

## Guía Docente de *Gastronomía vasca*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	Gastronomía vasca				
<b>Materia</b>	Cultura gastronómica				
<b>Código</b>	GGEE03				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Obligatoria				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	2º curso	<b>Periodo lectivo</b>	1º semestre
<b>Itinerario</b>	--				
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>ECTS</b>	3				
<b>Horario</b>	Consultar en Moodle.				
<b>Aula/Taller</b>	Consultar en Moodle.				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesor</b>	AZPEITIA, Josema
-----------------	------------------

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Presentación

La asignatura pretende dotar a los alumnos de los conocimientos teóricos básicos acerca de los diferentes aspectos de la gastronomía que les rodea en el lugar en el que están formándose, es decir, la gastronomía vasca: productos utilizados y temporalidad de los mismos, historia de la gastronomía vasca y sus diferentes etapas, tradiciones, platos y productos típicos de las diferentes zonas y provincias del País Vasco, curiosidades y especificidades gastronómicas del País Vasco...

#### 3.2. Objetivos

El objetivo de la asignatura es que los alumnos y alumnas adquieran unos conocimientos básicos acerca de la gastronomía vasca con el fin de que, tanto si al terminar sus estudios siguen trabajando en el País Vasco como si su actividad laboral les lleva a otros lugares, guarden el bagaje de dominar la cultura gastronómica del lugar en el que realizaron sus estudios y adquirieron sus conocimientos universitarios.

#### 3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
<b>C.01:</b> Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
<b>C.06:</b> Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.
<b>C.12:</b> Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.
<b>C.13:</b> Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.
4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 05: Orientación al cliente
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 08: Comunicación eficiente
CT. 09: Uso de las TIC

## 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
		Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.		Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.	
<b>RA3.15</b>	Elaborar diferentes platos de la cultura gastronómica vasca.					100		100%	0,6			0,6
<b>RA3.16</b>	Conocer los diferentes aspectos relacionados con la cultura gastronómica vasca.					100		100%	1,8			1,8
<b>RA3.17</b>	Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.					100		100%	0,3			0,3
<b>RA3.18</b>	Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.					100		100%	0,3			0,3

### Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

- Introducción gastronómico geográfica. Ubicación de Euskal Herria en el mapa mundial, división administrativa: comunidades autónomas y políticas, provincias, comarcas...
- Las distintas épocas de la gastronomía de Euskal Herria.
- Nueva cocina vasca. Diagnóstico de elementos clave de la cocina vasca.
- Recetarios y literatura gastronómica.
- Diversidad gastronómica en la geografía de Euskal Herria.
- Productos esenciales actuales y su evolución histórica. Temporalidad de los mismos
- Mapa gastronómico de Euskal Herria provincia a provincia
- La sidra y las sidrerías. Historia, evolución y situación actual.
- El vino en Euskal Herria: Denominaciones de Origen, historia y características de las mismas.
- Cultura gastronómica popular y sociedades gastronómicas.
- Pintxos. Historia, evolución y últimas tendencias.
- El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución.

## 7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

### 7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

### 7.2. Bibliografía

#### Bibliografía básica

El profesor, Josema Azpeitia, aporta por medio de PDFs distribuidos por la plataforma Moodle el material bibliográfico necesario para preparar los exámenes y trabajos de la asignatura, siendo la mayoría del material perteneciente a sus propios libros y trabajos sobre diferentes aspectos de la gastronomía vasca. ("100 recetas con label", "Cocina con producto de temporada", "La Senda del Pintxo", "Pintxos de Leyenda", etc...). La lectura y estudio de dicho material es suficiente para la preparación de la asignatura y sus exámenes.

Por otra parte, los alumnos que optan a que parte de la asignatura sea calificada mediante trabajos personales, así como quienes quieran completar sus conocimientos, cuentan con el siguiente listado de Bibliografía recomendada, que puede ayudarles a completar dichos trabajos.

#### Bibliografía recomendada

AGUIRRE GARCÍA, María Soledad; APARICIO, Gloria; ALDAMIZ-ECHEVARRÍA GONZÁLEZ DE DURANA, Covadonga. *El caso de siete grandes cocineros vascos : claves del éxito de una historia de cooperación entre competidores*. Zamudio (Bizkaia): Innobasque, 2011. ISBN 9788496543416.

AGUIRRE, Juan. *José Manuel Zubizarreta: Etxeberri (Zumarraga)*. Donostia: Sukal Leku Fundazioa, 2011. ISBN 978-84-614-6585-9.

AGUIRRE, Juan. *Luis Irizar*. Donostia: Sukal Leku Fundazioa, 2011. ISBN 978-84-939571-0-0.

ALFARO, Angelita. *Cocina navarra*. León: Everest, 2011. ISBN 978-84-441-2026-3.

ALFARO, Angelita; CORCUERA, Mikel. *Sabores y emociones: verduras de Navarra*. Pamplona: Gobierno de Navarra, 2010. ISBN 978-84-235-3205-6.

ANSA, Jesús María. *Pintxos: cocina en miniatura*. 4ª ed. León: Everest, 2008. ISBN 84-241-8808-X.

ARRIZABALAGA MARIN, Sagrario; ODRIOZOLA OYARBIDE, Lourdes. *El vino en Gipuzkoa. Estudio histórico sobre la producción de vino en Gipuzkoa*. Donostia: Herza ICV Comunicación, 2004. ISBN 84-7907-466-3.

ARZAK, Juan Mari. *Arzak bocados*. 3ª ed. Bilbao: Baint, 2009. ISBN 84-96177-23-8.

ARZAK, Juan Mari. *Arzak recetas*. 7ª ed. Bilbao: Baint, 2004. ISBN 84-96177-07-6.

ARZAK, Juan Mari. *Arzak secretos*. Bilbao: Baint, 2009. ISBN 978-84-96177-46-8.

- ASÚA, Roberto. *La cocina vasca en Bizkaia: Andra Mari*. ISBN 84-89923-10-8.
- AZCARAY Y EGUILEOR, Úrsula; AZCARAY Y EGUILEOR, Sira; AZCARAY Y EGUILEOR, Vicenta. *El Amparo: sus platos clásicos*. Donostia: Kriselu, 1989. ISBN 8477281440.
- AZPEITIA, Josema. *Pintxos de vanguardia a la donostiarra*. 6ª ed. Donostia: Ttarttalo, 2010. ISBN 978-84-9843-156-8.
- AZPEITIA, Josema. *La Senda del Pintxo, Donostia, 2ª Edición*. Legazpi: ZUM Edizioak, 2014. ISBN 978-84-940281-7-5.
- AZPEITIA, Josema. *La Senda del Pintxo, Pamplona*. Legazpi: ZUM Edizioak, 2014. ISBN 978-84-940281-5-1.
- AZPEITIA, Josema. *Pintxos de Leyenda*. Donostia: Ttarttalo, 2016. ISBN 978-84-9843-685-3.
- AZPEITIA, Josema. *100 recetas con label*. 2ª ed. Donostia: Ttarttalo, 2005. ISBN 84-8091-536-6.
- AZPEITIA, Josema. *Cocina con producto de temporada*. Donostia: Ttarttalo, 2011. ISBN 978-84-9843-333-3.
- BARRENA, Pepe. *La creatividad en la cocina vasca 1995-2005: los platos que han marcado una década prodigiosa*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2005. ISBN 84-8418-273-8.
- BARRENA, Pepe; GUERRERO, Diego. *La cocina práctica del bacalao: pintxos, tapas y otros sugerentes bocados*. Legutiano (Araba): Giraldo, 2003. ISBN 84-933450-0-8.
- BERASATEGUI, Martín. *Calendario de nuestra cocina tradicional: hecha para las gentes de hoy*. [Andoain]: Aurrera, 2001. ISBN 84-932288-0-X.
- BERASATEGUI, Martín; ETXEBERRIA, Hasier. *Gipuzkoako gastronomia*. Donostia: Kutxa Fundazioa = Fundación Kutxa, 2002. ISBN 84-7173-415-X.
- BERASATEGUI, Martín; JORGE, David de; ADURIZ, Andoni Luis. *La joven cocina vasca*. Alegia: Oria, [1996]. ISBN 84-88947-73-9.
- BUSCA ISUSI, José María. *La cocina vasca de los pescados y mariscos: de la cocina tradicional a la nueva cocina*. 2ª ed. San Sebastián: Txertoa, 1981. ISBN 8471480859.
- BUSCA ISUSI, José María; LAPITZ, Juan José. *Antología gastronómica de Jose María Busca Isusi*. [S.l.]: Academia Vasca de Gastronomía, 1993.
- CALERA, Ana María. *La cocina vasca*. Edición separada de "La gran enciclopedia vasca". Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca, 1971.
- CASTILLO, José. *La esencia de la cocina vasca: recetas cocinadas por José Juan Castillo (Casa Nicolasa)*. Donostia: Ttarttalo, 2010. ISBN 978-84-9843-179-7.
- CASTILLO, José. *Manual de cocina económica vasca*. 4ª ed. Fuenterrabia (Gipuzkoa): Imprenta Ondarribi, 1973. ISBN 84-7242-199-6.
- CASTILLO, José. *Viejas recetas de nuestros caseríos*. [San Sebastián]: Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa, 1977. ISBN 84-500-1911-7.
- COFRADÍA VASCA DE GASTRONOMÍA. *Diccionario enciclopedia de gastronomía vasca*. [Donostia-San Sebastián]: Cofradía Vasca de Gastronomía, 1992. ISBN Número.
- CORCUERA, Mikel. *25 años de la nueva cocina vasca*. Bilbao: Aizkorri, 2003. ISBN 978-84-8263-905-5.
- CORCUERA, Mikel. *Recetas de leyenda: las mejores recetas de la historia*. Bilbao: Baint, 2004. ISBN 84-96177-13-0.
- CORCUERA, Mikel; GONZÁLEZ, Manolo. *Chacolí = Txakolina*. Donostia: Nerea, 2010.
- ECHEVARRÍA, Juan Domingo de. *Gastronomía vasconum = Cocina vasca = Euskal sukaldaritza = La cuisine basque = Basque cookery = Die Baskische Küche*. Bilbao: Eduardo Izquierdo, 1979. ISBN 84-300-1240-0.
- El salmón del Bidasoa = Le saumon de la Bidassoa*. [San Sebastián]: Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), D.L. 1992. ISBN Número.
- GARCÍA AMIANO, Peio. *La alta cocina vasca en miniatura: pinchos y picas*. Donostia-San Sebastián: Peio García Amiano, 2003. ISBN 84-607-9669-8.
- GARCÍA SANTOS, Rafael. *La cocina vasca de ayer, hoy y mañana*. Alegia: Hiria, D.L. 2000. ISBN 84-95421-23-2.
- Gaztelubide 34-84*. [San Sebastián]: Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa, [1984]. ISBN 84-7580-017-3.
- GIL GÓMEZ, Luís. *Gastronomía ribereña*. Pamplona: Ediciones y libros, 1972.
- GÓMEZ, Pedro. *Grandes maestros de la nueva cocina vasca*. [S.l.]: Ediciones Vascas, 1982. ISBN 84-7513-031-1.
- GONZÁLEZ DE HEREDIA, Fernando. *Álava y la gastronomía de sus 7 cuadrillas*. [Vitoria-Gasteiz]: Diputación Foral de Álava = Arabako Foru Aldundia, 2005. ISBN 8478216049.
- GONZÁLEZ DE HEREDIA, Fernando. *Nuestra tierra en la mesa: claves históricas de la gastronomía vasca*. [Donostia]: Azti, D.L. 2010. ISBN 978-84-938323-0-8.
- GONZÁLEZ, Manolo. *La cocina donostiarra: historia gastronómica de San Sebastián*. Donostia-San Sebastián: Al gusto, 2008. ISBN 978-84-612-7179-5.
- GORROTXATEGI PIKASARRI, Jose María. *Historia de la confitería y repostería vasca: la primera historia de nuestra confitería a través de un profundo y serio trabajo de investigación*. San Sebastián: Senda, 1987. ISBN 8485846532.
- GORROTXATEGI PIKASARRI, Jose María; MACHO, Gaizka. *Tolosako babarrunak = Las alubias de Tolosa*. [San Sebastián]: Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), D.L. 1995.
- Guria: cocina vascongada*. 10ª ed. Bilbao: Cantábrica, 1990. ISBN 84-221-0322-2.
- GUTIÉRREZ, Xabier. *Asfalto culinario: el laboratorio de Arzak*. León: Everest, 2005. ISBN 84-241-1729-8.
- HARANBURU ALTUNA, Luis. *Historia de la alimentación y de la cocina en el País Vasco: de Santimamiñe a Arzak*. Alegia: Hiria, 2000. ISBN 84-95421-61-5.

- JORGE, David de. *Con la cocina no se juega*. Barcelona: Debate, 2010. ISBN 978-84-8306-859-5.
- LAPITZ, Juan José. *Comer en Euskalherria*. Madrid: Penthalon, 1980. ISBN 84-85337-28-X.
- LAPITZ, Juan José. *La cocina de Shisito en la Belle Epoque*. [Donostia-San Sebastián]: La Primitiva Casa Baroja Cofradía Vasca de Gastronomía, D.L. 1991.
- LAPITZ, Juan José. *La cuisine basque: recettes fondamentales des 7 provinces*. Baiona: Elkar, 2009. ISBN 978-84-9783-615-9.
- LAPITZ, Juan José. *Los caserios: la cocina popular vasca*. Barcelona: Lungweg, 2000. ISBN 84-7782-662-5.
- LAPITZ, Juan José. *Semblanza de un maestro: Don José María Busca Isusi: anécdotas y recetas*. [Donostia-San Sebastián]: Federación de Cofradías Gastronómicas, 2007. ISBN 84-921196-6-7.
- LAPITZ, Juan José; LOTINA, Roberto; LLONA, Jesús. *El verdel = Berdela*. Hondarribia: Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), 1996. ISBN 84-921196-0-8.
- LLONA LARRAURI, Jesús; BADIOLA, Garbiñe. *Cocina vasca*. León: Everest, 2011. ISBN 978-84-441-2101-7.
- LOTINA BENGURIA, Roberto. *La angula y la anguila = L'angula et l'anguille*. Hondarribia: Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), D.L. 1990.
- LUJÁN, Néstor; PERUCHO, Juan. *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*. 2ª ed. Barcelona: Tusquets, 2005. ISBN 84-8310-877-1.
- Menús y recetas con historia*. San Sebastián: Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), D.L. 1994. ISBN Número.
- MESTAYER DE ECHAGÜE, María, Marquesa de Parabere. *La cocina completa: enciclopedia culinaria*. Madrid: Espasa-Calpe, D.L. 2010. ISBN 84-670-1990-5.
- MOLINA MESTANZA, Mirian. *El queso de Idiazabal: (sistemas de autocontrol)*. San Sebastián: Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), D.L. 2000. ISBN 84-921196-5-9.
- PLANA, Lourdes; CAPEL, José Carlos. *El desafío de la cocina española: tres décadas de evolución*. Barcelona: Lunweg, 2006. ISBN 84-9785-344-X.
- PRADERA, Nicolasa. *La cocina de Nicolasa*. 14ª ed. San Sebastián: Txertoa, 1979. ISBN 8471480352.
- REKONDO, Txomin; BERECIARTUA BARRENECHEA, Julián; GIMÉNEZ MIGUEL, Fernando. *El arte de comer y beber: cocina vasca, salud y placer*. [S.l.]: T. Rekondo], D.L. 1993. ISBN Número.
- REY EGAÑA, Arturo. *Anales (con perdón) de Gaztelupe*. Donostia-San Sebastián: Sociedad Gaztelupe, 1991.
- SALINAS, Koldo. *Dulces caprichos: descubriendo sabores*. Donostia: Ttarttalo, 2008. ISBN 978-84-9843-133-9.
- SALSETE, Antonio. *El cocinero religioso*. Pamplona: Gobierno de Navarra, Departamento de Educación, Cultura y Deporte, 1990. ISBN 8423509648.
- SUBIJANA, Pedro. *Akelarre*. León: Everest, 2011. ISBN 978-84-441-2114-7.
- SUBIJANA, Pedro. *La cocina de Akelarre: el sueño de Pedro Subijana*. 3ª ed. León: Everest, 2005. ISBN 84-241-2800-1.
- SUBIJANA, Pedro. *La cocina doméstica de Pedro Subijana*. [San Sebastián]: Ttarttalo, 2003. ISBN 84-8091-897-7.
- VEGA, Luis Antonio de. *Viaje por la cocina española*. Madrid: Salvat: Alianza, 1969.
- VILABOA BARREIRO, Xosé Antonio. *La gastronomía en los caminos de Santiago por Gipuzkoa: andándolo despacio y sin prisas como debe ser*. Hondarribia: Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA), 1999. ISBN 84-921196-4-0.