

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

Griselda Herrero Martín

Oficina: Edificio 22, planta 2, despacho 01G

Email: ghermar@upo.es (responsable)

Javier Sainz: t22sasaj@gmail.com

Horas de tutoría: L, X 16-16:30h y 20:30-21:00h (previa cita)

Información de la asignatura:

Otoño 2018

SPAN/CUL 339a L-09:15-13:15

SPAN/CUL 339b L-16:30-20:30

SPANCUL 339c X-16.30-20.30

Descripción de la asignatura

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.

Conocimientos previos requeridos.

Se requiere un nivel de Español Intermedio I, al menos, recomendándose el nivel Intermedio II o avanzado.

Objetivos de la asignatura 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.

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.

En cada sesión se plantearán una serie de temas a tratar y una serie de platos a cocinar. Previamente 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.

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

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 $\frac{1}{4}$ de los puntos totales de cada examen. Los alumnos que no tengan esa puntuación mínima o bien no realicen alguno de los exámenes, tendrán la posibilidad de repetir el examen dentro de las dos sesiones siguientes. También podrán repetirlo aquellos que quieran subir su nota, teniendo en cuenta que renuncian a la nota que tuvieran previamente. Para presentarse a recuperar un examen o subir nota, habrá que comunicarlo previamente y dicho examen se realizará 10 minutos antes de comenzar las clases. Si algún alumno no consigue tener más de un 2,5 sobre 10 ($\frac{1}{4}$ del total) en todos los exámenes, tendrá que presentarse a un examen final con todo el material propuesto.

Trabajo escrito: El trabajo a realizar será el **diseño de una o varias tapas** (a cada grupo se le asignará una región de España sobre la que deberán plantear una o dos tapas en consenso entre todos) 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.**

Cada semana (desde la segunda clase) se darán pistas sobre la región asignada 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.

La **fecha límite de entrega del trabajo en PAPEL** será el día del examen práctico (**14 y 16 de mayo de 2018**), debiendo entregar **un trabajo por grupo**. Además, se deberá entregar la **lista de INGREDIENTES** necesarios para elaborar los platos como máximo el **9 de mayo en clase**, 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. En la nota final del examen práctico, el 15% lo otorgará la calificación de los compañeros. El examen se realizará en el mes de Mayo. Es obligatorio entregar **el listado de ingredientes necesarios para realizar las tapas como máximo el 9 de Mayo, y se entregará en clase en versión papel (no a mano sino en ordenador)**.

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.

Esta asignatura **no tiene un examen de mid-term**, ya que hacemos una evaluación continua, todos los días hay un examen. Cuando llegemos 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.

Asistencia y puntualidad

Se pasará lista en cada clase. Es necesario tener en cuenta que con dos faltas sin justificación (sólo 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 tercera falta sin justificar, se suspende el curso. Este difiere un poco del resto de cursos que oferta el C.U.I: ya que cada sesión de este curso (4 h.) equivale a 3 sesiones de otros cursos (normalmente de 1h 20 min de duración). Por tanto, **sólo se permitirá 1 falta**.

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 las 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.

Planificación semanal.

| Sem | L Mañ | L Tar | M | Tema | Puntos a desarrollar | Preparaciones | PROFE |
|-----|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|---|---|----------------------|
| 1A | 5 FEB (aula) 9:15-10: 45h | 5 FEB (aula) 16:30-18 h | 7 FEB (aula) 16:30-18 h | Introducción | Explicación del curso Funcionamiento cocina Normas básicas Conceptos de nutrición | Mezzes y entrantes | Griselda y Javier |
| 1B | Pendiente de confirmar fecha | | | Cata | Cata de Vinos | Cata de Vinos | Griselda y Javier |
| 2 | 12 FEB | 12 FEB | 14 FEB | 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 Javier |
| 3 | 19 FEB | 19 FEB | 21 FEB | 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 Javier |
| 4 | 5 MAR | 5 MAR | 7 MAR | Frituras y verduras | Aceite de oliva virgen extra Frituras y salud Tipos de frituras Verduras y diversas preparaciones | Pescadito frito Croquetas Dulces fritos Ensaladas | Griselda y Javier |
| 5 | 9 ABR | 9 ABR | 11 ABR | 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 Javier |
| 6 | 23 ABR | 23 ABR | 25 ABR | 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 Javier |
| 7 | 30 ABR | 30 ABR | 2 MAY | Arroces | El arroz y la cocina española Variedades de arroz y valor nutricional Arroces en otras culturas | Paella Risotto Arroz con leche | Griselda y Javier |

| | | | | | | | |
|----|--------|--------|--------|------------------------|---|---|-------------------|
| 8 | 7 MAY | 7 MAY | 9 MAY | Repostería Tradicional | Repostería en la cocina española Ingredientes básicos Fritura en repostería Influencia de culturas | Poleá Pestiños Ensaimadas Crema catalana | Griselda y Javier |
| 9 | 9 MAR | 16 MAR | 23 MAR | Salida obligatoria | Compra mercado Variedades alimentos Alimentos frescos | Visita mercado Triana | Griselda y Javier |
| 10 | 14 MAY | 14 MAY | 16 MAY | Las Tapas | Exposición Trabajo final | Examen Práctico | Griselda y Javier |

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 mismo.

Salida obligatoria:

Vamos a realizar una salida como parte del programa del curso. En ella visitaremos un mercado y posteriormente nos acercaremos a tomar una tapa a algún bar de la zona. El horario será de 9:30 a 13:30. Esta actividad es **obligatoria** y contará igual que una clase normal a efectos de asistencia. Después de la visita habrá que entregar un pequeño informe, de un folio como máximo, sobre la misma.