



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 36393
Nombre: Showcooking
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 4,5
Curso académico: 2026-27

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	4	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Showcooking	OPTATIVA

COORDINACIÓN

JIMENEZ HERNANDEZ NURIA

MADRID MAÑEZ ELENA

NACHER ESCRICHE JOSE MARIA

RESUMEN

En esta asignatura ofrecen conocimientos y competencias relativas a las oportunidades profesionales existentes en la aplicación del arte a la gastronomía, con especial incidencia en el ámbito de la práctica del llamado, que consiste en demostraciones públicas de los procesos culinarios en escenarios específicos o singulares.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

No hay restricciones de inscripción con otras materias en el plan de estudios.



COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.

Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Arte y Sociedad

1.1 ¿Que es el Arte? Bases y Principios

1.2 Arte y Sociedad. Sobre la Utilidad

1.3 Economía del Arte, Creatividad y Showcooking. Territorios de Oportunidad

2. Bellas Artes y Gastronomía

2.1 La Gastronomía en la Historia del Arte

2.2 Gastronomía y Artes Visuales: Pintura, Fotografía, Cine

2.3 Gastronomía y Artes escénicas: Teatro, Música.

2.4 Talleres de Showcooking



3. Gastronomía y Artes Aplicadas

- 3.1 El lugar. Urbanismo, Arquitectura, Patrimonio e Instalaciones
- 3.2 Artes en Cocina y Sala
- 3.3 Literatura y Diseño en Comunicación Gastronómica
- 3.4 Talleres de Showcooking

4. Tendencias Profesionales en Arte y Gastronomía

- 4.1 Experiencias, Eventos Gastronómicos y Showcooking
- 4.2 Música y Ocio Nocturno
- 4.3 Comunicación Audiovisual, Crítica Gastronómica y Foodies

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	15,00
Otras actividades	30,00
Total horas	45,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	0,00
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	0,00

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura s'estructurarà de la siguiente manera: Clases teòriques. El profesor proporciona al estudiante una Visioo global del tema, en Meis de la informació necessària para comprender los contenidos de la asignatura. Para el seguimiento de la clase se recomienda al estudiante que revise con anterioridad el material que el profesor deja en el aula virtual. La asignatura és muy específica y no existe casi literatura especializada, por lo que la asistencia a clase és obligatoria. Hay un plan de actividades de avaluació contiünua orientadas a la puesta en práctica de artes aplicadas y showcooking mediante ejercicios por escrito y reales usando talleres individuales y en grupo

en grupo



EVALUACIÓN

La adquisición de conocimientos se evaluará mediante un examen final que representará el 70% de la calificación. La evaluación continua tendrá en cuenta la asistencia a las clases teóricas y la participación en prácticas y talleres y la entrega de los correspondientes ejercicios individuales o en grupos.

BIBLIOGRAFÍA

- 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
- Nácher, 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 locupació 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