

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

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| <b>Codi</b>          | 36393       |
| <b>Nom</b>           | Showcooking |
| <b>Cicle</b>         | Grau        |
| <b>Crèdits ECTS</b>  | 4.5         |
| <b>Curs acadèmic</b> | 2020 - 2021 |

**Titulació/titulacions**

| <b>Titulació</b>                       | <b>Centre</b>                                    | <b>Curs</b> | <b>Període</b>      |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|---------------------|
| 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques | Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació | 4           | Primer quadrimestre |

**Matèries**

| <b>Titulació</b>                       | <b>Matèria</b>   | <b>Caràcter</b> |
|----------------------------------------|------------------|-----------------|
| 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques | 33 - Showcooking | Optativa        |

**Coordinació**

| <b>Nom</b>                  | <b>Departament</b>                                                 |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| JIMENEZ HERNANDEZ, NURIA    | 265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal |
| MADRID MAÑEZ, ELENA         | 265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal |
| NACHER ESCRICHE, JOSE MARIA | 110 - Economia Aplicada                                            |

**RESUM**

En esta assignatura 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 culinaris 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 sàpien 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 puguin 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          |
| <b>TOTAL</b>      | <b>45,00</b> |              |

## 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 l'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 reprentarà el 70% de la qualificació. L'avaluació continua 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
- Nacher, 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 ocupació i prospectiva de les necessitats formatives als sectors culturals i creatius a la Comunitat Valenciana. SERVEF, GVA
- Viosca, José (2018): Creando el mundo. El fascinante viaje desde los sentidos hasta el cerebro. EMSE ADAPP

## ADDENDA COVID-19

**Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern**