

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

<b>Código</b>	36393
<b>Nombre</b>	Showcooking
<b>Ciclo</b>	Grado
<b>Créditos ECTS</b>	4.5
<b>Curso académico</b>	2019 - 2020

**Titulación(es)**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia	4	Primer cuatrimestre

**Materias**

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	33 - Showcooking	Optativa

**Coordinación**

Nombre	Departamento
NACHER ESCRICHE, JOSE MARIA	110 - Economía Aplicada

**RESUMEN**

En esta materia se ofrecen conocimientos y competencias relativas a las oportunidades profesionales existentes en la aplicación del arte a la gastronomía, con especial incidencia en el ámbito de la práctica denominada showcooking, consistente en demostraciones públicas de procesos culinarios en escenarios específicos o singulares.

**CONOCIMIENTOS PREVIOS****Relación con otras asignaturas de la misma titulación**

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

**Otros tipos de requisitos**

No hay restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.



## COMPETENCIAS

### 1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.
- Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Comprender las principales aplicaciones profesionales del arte en gastronomía, especialmente en lo que hace al showcooking

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Arte y Sociedad

- 1.1 ¿Qué es el Arte? Bases y Principios
- 1.2 Arte y Sociedad. Sobre la Utilidad
- 1.3 Economía del Arte, Creatividad y Showcooking. Territorios de Oportunidad

### 2. Bellas Artes y Gastronomía

- 2.1 La Gastronomía en la Historia del Arte
- 2.2 Gastronomía y Artes Visuales: Pintura, Fotografía, Cine
- 2.3 Gastronomía y Artes Escénicas: Teatro, Música.
- 2.4 Talleres de Showcooking

### 3. Gastronomía y Artes Aplicadas

- 3.1 El sitio. Urbanismo, Arquitectura, Patrimonio e Instalaciones
- 3.2 Artes en Cocina y Sala
- 3.3 Literatura y Diseño en Comunicación Gastronómica
- 3.4 Talleres de Showcooking



#### 4. Tendencias Profesionales en Arte y Gastronomía

4.1 Experiencias, Eventos Gastronómicos y Showcooking

4.2 Música y Ocio Nocturno

4.3 Comunicación Audiovisual, Crítica Gastronómica y Foodies

### VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Otras actividades	30.00	100
Clases de teoría	15.00	100
Estudio y trabajo autónomo	67.50	0
<b>TOTAL</b>	<b>112.50</b>	

### METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructurará de la siguiente manera:

Clases teóricas. El profesor proporciona al estudiante una visión global del tema, además de la información necesaria para comprender los contenidos de la asignatura. Para el seguimiento de la clase se recomienda que el estudiante revise con anterioridad el material que el profesor deja en el aula virtual. La asignatura es muy específica, y no existe apenas literatura especializada, de manera que la asistencia a clase es obligatoria.

Hay un plan de actividades de evaluación continua orientadas a la puesta en práctica de artes aplicadas y showcooking, a través de ejercicios por escrito y reales empleando talleres individuales y en grupo

### EVALUACIÓN

La adquisición de conocimientos se evaluará a través de un examen final que representará el 70% de la calificación. La evaluación continua tendrá en cuenta la asistencia a las clases teóricas y la participación en prácticas y talleres y la entrega de los correspondientes ejercicios individuales o en grupo.

### REFERENCIAS

#### Básicas



- AAVV (2018): Monocle. Drinking & Dining Directory. Food and Entertainment Annual.
- Bourdain, Anthony (2018): Confesiones de un chef. RBA
- Cotrufo, Tiziana; Ureña, Jesús (2018): El cerebro y las emociones. Sentir, pensar, decidir. EMSE ADAPP
- Danto, Arthur C. (2016): Qué es el arte. Paidós
- Dickie, John (2014): Delizia. La historia épica de la comida italiana. Debate
- Dierssen, Mara (2018): El cerebro artístico. La creatividad desde la neurociencia. EMSE EDAPP
- Fernández-Armesto, Felipe (2004): Historia de la Comida. Alimentos, cocina y civilización. Tusquets
- García, Emilio (2018): Somos nuestra memoria. Recordar y olvidar. EMSE ADAPP
- Luna, Juan J. (2011): El Bodegón Español en el Prado. Museo Nacional del Prado.
- McGee, Harold (2010): La buena cocina. Random House Círculo de Lectores
- McGee, Harold (2007): La cocina y los alimentos. Random House Círculo de Lectores
- Nácher, José; Simó, Paula (2016): El hábitat valenciano como atractivo turístico. En Boira, J.V. (Coord.): Turismo y ciudad. Reflexiones en torno a Valencia. PUV. Valencia.
- Rausell, Pau (Coord.) (2018): Anàlisi de l'ocupació i perspectiva de les necessitats formatives als sectors culturals i creatius a la Comunitat Valenciana. SÈRVEF, GVA.
- Viosca, José (2018): Creando el mundo. El fascinante viaje desde los sentidos hasta el cerebro. EMSE ADAPP

## ADENDA COVID-19