

SPAN/CUL 339 a/b Tapas: Una Ventana a la Gastronomía y Cultura Española

Descripción de la asignatura

La comida es una de las expresiones culturales más relevantes en nuestro entorno y la tapa, posiblemente, una de sus representaciones más paradigmáticas. El curso se desarrollará dentro de nuestros laboratorios de cocina donde cocinaremos y probaremos un buen número de platos. A través de ellos, hablaremos de diferentes aspectos como productos, productores, historia, sociedad, nutrición, tecnología culinaria, criterios de calidad, etc; todos ellos de vital importancia para intentar entender lo que suponen las tapas dentro de nuestra cultura.

Conocimientos previos requeridos (si es necesario)

Se requiere un nivel de Español de Intermediate I, al menos, recomendándose el de Intermediate II.

Objetivos de la asignatura y metodología

Este curso tiene dos objetivos básicos.

- Por un lado un acercamiento a uno de los aspectos básicos de la cultura española, la comida. Mas allá de las necesidades nutricionales básicas, sin olvidar que la Dieta Mediterránea es un paradigma de la comida saludable, comer dentro de nuestra sociedad es una forma de relación y de comunicación, cargada de simbolismo y donde se atesoran muchos de los usos y costumbres de nuestra cultura. Entender que comemos, como lo hacemos y cuando lo hacemos, es un paso fundamental para entendernos como sociedad.

- Por otro lado, este curso pretende ser un punto de partida para el desarrollo individual del alumno, ofreciéndole una serie de conocimientos básicos sobre cocina, que le permitan dar un paso más en su formación como personas independientes y les permita manejar una nueva y maravillosa forma de expresión, como es la comida.

Las clases girarán en torno a la cocina, tanto como espacio físico, como espacio conceptual. Las sesiones del curso se desarrollarán en nuestras instalaciones de cocina (**laboratorio 08, planta baja, edificio 23**), donde se mezclarán los conocimientos teóricos, las enseñanzas prácticas, las experiencias sensoriales y, sobre todo, el intercambio y la discusión. Durante las clases los alumnos formarán **grupos de trabajo** que serán la unidad básica de funcionamiento.

Durante cada sesión se plantearán una serie de temas a tratar y una serie de platos a cocinar. Previo a cada sesión se entregará material teórico que el alumno deberá traer preparado. Al final de cada clase se catarán los productos preparados, haciendo especial hincapié en la generación de criterios personales y de calidad en torno a la comida. A lo largo del curso se plantearán catas sobre productos emblemáticos de la cocina española y especialmente andaluza, donde se hablará de la importancia y variedad de los mismos (vinos, quesos, embutidos...).

La estructura de cada clase será la siguiente: Siempre comenzaremos con un pequeño examen sobre el material propuesto para ese día, esto formará parte de la evaluación del alumno; posteriormente se plantearán los platos a realizar y se darán las explicaciones teóricas necesarias para entender tanto los platos como los procesos culinarios. Una vez realizados los platos se pasará a su cata y comentario. En determinadas sesiones se harán exposiciones monográficas sobre temas de interés (desarrollo histórico de la cocina en Andalucía, nuevos cocineros y nuevas tapas, etc)

Libros/material de clase

Todo el material necesario se entregará a través de la plataforma virtual del curso. Principalmente serán links a textos de interés y las recetas necesarias para realizar los platos.

Requisitos y Evaluación

La nota final dependerá:

- Exámenes semanales: 25 % del total

- Examen práctico final: 25 % del total
- Trabajo personal: 25 % del total
- Participación y asistencia: 25 % del total

Exámenes semanales: Cada sesión se hará un examen individual con preguntas cortas o tipo test V/F sobre el material propuesto. Los alumnos que no pasen estos exámenes, tendrán la posibilidad de repetir el examen dentro de las dos sesiones siguientes. Si no consiguen pasar el examen, se tendrán que presentar a un examen final con todo el material propuesto.

Examen práctico: El grupo de trabajo planteará la realización de una receta, relacionada con los conceptos aprendidos durante el curso. En este ejercicio deberán demostrar lo aprendido durante el curso, así como contestar a preguntas sobre lo que están haciendo. Finalmente tendrán que probar alguno de los platos realizado por otro grupo de compañeros y dar una opinión crítica sobre el mismo. Se valorará la capacidad de realización de la receta, así como la capacidad de organización del propio grupo y su eficiencia como grupo de trabajo. Finalmente se valorará la capacidad crítica al analizar un plato.

Trabajo personal: El trabajo a realizar será **el diseño de una tapa** que posteriormente se tendrá que cocinar en el examen práctico. En el trabajo se debe explicar todo el proceso de creación de la tapa: el por qué de la misma, de la elección de ingredientes, de las técnicas culinarias utilizadas, del posible simbolismo, el resultado buscado. En el trabajo deberán aparecer, al menos, los siguientes apartados:

Introducción.

Sentido de la elaboración.

Ingredientes.

Elaboración.

Resultado buscado.

Conclusiones.

A la hora de valorar el trabajo se tendrán en cuenta aspectos como la capacidad de síntesis, el aspecto final (maquetación y material gráfico), la organización y estructura, y la madurez y profesionalidad del mismo. La extensión del trabajo deberá estar entre las 1000 y las 2500 palabras.

Para la realización del trabajo será obligatoria al menos una tutoría grupal, y se aconseja otra individual, para hacer un seguimiento del mismo.

Participación y asistencia: Este curso es eminentemente práctico, con lo que la asistencia a las sesiones y, sobre todo, la actitud y participación en las mismas, es fundamental y será valorada. Orden, limpieza, interés, puntualidad, respeto por los compañeros, actitud positiva hacia la comida, serán aspectos a valorar positivamente. Por otro lado, se podrán promover actividades paralelas y la participación en las mismas también será valorada.

Asistencia y puntualidad

Faltas de asistencia: Se pasará lista en cada clase. Es necesario tener en cuenta que a partir de la 2ª falta sin justificación (**solo se justifican las faltas mediante un certificado médico**) la nota final se verá rebajada en 1,5 puntos sobre un total de 10. Con la 3ª falta sin justificar, se suspende el curso. Este difiere un poco del resto de curso que oferta el C.U:l: ya que cada sesión de este curso (4 h.) equivale a 3 sesiones de otros cursos (normalmente de 1h 20 min de duración)

Se espera puntualidad por parte de los estudiantes, **llegar tarde contará como 1/3 falta** y a partir de **1 h tarde contará como falta completa**.

Honestidad Académica

La integridad académica es un principio primordial de todas las actividades académicas de la Universidad Pablo de Olavide. Copiar en los exámenes y el plagio de información (incluye copiar de Internet) son violaciones claras de la honestidad académica. El estudiante será culpable de plagio cuando presente como propio cualquier propiedad intelectual de otra persona. Copiar en los exámenes y el plagio será causa de suspenso del trabajo/examen y del suspenso de la asignatura. Puedes evitar el plagio mediante citas correspondientes (utilizando notas a pie de página y una bibliografía).

Estudiantes con discapacidades o peculiaridades alimentarias

Si padeces cualquier tipo de discapacidad que requiere una especial atención académica, por favor habla con tu profesor dentro de las tres (3) primeras semanas del semestre para tratar cualquier tipo de adaptación. Es responsabilidad del estudiante proporcionar al

Centro Universitario Internacional de la UPO la documentación necesaria que confirme la discapacidad y la adaptación necesaria (si has proporcionado esta información a tu organización académica, ellos probablemente ya hayan informado al Centro pero por favor confírmalo). Si tienes algún tipo de condicionante alimenticio, tales como, alergias, restricciones religiosas o morales, etc., igualmente comunícaselo al profesor inmediatamente, ya que durante la asignatura se probarán continuamente platos cocinados y diferentes alimentos.

Política de comportamiento

Se espera que el estudiante muestre integridad y se comporte siempre de manera profesional y respetuosa. La actitud del estudiante en clase puede afectar su nota de participación. El profesor puede pedirle al estudiante que abandone la clase si muestra un comportamiento de mala conducta en la clase o si se nota que ha tomado alcohol. Si esto ocurriese, ese día contaría como falta de asistencia y no se tendrá en cuenta el tiempo que el alumno haya pasado en la clase.

S	Tema	Puntos a desarrollar	Preparaciones.
1	Introducción	-Explicación del curso. -Funcionamiento de la cocina. -Normas básicas.	-Pan.
2	La tapa.	-Historia y desarrollo de la tapa. -Peculiaridades de la tapa. -Tapas tradicionales/nuevas tapas. -Patatas. Variedades y valor nutricional. -Emulsiones.	-Ensaladilla. -Papas "aliñás".
3	Pucheros.	-Importancia de los caldos. -Garbanzos. Variedades y valores nutricionales. -Cocciones mixtas.	-Puchero. -Cuscús de puchero. -Saquitos de

		-Cocina de aprovechamiento.	"pringá". -Ropa vieja.
4	Cerdo Ibérico.	-La dehesa como seña cultural. -Productos del cerdo ibérico. Variedad y características. -Jamón ibérico. -La cocción al vacío.	-Carrillada en salsa. -Presa Ibérica al Oloroso con pisto. -Solomillo al whisky.
5	Potajes	-Importancia de los potajes en la cocina española. -Las alubias. Variedades y propiedades nutricionales. -Cocciones lentas. -Guisos marineros, identidad costera.	-Judías pintas con chorizo. -Fabes con almejas. -Ensalada de alubias
6	Frituras	-Aceite de Oliva Virgen Extra. -Frituras y salud. -Tipos de frituras.	-"Pescaito" frito. -Croquetas.
7	Repostería de Semana Santa	-Cocina y cultura. -Dulces tradicionales. -Las influencias árabes y judías. -La tradición de los conventos.	-Roscos fritos. -"Poleá". -Tortas de aceite.
8	Arroces	-La realidad de los tópicos. La paella -El arroz en lo cocina española. -Variedades de Arroz y propiedades. -Arroces en otras culturas.	-Paella. -Rissotto. -Arroz con leche.

9	Sopas frías.	<ul style="list-style-type: none">-Productos venidos de America.-Variedad de sopas frías y calientes en Andalucía.-Tomate. Variedad y valores nutricionales.	<ul style="list-style-type: none">-Gazpacho.-Salmorejo.-Sopa de tomate.

El orden y el contenido son orientativos, ya que durante el desarrollo del curso podría cambiar, bien sea por problemas de suministro de materias primas, o bien por el desarrollo del propio curso. Con esto queremos conseguir los mejores resultados posibles de nuestro curso con idea de sacar el mayor rendimiento posible del mis