

Asignatura	ESPAÑA Y SU GASTRONOMÍA
Programa	JANUARY PROGRAM
Créditos ECTS	3 USA
Horas de clase	45
Tutorías	Por cita previa
Requisitos	Nivel intermedio de español
Idioma	Español
Tipo de enseñanza	Online y Presencial.

PRESENTACIÓN

Entre las señas de identidad que definen la cultura de un pueblo está la gastronomía y España es un buen ejemplo de ello. El paso de Roma por la península, los casi ocho siglos del legado andalusí y la aportación de los productos traídos del Nuevo Mundo han hecho de la cocina española una de las más ricas y variadas del mundo. Es interesante notar que hay muchos alimentos como el aceite de oliva prácticamente presentes en la mayoría de las recetas españolas, sin embargo, debido a los vínculos históricos de cada región, tenemos recetas que solo se producen o elaboran en determinadas áreas geográficas. Así, los especiados platos del sur deben sus sabores a la influencia musulmana, mientras que los guisos y asados son más típicos del norte y centro de la península. El estudiante de esta asignatura conocerá la mayoría de los productos necesarios en la elaboración de los platos culinarios más internacionales de la comida española, por eso esta asignatura se desarrolla preferentemente en los siguientes ámbitos profesionales:

- Gestión de empresas de restauración.
- Diseño y desarrollo de negocios innovadores.
- Asesoramiento y consultoría en el ámbito de la hostelería.
- Investigación en el sector alimentario

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso está planteado como un viaje cultural y gastronómico por España con el fin de conocer la especial importancia que tiene la gastronomía en la cultura y sociedad española. Se pretende que, a través de la gastronomía los alumnos conozcan, no solo la cultura culinaria del país, sino los aspectos socio-culturales e históricos que han contribuido a la formación del pueblo español. De este modo, se estudiará la diversidad culinaria de cada región elaborada gracias a la aportación de los productos, especias, plantas y animales importados por los diferentes pueblos que en el pasado la habitaron. Así se irá construyendo un mapa gastronómico de España. A saber, la zona norte en donde las salsas acompañan casi todos los platos. Cataluña, famosa por sus guisos; el Levante, región conocidísima por sus arroces; Andalucía, zona de fritos y platos elaborados con frutas y verduras traídas de oriente como el azafrán o la canela. El curso se divide en dos partes. Una teórica cuyas explicaciones serán seguidas de forma online y presencial y otra práctica relacionada con las actividades fuera del aula. Visita al Mercado San Miguel de Madrid, Viaje a las bodegas de la Rioja y elaboración de un menú tradicional español.

COMPETENCIAS

Competencias generales (CG):

CG1: Mostrar una actitud positiva ante el trabajo en equipo

CG2: Desarrollar una capacidad crítica de textos y material audio-visual, analizando el contenido histórico-cultural.

CG3: Motivación y las actitudes positivas: Mostrar una participación activa tanto en las actividades y ejercicios de clase como en las actividades fuera del aula.

CG4: Mostrar autonomía e iniciativa personal: los alumnos aprenderán a emprender y desarrollar tanto de manera individual como en grupos, presentaciones o artículos.

CG5: Mostrar una conducta tolerante y respetuosa hacia las opiniones de los demás compañeros.

CG6: Relacionarse de forma eficaz con todos los participantes de las actividades tanto dentro como fuera del aula.

CG7: Realizar presentaciones escritas y orales, utilizando distintos medios técnicos.

Competencias específicas (CE):

CE1: Conocer aspectos históricos, culturales y sociales de España

CE2: Entender y explicar los conceptos generales sobre la influencia de los acontecimientos históricos a través de la cultura gastronómica.

CE3: Aplicar los conocimientos adquiridos en clase en un contexto real a través de la realización de actividades fuera del aula.

CE4: Adquirir un conocimiento más profundo acerca de la gastronomía como reflejo de la identidad cultural de un país.

CE5: Conocer la diversidad gastronómica en España.

CE6: Aprender la importancia de la gastronomía en la cultura española

CE7: Aprender conceptos relacionados con la gastronomía española.

METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA – APRENDIZAJE

La metodología del curso está basada en el desarrollo de las competencias antes expuestas, para ello se utilizarán diferentes estrategias metodológicas:

Clases teóricas, tanto online como de forma presencial, que ofrecerán explicaciones sobre los diferentes conceptos, ideas y teorías relacionadas con la historia y cultura de España a través de la gastronomía. El alumno, además de escuchar y analizar la información presentada por el docente, participará activamente en el aula, en los foros de discusión de la plataforma online, y en las actividades programadas fuera del aula. También habrá una presentación oral para dar al estudiante la oportunidad de comparar algún aspecto de la gastronomía española con la de EE. UU, o bien, analizar una determinada característica culinaria regional junto con el contexto histórico-cultural en el que esos platos se produjeron. El curso tendrá un examen parcial y otro final sobre la parte teórica y los aspectos e información aprendida en las actividades fuera del aula. Además, hay que sumar las visitas culturales al Mercado de San Miguel para entender la "cultura" de las tapas en España como una de las señas de identidad nacional. La visita a la Rioja tiene como objetivo ver una de las regiones más internacionalmente reconocidas por sus vinos. Las visitas a bodegas incluyen una cata de vino para poder distinguir los matices entre un vino joven, un reserva y un gran reserva. La tercera actividad de este curso consiste en elaborar en la cocina de un restaurante un menú con los platos más internacionales de la cocina española. A saber, una paella, una tortilla española entre otras opciones.

PREPARACIÓN PARA CLASE

Para el mejor funcionamiento de la asignatura, el alumno debe estar preparado en clase, habiendo hecho las lecturas asignadas y/o los ejercicios que el profesor designe como tareas del curso. El trabajo en casa es importantísimo ya que permitirá al alumno anticipar la clase. Se tratará, básicamente, de leer artículos o temas del manual y hacer los ejercicios de comprensión. Esta tarea es clave para seguir bien el ritmo de la clase, ya que facilitará la comprensión de lo aprendido. Con esta forma de trabajo se pretende que el alumno venga a clase familiarizado con cierto vocabulario relativo a conceptos de identidad, civilización y cultura española.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La asignatura se evaluará utilizando distintos sistemas, a fin de que todos los estudiantes puedan desarrollar sus capacidades. El trabajo continuado del estudiante será un criterio en el sistema de evaluación. En consecuencia, la evaluación global se basará en la participación de los estudiantes en las sesiones teóricas y prácticas; trabajos y pruebas escritas; la preparación de presentaciones y exposiciones orales y participación en las actividades fuera del aula. El porcentaje de la calificación que se asigna a cada uno de los apartados del curso quedará de la siguiente manera:

Participación:

La nota de este apartado se otorgará en función de:

- Alta participación: el alumno está siempre preparado para las clases, participa activamente con comentarios o preguntas relevantes que indican su interés, que ha estudiado y se ha preparado.
- Baja participación: el alumno no es activo en clase, está ausente o habla con otros alumnos y no está preparado porque no ha estudiado. No pregunta ni hace comentarios relevantes. No muestra interés.

El porcentaje total de este apartado es de un 10%.

Realización tareas y lecturas:

Los alumnos tendrán que realizar diariamente las lecturas o tareas de cada tema. El porcentaje total de este apartado es de un 10%.

Realización trabajos y actividades fuera del aula:

El profesor presentará una introducción previa a las actividades fuera del aula y entregará cuestionarios o preguntas a realizar durante o posteriormente a la visita. Las actividades servirán para reflexionar acerca de los contenidos teóricos y su aplicación en las actividades prácticas fuera del aula.

El porcentaje total de este apartado es de un 20%.

Presentación Oral:

Este apartado tendrá como objetivo que el estudiante sea capaz de presentar oralmente, utilizando medios técnicos y audio- visuales, algún aspecto relacionado con la historia o cultura española a través de la gastronomía. La nota obtenida se basará en los siguientes aspectos:

➤ Contenido y desarrollo:

Presentación bien estructurada que incluya una introducción al tema principal. Desarrollo de las ideas de forma coherente para terminar con una conclusión lógica según la investigación que se haya llevado a cabo. Es aconsejable incluir los siguientes apartados:

1. Introducción.

2. Contexto histórico- cultural.
3. Características y relación con el contenido de la teoría.
4. Opinión personal.

➤ Lenguaje específico:

El estudiante deberá exponer su trabajo utilizando el vocabulario, conceptos e ideas que se han desarrollado a lo largo del curso.

➤ Lenguaje corporal:

El estudiante debe mostrar un control sobre el contenido del tema y la atención de la clase. Para ello es importante el contacto visual, la entonación y el lenguaje corporal. El estudiante deberá mostrar una actitud eficaz para mantener la atención de la clase.

➤ Medios Audiovisuales:

Utilización de medios audiovisuales para hacer su presentación oral. Se aconseja el uso de Power Point, fotos etc. También es importantísimo que el estudiante no lea directamente la información a exponer. El porcentaje total de este apartado es de un 10 %.

Examen parcial: Se realizará a mediados de curso (ver fecha en el apartado del programa de las clases). El temario incluirá todo lo visto hasta la fecha. El examen consistirá en responder varias preguntas tipo ensayo y tipo test. El porcentaje total de este apartado es de un 20%.

Examen final: Se realizará al final de curso (ver fecha en el programa del apartado de las clases) y comprenderá todos los temas estudiados desde el examen parcial hasta el final del curso. El examen consistirá en responder varias preguntas tipo ensayo y tipo test. El porcentaje total de este apartado es de un 20%.

Plagio. Los trabajos de investigación deben exponer ideas propias de los estudiantes. El trabajo de otros escritores o expertos utilizado para apoyar las ideas de los estudiantes debe ser citado apropiadamente. La utilización inadecuada de un texto o trabajo de otra persona se considera plagio. Plagiar es una violación de las normas académicas y puede tener como resultado el suspenso del trabajo o incluso de la asignatura para la cual el trabajo fue escrito. En casos extremos puede suponer la expulsión del programa. Las guías para escribir el trabajo adecuadamente las debe proporcionar el profesor.

BAREMACIÓN DE LA NOTA

El baremo de la nota de clase quedará de la siguiente manera:

Participación	10%
Realización tareas y lecturas	10%
Realización actividades fuera del aula	20%
Presentación oral	20%
Examen Parcial	20%
Examen Final	20%

ALUMNOS CON NECESIDADES ESPECIALES

Los estudiantes con algún tipo de necesidad especial pueden contactar con Antonio Fernández: antonio.fernandezm@uah.es El Instituto Franklin-UAH cuenta con las medidas necesarias para ayudar en sus estudios a aquellos estudiantes que demuestren, por medio de un justificante médico, tener necesidades especiales.

USO DE LA TECNOLOGÍA EN CLASE

La tecnología en el aula es fundamental hoy en día. Ahora bien, si se utiliza de una manera inapropiada puede perjudicar el aprendizaje del alumno. Por ejemplo, comprobar el correo electrónico, chatear con otros usuarios, navegar por la web con propósitos diferentes al contenido de la clase etc... El mal uso de estas herramientas puede distraer a otros compañeros igualmente por lo que solamente está permitido tomar notas con el ordenador. Para cualquier otro uso se debe pedir permiso al profesor.

ASISTENCIA

La asistencia a clase es OBLIGATORIA. Si el alumno se ausenta más del límite permitido (1 ausencia), su nota final reflejará un descenso de 10 puntos por cada falta de asistencia que no haya sido excusada mediante justificante médico o por su Director/Tutor del Programa. Será responsabilidad del alumno preparar individualmente la materia impartida en clase los días en que se ausente.

USO DEL AULA VIRTUAL

En este curso habrá una parte virtual y otra presencial. Las clases virtuales se harán a través de la plataforma *Blackboard Collaborate*. El estudiante podrá disponer de las lecturas u otros materiales en esta plataforma. El profesor determinará en qué momento se efectuarán las clases síncronas, reuniones y foros de debate. La asistencia tanto en la parte virtual como en la presencial es igualmente obligatoria.

PROGRAMA ORIENTATIVO DE LAS CLASES

	MATERIA DE ESTUDIO	
	¿Qué es la gastronomía española? Características regionales	
	Curiosidades sobre España y su gastronomía: diversidad regional de España	
	Curiosidades sobre España y su gastronomía: fiestas de España y platos típicos	
	Alimentación prerromana Alimentación durante el dominio romano.	
	Alimentación durante el dominio de los árabes. Alimentación durante la época medieval precolombina.	
	El intercambio entre dos mundos. La alimentación en el siglo XVIII, XIX & XX	
	Gastronomía española S XXI: cocina tradicional y dieta mediterránea	
	Herencia de otras culturas en la alimentación de la península ibérica	
	Gastronomía regional: tradición versus innovación en los Paradores de España	

BIBLIOGRAFÍA

Baguena, Nuria, "Nuevos sabores, el descubrimiento de América"

<http://www.afuegolento.com/noticias/174/firmas/nbaguena/6338/>> Miércoles, 28 de Enero de 2009

"La alimentación española antes y después del descubrimiento de América"

<http://genealogiaegusquiza.blogspot.com.es/2011/08/la-alimentacion-espanola-antes-y.html>> Martes, 2 de agosto de 2011

"Productos del Nuevo Mundo"

<http://www.campodemarte.com/productos-del-nuevo-mundo.html>>

"Historia de la gastronomía de España"

http://es.wikipedia.org/wiki/Historia_de_la_gastronom%C3%ADa_de_Espa%C3%B1a>

"Historia de la conservación de los alimentos"

<http://www.entrepucheros.com/entrega-1%C2%AA-historia-de-la-conservacion-de-los-alimentos/>>

"Descubrimiento de América y nuevos alimentos"

http://www.menjasa.es/blog_esp/2010/06/25/descubrimiento-de-america-y-nuevos-alimentos-i/>

Glosario Gastronómico

http://www.arecetas.com/glosario_gastronomico/index.html>

Diccionario de cocina

<http://tengolareceta.com/diccionario-de-cocina-glosario-gastronomico-terminos-culinariosy-tecnicismos-de-cocina/13>>

"La cocina española en la historia del arte"

<http://historiagastronomia.blogia.com/temas/01-historia-arte.php>>

"Escritos Académicos"

Real Academia de la Gastronomía Española

<http://www.realacademiadegastronomia.com/home.php>>

Glosario de términos culinarios:

<http://miscelaneaculinaria.blogspot.com.es/2012/05/glosario-de-terminos-culinarios-en.html>>

"Diccionario de Cocina, Glosario Gastronómico, Términos Culinarios y Tecnicismos de Cocina"

<http://tengolareceta.com/diccionario-de-cocina-glosario-gastronomico-terminos-culinariosy-tecnicismos-de-cocina/13>>

HABLAMOS SÓLO EN ESPAÑOL

En la clase solo vamos a hablar en español. El uso del inglés en la clase impediría la inmersión total del estudiante dentro del proceso de aprendizaje del español. Además, es importante destacar que para poder comprender y disfrutar de la clase te pedimos un esfuerzo adicional de adaptación terminológica con el único fin de familiarizarte con los lenguajes característicos de la materia. Para una mayor comprensión de la clase recomendamos un nivel alto de español.

Nota: Las actividades programadas podrán ser alteradas pues las Instituciones a visitar se reservan el derecho al cambio de fechas u horario en función de su agenda o posibles eventualidades administrativas.

Este programa está sujeto a cambios. El programa definitivo de la clase se entregará el primer día del curso.