

COCINA CATALANA: UN TESORO DEL MEDITERRÁNEO	
CÓDIGO: 1124016 - Contexto: Historia, aspectos culturales, tradiciones y fisiología del gusto.	CONTENIDO Historia
	1 ECTS
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA	
<p>El curso nos ofrece una oportunidad única para aprender y contextualizar la cocina catalana a través de su historia desde la Edad Media hasta nuestros días, desde la cocina tradicional hasta la de vanguardia, y su relación con la cultura y las tradiciones de la región.</p> <p>Esta asignatura muestra cómo la cocina tradicional ha configurado el paisaje catalán a lo largo del tiempo, seleccionando una gran y amplia selección de productos propios. La fisiología del gusto está incluida en el contenido de esta materia.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar los platos típicos vinculados a tradiciones y aspectos culturales. ● Comprender la evolución y los acontecimientos históricos que dieron forma a la cocina tradicional y la condujeron a la vanguardia actual. ● Profundizar en el conocimiento de la fisiología del gusto. 	
CONTENIDO ACADÉMICO	
<p>Historia, aspectos culturales, tradiciones y fisiología del gusto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La cocina como patrimonio cultural. ● Historia, geografía y técnica. ● Tradiciones y productos de temporada. ● El mercado agrícola y los oficios relacionados con el mismo. 	
METODOLOGÍA	
<p>Base teórica y experiencia práctica de aprendizaje para resolver retos profesionales y personales, fomentando la autorreflexión y los debates sobre gastronomía catalana.</p> <p>Para comprender nuestro bagaje cultural, nuestras herramientas y estrategias de aprendizaje nos centraremos en necesidades de la vida real que implican el contacto y el trabajo conjunto con otros estudiantes, colaboradores externos, empresas, productores locales, chefs, etc. (quitar la pausa) Utilizaremos diferentes técnicas y metodologías y elaboraremos recetas tradicionales y modernas, con el fin de experimentar la auténtica cocina cotidiana catalana.</p> <p>Nos basaremos en la experiencia y aprenderemos a través de conferencias, show cookings, visitas a productores, talleres, aprendizaje de resolución de problemas y actividades que implican adaptabilidad a los cambios y que fomentan la creación de contenidos a través del aprendizaje colaborativo y el bagaje personal.</p>	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación de la competencia y la formación se centran en el proceso de aprendizaje de los alumnos, su rendimiento y su actitud.

Se evalúa la calidad del proceso de aprendizaje día tras día, la asistencia, creatividad, habilidad de comunicación, adaptabilidad y respeto hacia los compañeros y profesores. También se evalúa la capacidad de autoevaluación, de trabajo en equipo y de resolución de retos.

La autoevaluación: cada alumno tiene un cuaderno de bitácora donde anotar su proceso de aprendizaje, tanto académico como personal (sentimientos, sensaciones, logros, preocupaciones, etc.) Es una buena manera de ser consciente de nuestra vivencia y trayectoria.

En la última semana del curso, nos enfrentamos a una prueba final.

Competencias técnicas: 70 %

Relacionadas con el desarrollo de las actividades cotidianas, ya sean de aplicación técnica o experiencial. También con las prácticas en empresa y el proyecto final.

Competencias transversales: 30 %

Relacionadas con las habilidades, conocimientos, capacidades y actitudes (Comunicación, Digitalización, Creatividad, Trabajo en equipo, Responsabilidad e Inteligencia emocional).