



FITXA IDENTIFICATIVA

DADES DE L'ASSIGNATURA

Codi: 36393
Nom: Showcooking
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 4,5
Curs acadèmic: 2025-26

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	4	Primer quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Showcooking	OPTATIVA

COORDINACIÓ

JIMENEZ HERNANDEZ NURIA

MADRID MAÑEZ ELENA

NACHER ESCRICHE JOSE MARIA

RESUM

En esta assignatura ofereixen coneixements i competències relatives a les oportunitats professionals existents en l'aplicació de l'art a la gastronomia, amb especial incidència en l'àmbit de la pràctica de l'anomenat, que consisteix en demostracions públiques dels processos culinaris en escenaris específics o singulars.

CONEIXEMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.



ALTRES TIPUS DE REQUISITS

No hi han restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

-

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.

Resoldre tasques o realitzar treballs en el temps assignat per a això mantenint la qualitat del resultat.

Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.

Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Art i Societat

1.1 ¿Que ès l'Art? Bases i Principis

1.2 Art i Societat. Sobre la Utilitat

1.3 Economia de l'Art, Creativitat i Showcooking. Territoris d'Oportunitat

2.1 La Gastronomia en la Història de l'Art



2. Belles Arts i Gastronomia

- 2.1 La Gastronomia en la Història de l'Art
- 2.2 Gastronomia i Arts Visuals: Pintura, Fotografia, Cine
- 2.3 Gastronomia i Arts Escèniques: Teatre, Música.
- 2.4 Tallers de Showcooking

3. Gastronomia i Arts Aplicades

- 3.1 El lloc. Urbanisme, Arquitectura, Patrimoni i Instal·lacions
- 3.2 Arts en Cuina i Sala
- 3.3 Literatura i Diseny en Comunicació Gastronòmica
- 3.4 Tallers de Showcooking

4. Tendències Professionals en Art i Gastronomia

- 4.1 Experiències, Events Gastronòmics i Showcooking
- 4.2 Música i Oci Nocturn
- 4.3 Comunicació Audiovisual, Crítica Gastronòmica i Foodies

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	15,00
Altres activitats	30,00
Total hores	45,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	0,00
Preparació de classes	0,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	0,00

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructurarà de la següent manera: Classes teòriques. El professor proporciona a l'estudiant una visió global del tema, a més de l'informació necessària per a comprendre



els continguts de l'assignatura. Per al seguiment de la classe es recomana a l'estudiant que revise amb anterioritat el material que el professor deixa en l'aula virtual. L'assignatura és molt específica i no existeix quasi literatura especialitzada, pel que l'assistència a classe és obligatòria. Hi ha un pla d'activitats d'avaluació contínua orientades a la posada en pràctica d'arts aplicades i showcooking mitjançant exercicis per escrit i reals usant tallers individuals i en grup

AVALUACIÓ

L'adquisició de coneixements s'avaluarà mitjançant un examen final que representarà el 70% de la qualificació. L'avaluació contínua tindrà en compte l'assistència a les classes teòriques i la participació en practiques i tallers i l'entrega dels corresponents exercicis individuals o en grups.

BIBLIOGRAFIA

- 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



- Náchér, 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