

<b>COCINA CATALANA: UN TESORO DEL MEDITERRÁNEO</b>	
<b>CÓDIGO:</b>  2124016 - Conocimiento del producto: ingredientes locales.	<b>CONTENIDO:</b> Producto
	<b>3,5 ECTS</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA</b>	
<p>Esta asignatura nos permite conocer los productos locales y su aplicación en las recetas tradicionales y modernas.</p> <p>Conoceremos los productos desde su fuente de origen y entenderemos la agricultura local. Experimentaremos de primera mano el proceso de cultivo y elaboración e integraremos su conocimiento para su uso óptimo en las aplicaciones técnicas.</p>	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar cómo la Cocina Catalana personaliza, revaloriza, elabora y presenta el producto.</li> <li>● Conocer los principales productos aprendiendo desde su origen.</li> </ul>	
<b>CONTENIDO ACADÉMICO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vinos, vermut, licores tradicionales y cerveza local.</li> <li>● Pastelería, panadería y chocolate.</li> <li>● Quesos artesanos y productos lácteos.</li> <li>● Embutidos, jamón, carnes, aves y huevos.</li> <li>● Pescados y mariscos.</li> <li>● Aceite de oliva, cereales y legumbres.</li> <li>● Setas y trufas.</li> <li>● Frutas, verduras y hierbas aromáticas.</li> </ul>	
<b>METODOLOGÍA</b>	
<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.</p> <p>Utilizaremos diferentes técnicas y metodologías y elaboraremos recetas tradicionales y</p>	

modernas, con el fin de experimentar la auténtica cocina cotidiana catalana.

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.

### **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 enfrentaremos 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).