

COCINA CATALANA: UN TESORO DEL MEDITERRÁNEO	
CÓDIGO: 3124016- Tecnología: estilos culinarios.	CONTENIDO: Técnicas culinarias
	2,5 ECTS
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA	
<p>Esta asignatura trata los estilos de cocina básicos, tradicionales y originarios de Catalunya, desde guisos y antiguas salsas y condimentos, como el famoso <i>allioli</i> o el <i>sofregit</i> catalán.</p> <p>Conoceremos la tradición del "vermut" -el aperitivo o pequeño bocado antes de la comida- y las populares "vermuterías", con su bebida típica y sus productos en conserva (mejillones en escabeche, sardinas, berberechos, almejas), patatas fritas, aceitunas, etc.</p> <p>Trataremos el abastecimiento, el almacenamiento, la técnica culinaria y otros usos.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Aprender y dominar las técnicas culinarias básicas, tradicionales y principales, representativas de la cocina local, utilizando una amplia gama de productos previamente aprendidos. <ul style="list-style-type: none"> ● Guisos. ● Técnicas de cocción del arroz. ● Salsas: <i>samfaina</i> (pisto), <i>sofregit</i> (sofrito). ● Cocina al fuego: Escalivat. ● Asado. ● Métodos de conservación: escabeche. ● Identificar la técnica de cocción mediante la experiencia gustativa. 	
CONTENIDO ACADÉMICO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Sabores procedentes de las técnicas tradicionales de conservación: sal, encurtido y azúcar. ● Cocinar con fuego y a baja temperatura. ● Cocinar salsas y condimentos. ● Guisos tradicionales. ● Conservas y cultura de la "hora del vermut". ● Concepto de "Mar i Muntanya". ● Cocina global: Cocina Española. 	
METODOLOGÍA	

Base teórica y experiencia práctica de aprendizaje para resolver retos profesionales y personales, fomentando la autorreflexión y los debates sobre gastronomía catalana.

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.

Utilizaremos diferentes técnicas y metodologías y elaboraremos recetas tradicionales y 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).

JOVIAT
HOTELERIA