

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	36393
Nom	Showcooking
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia	4	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	33 - Showcooking	Optativa

Coordinació

Nom	Departament
NACHER ESCRICHE, JOSE MARIA	110 - Economia Aplicada

RESUM

En aquesta assignatura s'ofereixen coneixements i competències relatives a les oportunitats professionals existents en l'aplicació de l'art a la gastronomia, amb especial incidència en l'àmbit de la pràctica de l'anomenat, que consisteix en demostracions públiques dels processos culinàris en escenaris específics o singulars.

CONEIXEMENTS PREVIS**Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació**

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

No hi han restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.



COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants sàprien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

- Resoldre tasques o realitzar treballs en el temps assignat per a això mantenint la qualitat del resultat.

- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

Comprendre les principals aplicacions professionals de l'art en gastronomia, especialment pel que fa al showcooking

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Art i Societat

- 1.1 ¿Que és l'Art? Bases i Principis
- 1.2 Art i Societat. Sobre la Utilitat
- 1.3 Economia de l'Art, Creativitat i Showcooking. Territoris d'Oportunitat

2. Belles Arts i Gastronomia

- 2.1 La Gastronomia en la Història de l'Art
- 2.2 Gastronomia i Arts Visuals: Pintura, Fotografia, Cine
- 2.3 Gastronomia i Arts Escèniques: Teatre, Música.
- 2.4 Tallers de Showcooking



3. Gastronomia i Arts Aplicades

- 3.1 El lloc. Urbanisme, Arquitectura, Patrimoni i Instal·lacions
- 3.2 Arts en Cuina i Sala
- 3.3 Literatura i Diseny en Comunicació Gastronòmica
- 3.4 Tallers de Showcooking

4. Tendències Professionals en Art i Gastronomia

- 4.1 Experiències, Events Gastronòmics i Showcooking
- 4.2 Música i Oci Nocturn
- 4.3 Comunicació Audiovisual, Crítica Gastronòmica i Foodies

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Altres activitats	30.00	100
Classes de teoria	15.00	100
Estudi i treball autònom	67.50	0
TOTAL	112.50	

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructurarà de la següent manera:

Classes teòriques. El professor proporciona a l'estudiant una visió global del tema, a més de la informació necessària per a comprendre els continguts de l'assignatura. Per al seguiment de la classe es recomana a l'estudiant que revise amb anterioritat el material que el professor deixa en l'aula virtual. L'assignatura és molt específica i no existeix quasi literatura especialitzada, pel que l'assistència a classe és obligatòria.

Hi ha un pla d'activitats d'avaluació contínua orientades a la posada en pràctica d'arts aplicades i showcooking mitjançant exercicis per escrit i reals usant tallers individuals i en grup

AVALUACIÓ

L'adquisició de coneixements s'avaluarà mitjançant un examen final que representarà el 70% de la qualificació. L'avaluació contínua tindrà en compte l'assistència a les classes teòriques i la participació en practiques i tallers i l'entrega dels corresponents exercicis individuals o en grups.



REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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 locupació i prospectiva 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