

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

Profesor: Griselda Herrero (responsable) / Laura Gallardo
Oficina: Cocina (Edificio 23, B.08)
Email: ghermar@upo.es / nuteco.nutricion@gmail.com

Información del curso:
Primavera 2024

Horas de tutoría: Jueves 10-10:30h y 20:30-21:00h (previa cita)

Descripción del curso

La comida es una de las expresiones culturales más relevantes en general, y en especial, dentro de nuestro entorno. Y en dicho entorno, la tapa, posiblemente, una de sus representaciones más paradigmáticas. Esta asignatura pretende ser un acercamiento a ese complejo mundo de la gastronomía, teniendo como protagonista el concepto de la tapa, sin pretender ser un monográfico de la misma. 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 materias primas, productores, historia, sociedad, nutrición, tecnología culinaria, criterios de calidad, etc. Todos estos puntos son fundamentales para intentar acercarnos a la comida en general y, especialmente, al mundo de la tapa dentro de nuestra cultura.

Objetivos del curso y metodología

Este curso tiene dos objetivos básicos.

1. Por un lado, un acercamiento a uno de los aspectos básicos de la cultura española, la comida. Incluyendo las necesidades nutricionales básicas, teniendo en cuenta 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.
2. 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.

La metodología de las clases girará 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, tanto en clase como para el trabajo final.

En cada sesión se plantearán una serie temas a tratar y una serie de platos a cocinar. Previo a cada sesión, se entregará, a través del aula virtual, material teórico que el alumno deberá traer preparado, pues se realizará una pequeña prueba teórica de conocimientos al inicio de la clase. 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 (que estará disponible la semana anterior en el aula virtual) y que formará parte de la evaluación del alumno; posteriormente se resolverá el examen de la semana anterior; a continuación, 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 por los alumnos se pasará a su cata y comentario.

Objetivos de aprendizaje

A lo largo del curso, los estudiantes alcanzarán los siguientes objetivos de aprendizaje:

1. Conocer la cultura y gastronomía española.
2. Desarrollar habilidades en la cocina y adquirir conocimientos de nuevas técnicas culinarias.
3. Aprender a trabajar en equipo.
4. Saber preparar cualquier plato a partir de una receta escrita.
5. Adquirir la capacidad de combinar sabores y texturas para elaborar una receta de calidad.
6. Conocer los aspectos nutricionales básicos en cocina e identificar alimentos y recetas saludables y equilibradas.

Libros y 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.

Criterios de evaluación del curso

La nota final dependerá de 4 aspectos:

- Exámenes semanales
- Trabajo final en grupo
- Examen práctico final
- Participación y asistencia

Exámenes semanales: En cada sesión se hará un examen individual con preguntas cortas o tipo test V/F sobre el material propuesto. Es necesario realizar estos exámenes para aprobar el total de la asignatura, además de obtener en cada uno de ellos al menos un 2,5 de nota para poder hacer media con el resto. Los alumnos que no tengan esa puntuación mínima, o bien no realicen alguno de los exámenes, o quieran subir nota (teniendo en cuenta que renuncian a la nota que tuvieron previamente), tendrán la posibilidad de repetir el examen UNA SOLA VEZ y en LA SIGUIENTE CLASE, al principio de la misma, antes de que éste se resuelva en clase. Si algún alumno no consigue tener más de un 2,5 sobre 10 (1/4 del total) en todos los exámenes, tendrá que presentarse a un examen final con todo el material propuesto. La materia del examen se basa en EL MATERIAL COLGADO en el aula virtual. Las notas del examen se subirán a la plataforma virtual en la semana de realización. El alumno puede revisar su examen una vez corregido y revisado en clase, solicitándolo al profesor al final de clase, y resolver todas las dudas que le surjan.

Trabajo escrito final en grupo: El trabajo a realizar será **el diseño de una o dos tapas** 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 porqué 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.** En el aula virtual habrá un documento explicativo sobre el trabajo, detallado y con toda la información necesaria. Cada semana (desde la segunda clase) se darán pistas sobre las diferentes regiones de España a cada grupo para que puedan ir elaborando el trabajo. Estas pistas se irán repasando cada clase con cada grupo a modo de tutoría. El contenido de las pistas puede ser diverso: textos, mapas, productos, fiestas ligadas a la gastronomía regional, vídeos cortos, etc.

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. Así, se valorarán los siguientes aspectos

1. ESTRUCTURA Y REDACCIÓN (2 PUNTOS)

Extensión	0.2
Índice	0.2
Introducción	0.2
Presentación	0.2
Receta	0.2
Explicación	0.2
Conclusiones	0.2
Referencias	0.2
Aporte de material extra de interés (fotos, esquemas, diagramas, etc.)	0.2
Redacción clara (espacios, párrafos, sangría, etc.)	0.2

2. CONTENIDO (4 PUNTOS)

Aporte de información relevante sobre el origen de la tapa o tapas a elaborar	1
Expresión y redacción adecuada (oraciones bien construidas y separadas adecuadamente por comas y puntos, tiempos verbales correspondientes, vocabulario amplio (uso de sinónimos y adjetivos diferentes)).	1
Expresión de la información con sus propias palabras y no utilizando directamente el texto de la fuente en la mayoría del texto.	1
Expresión adecuada y con sentido de la valoración personal	1

3. ORIGINALIDAD (3 PUNTOS)

Aporte de una receta, producto o técnica culinaria distinta a lo trabajado durante las clases	1
Valoración personal creativa y con una conclusión coherente	1
Distinción respecto al resto del grupo	1

La extensión del trabajo deberá estar entre las 1000 y las 2500 palabras (máximo 5 páginas). Se deberá entregar el trabajo impreso en formato papel el día del examen final práctico.

La **fecha límite de entrega del trabajo en PAPEL** será el día del examen práctico, debiendo entregar **un trabajo por grupo**, indicando el nombre de los miembros del grupo así como el nombre de los platos. Además, se deberá entregar la **lista de INGREDIENTES** necesarios para elaborar los platos como máximo **una semana antes del examen final práctico (preferentemente en la clase anterior al mismo)**, con el nombre de los platos y de los miembros del grupo.

Examen práctico: Será un **examen en grupo**. El grupo de trabajo formado a principios del curso, cocinará y dará a probar las tapas que aparecen en sus trabajos individuales. 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. El examen se realizará en el mes de **Abril**. Es obligatorio entregar **el listado de ingredientes necesarios para realizar las tapas como máximo en la clase de antes de su realización, y se entregará en clase en versión papel (no a mano sino en ordenador)**. **FECHA DE ENTREGA: 11 DE ABRIL DE 2024.**

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, cooperación, respeto por los compañeros, actitud positiva hacia la comida, serán aspectos a valorar positivamente. Se evaluará la participación activa en clase, el trabajo en equipo y la responsabilidad con el material. Aspectos como no recoger el material común, no limpiar el espacio, dejar los materiales desordenados, etc, se puntuarán de forma negativa en este apartado. Por tanto, si una persona del grupo no trabaja, la nota del resto del grupo podrá verse afectada. La asistencia no será puntuada en positivo, puesto que es obligatoria, pero las ausencias sí restarán nota.

Esta asignatura **no tiene un examen de mid-term**, ya que hacemos una evaluación continua, todos los días hay un examen. Cuando lleguemos a la mitad del curso se evaluará la nota media de dichos exámenes hasta la fecha para así tener una idea de cómo va el curso.

La nota final se calcula del siguiente modo:

- Exámenes semanales: 25 % del total
- Trabajo final en grupo: 25 % del total
- Examen práctico final: 25 % del total
- Participación y asistencia: 25 % del total

Políticas generales del curso

Salidas de clase: Salir de clase en repetidas ocasiones es molesto para el profesor y para el resto de compañeros de clase. Esta actitud podría afectar negativamente a tu nota de participación. Por favor, usa los descansos de 10 minutos entre clase y clase para rellenar tu botella de agua, usar los baños, etc.

Impuntualidad: Llegar tarde a clase es incómodo para el profesor para el resto de compañeros de clase. Por favor, respeta la puntualidad para evitar que el profesor cuente tu retraso como media ausencia. En caso de retrasos reiterados, el profesor podrá decidir no dejarte entrar en clase, y esto contará como una ausencia completa.

Contacto con el profesor: El profesor contestará los correos electrónicos en un plazo máximo de 48 horas (sin contar los fines de semana o días festivos). Si tienes cualquier pregunta o petición urgente, asegúrate de comunicarte con tu profesor durante la semana.

Asistencia y política de ausencias

La asistencia a todas las clases es obligatoria. Ya que entendemos que algún día puedas estar enfermo/a o no puedas venir a clase (p.ej. debido a una fiesta religiosa, un retraso de vuelo, una boda/reunión familiar, una graduación, una entrevista de trabajo, etc.), se permite hasta 1 ausencia. Serás responsable de ponerte al día con la materia que se haya impartido en tu ausencia, y también con cualquier trabajo que no hayas podido entregar.

Si faltas a clase y pierdes un examen, una presentación, una prueba (quiz), etc., deberás presentar una nota del médico (sellada, firmada y con fecha de la ausencia a clase) para poder recuperar el examen, etc. La recuperación de exámenes debida a ausencias justificadas se deberá realizar en el plazo de una semana después de la reincorporación a las clases. Para ello es importante hablar con tu profesora inmediatamente después de tu regreso. En cualquier caso, esto contará como una ausencia, aunque se te permitirá hacer de nuevo el examen.

Te aconsejamos que no faltes a clase y que uses la única ausencia permitida realmente cuando lo necesites, ya que tu nota de participación podría verse perjudicada si no estás en clase. La política de penalizaciones, siempre dentro de la escala numérica española 1-10, es la siguiente:

- A la 2^a ausencia, se te penalizará con 3 puntos menos en tu nota final
- A la 3^a ausencia, suspenderás la asignatura

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 necesidades educativas especiales

Si necesitas alguna necesidad educativa especial, debes pasar por la oficina del Centro Universitario Internacional y hablar con Marta Carrillo Orozco, coordinadora de profesores (mcaroro@acu.upo.es), para dejar la documentación que acredite tu necesidad, o confirmar con él que la ha recibido. Debes hacerlo antes del 29 de septiembre. Marta te explicará las opciones que puede ofrecerte el Centro Internacional.

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 inaceptable o se halla en estado de ebriedad. Si esto ocurriese, ese día contará como falta de asistencia y no se tendrá en cuenta el tiempo que el alumno haya pasado en la clase. No se permite el uso de teléfonos celulares y no se permiten animales (excepto los perros lazarillos) en las aulas.

Contenidos del curso

- Tema 1. Introducción
- Tema 2. La Tapa
- Tema 3. Sopas frías y quesos
- Tema 4. Frituras y verduras
- Tema 5. Pucheros
- Tema 6. Cerdo ibérico
- Tema 7. Arroces
- Tema 8. Repostería tradicional
- Tema 9. Salida obligatoria
- Tema 10. Las Tapas

Calendario de la clase

Sem	Jueves 10:30- 14:30	Jueves 16:30- 20:30	Tema	Puntos a desarrollar	Preparaciones	PROFE
1	25 ENE	25 ENE 15:15h	Introducción	Explicación del curso Funcionamiento cocina Normas básicas Conceptos de nutrición	Mezces y entrantes	Griselda y Laura
2	8 FEB	8 FEB 15:15h	La Tapa	Historia de la tapa Tapas tradicionales Patatas y verduras hoja verde: variedades y valor nutricional	Ensaladilla Papas aliñás Tortilla patatas Ensaladas	Griselda y Laura
3	22 FEB	22 FEB	Sopas frías y Quesos	Variedad de sopas frías y calientes Tomate: variedad y valor nutricional Quesos y vinos: variedades y valor nutricional	Gazpacho Salmorejo Sopa de tomate Ajoblanco Cata vinos y quesos	Griselda y Laura
4	7 MAR	7 MAR	Frituras y verduras	Aceite de oliva virgen extra Frituras y salud Tipos de frituras Verduras y diversas preparaciones	Pescaito frito Croquetas Dulces fritos Ensaladas	Griselda y Laura
5	14 MAR	14 MAR	Pucheros	Importancia de los caldos Garbanzos: variedades y valor n. Cocciones mixtas Cocina aprovechamiento	Puchero Cuscús de puchero Saquitos de pringá Ropa vieja	Griselda y Laura
6	21 MAR	21 MAR	Cerdo ibérico	La dehesa como seña cultural Productos del cerdo ibérico: variedad y características Jamón ibérico Cocción al vacío	Carrillada en salsa Presa ibérica al oloroso con pisto Solomillo al whisky	Griselda y Laura
7	4 ABR	4 ABR	Arroces	El arroz y la cocina española Variedades de arroz y valor nutricional Arroces en otras culturas	Paella Risotto Arroz con leche	Griselda y Laura
8	11 ABR	11 ABR	Repostería Tradicional	Repostería en la cocina española Ingredientes básicos Fritura en repostería Influencia de culturas	Poleá Pestiños Ensaïmadas Crema catalana	Griselda y Laura
9	15 MAR 10:00h	15 MAR 10:00h	Salida obligatoria POR LA MAÑANA*	Compra mercado Variedades alimentos Alimentos frescos	Visita mercado Triana	Griselda y Laura
10	30 ABR	30 ABR	Las Tapas	Exposición Trabajo final	Examen Práctico	Griselda y Laura