función de lo que se determine en cada momento.

La asistencia a las sesiones presenciales es muy recomendable para el seguimiento correcto de la asignatura, e imprescindible para la adquisición de las habilidades y competencias relacionadas con la cocina práctica.

En consecuencia, **3 faltas de asistencia no justificadas a las sesiones prácticas** supondrán la **no superación de esta parte de la asignatura**, que deberá ser recuperada.

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 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.

Las fechas de entrega de cada uno de los ejercicios a lo largo del curso no serán prorrogables, lo que implica por parte del estudiante estar pendiente del seguimiento de la asignatura. La no presentación de los trabajos en la fecha establecida supondrá la no superación de la evaluación continua de la asignatura, que deberá recuperarse en el período de reevaluación, aunque el examen final esté aprobado, además de la obligación de presentar los trabajos pendientes.

Al tratarse de una materia teórico-práctica, la nota final de la asignatura se crea a partir de la media ponderada de las notas de los trabajos, exámenes y actividades realizados durante el curso. **Será imprescindible haber obtenido una calificación mínima de 4 en el examen práctico y el teórico por separado.**

En función del sistema de evaluación escogido, los conceptos que serán evaluados y su peso en la nota final serán los siguientes:

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividad 1 (Investigación y elaboración de recetas de diversas cocinas del mundo)	Individual / grupal	15%	20%	Semana 7
Actividad 2 (Jefe de grupo 1 /organización de la sesión práctica asignada)	Individual / grupal	10%	0%	Semana asignada
Actividades en el aula (seguimiento del aprendizaje)	Individual	5%	0%	Varias semanas a lo largo del semestre
Evaluación continuada de las prácticas	Individual	25%	0%	Cada semana
Prueba individual final práctica	Individual	20%	30%	Semana 14/15

Prueba individual final teórica	Individual	25%	50%	Semana 14/15
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 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

TÍTULOS RECOMENDADOS:

Albala, K. (Ed.) (2011), Food Cultures of the World Encyclopedia (4 vols). Santa Bárbara, 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/>

FoodDrink Europe: <https://www.fooddrinkeurope.eu/>

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

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

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

Slow Food:

www.slowfood.com/es

Taste Atlas: <https://www.tasteatlas.com/>