

Guía Docente de *Grandes Chefs: personalidades y referencias en cocina*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Grandes Chefs: personalidades y referencias en cocina				
Materia	Itinerario: Vanguardia culinaria				
Código	GGHH04				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Optativa				
Año académico	2017-2018	Curso	4º curso	Periodo lectivo	1º semestre
Itinerario	Vanguardia culinaria				
Idioma	Castellano				
ECTS	5				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	BRETÓN, Jorge
Profesor	REGEFALK, John
Profesores	Ponentes externos

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

La asignatura comprende un estudio social, temporal y de tendencias, sobre los diferentes hitos y movimientos, que han transformado la gastronomía así como un análisis de las diferentes personalidades que han forjado dichos cambios.

3.2. Objetivos

Conocer desde un punto evolutivo histórico, aquellas personalidades características dentro del mundo de la cocina.

- Conocer aquellos chefs y personalidades que han creado escuela, tendencia.
- Reconocer las ofertas gastronómicas y sus estilos.
- Estudiar, comprender y analizar las filosofías gastronómicas de cada uno de los estilos, según épocas y espacios geográficos.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
C.03: Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.
C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.
C.05: Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.
C.06: 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.
C.07: Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
C.08: Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.
C.09: Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.
C.11: Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.
C.12: 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.
4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 08: Comunicación eficiente

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.		
Resultado de aprendizaje												
RA7.18	Reconocer las diferentes personalidades que influyeron a nivel histórico en la evolución de la gastronomía.	30			20	20	30	100%	0,8		0,2	1
RA7.19	Contextualizar a nivel social, económico y político aquellos acontecimientos que influyeron en la historia de la gastronomía y sus movimientos.	30			40	20	10	100%	0,6		0,4	1
RA7.20	Reconocer elaboraciones y sus creadores a nivel histórico por su estilo o su contexto.	10			20	10	60	100%	1,1		0,4	1,5
RA7.21	Conocer la evolución del cocinero y sus funciones.	20			50	10	20	100%	0,75		0,75	1,5

Mecanismos de recuperación

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

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Análisis de los conceptos y modelos de éxito de los cocineros en los distintos períodos:
 - Período 1900 a 1960
 - Período 1961 a 1992
 - Período 1993 a 2010
- Grandes chefs contemporáneos.
- Elaboración de platos de cocineros y pasteleros reconocidos.
- Reconocimiento en restauración: guías gastronómicas, prensa especializada, clientes, mass media. Diseño del plan del posicionamiento.

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

- BOCUSE, Paul. *La cocina de mercado 1: en homenaje a Alfred Guérot*. Barcelona: Destino: 1986. ISBN 84-233-1517-7
- BOCUSE, Paul. *La cocina de mercado 2: postres: en homenaje a Alfred Guérot*. Barcelona: Destino: 1987. ISBN 84-233-1532-0
- TROISGROS, Jean; TROISGROS, Pierre. *Cuisiniers à Roanne*. Paris: Robert Laffont, 2009. ISBN 978-2-221-11298-4
- WHITE, Marco Pierre. *The devil in the kitchen: the autobiography*. London: Orion Books, 2007. ISBN 978-0-7528-8161-4
- CORCUERA, Mikel. *25 años de la nueva cocina vasca*. Bilbao: Askorri, 2003.
- GOMEZ, Pedro. *Grandes maestros de la nueva cocina vasca*. [s.l.]: Ediciones Vascas, 1982.
- BUSCA ISUSI, José María. *La cocina vasca de los pescados y mariscos: de la cocina tradicional a la nueva cocina*. San Sebastián: Txertoa, 1981.
- ADRIÁ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÁ, Albert. *elBulli 2005-2011*. London: Phaidon, 2014.
- SERRANO, Sebastiá; PINTO, Josep María; ADRIÁ, ferran. *Ferran Adrià y elBulli: riesgo, libertad y creatividad: 1961-2011*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, Departament de la Presidència, Direcció General d'Atenció Ciutadana i Difusió, DL 2012.
- ANDREWS, Colman. *reinventing food Ferran Adrià: the man who changed the way we eat*. Londres: Phaidon, 2010.
- WEBER-LAMBERDIÈRE, Manfred. *Ferran Adrià: el mago de elBulli*. Madrid: Santillana, 2010.
- ADRIÁ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÁ, Albert. *Cómo funciona elBulli: las ideas, los métodos y la creatividad de Ferran Adrià*. London: Phaidon, 2010.
- HAMILTON, Richard; TODOLI, Vicente. *Comida para pensar, pensar sobre el comer : una reflexión sobre el universo creativo de Ferran Adrià, la cocina de vanguardia y su relación con el mundo del arte*. Barcelona: Actar, 2009.
- ADRIÁ, Albert. *Natura: elBulli desserts*. [Roses]: elBullibooks, 2008.
- SEN, Miguel. *Luces y sombras del reinado de Ferran Adrià*. Barcelona: La esfera de los libros, 2007.
- SOLER, Juli; ADRIÁ, Ferran; ADRIÁ, Albert. *Un día en elBulli*. [Roses]: elBullibooks, 2007.
- ADRIÁ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÁ, Albert. *elBulli2005*. [Roses]: elBullibooks, 2006.
- ADRIÁ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÁ, Albert. *elBulli2003-2004*. [Roses]: elBullibooks, 2005.
- CABALLERO, Oscar. *Texto y pretexto a texturas: elBulli, Soler y Adrià en su contexto*. Madrid: Gourmandbooks, 2004.
- ADRIÁ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÁ, Albert. *elBulli1983-1993: los orígenes*. [Roses]: elBullibooks, 2004.
- ADURIZ, Andoni Luis. *Las recetas de mi casa: cocina para cada día de uno de los mejores chefs del mundo*. Barcelona: Destino, 2013.
- ADURIZ, Andoni Luis. *Mugaritz: la cocina como ciencia natural*. Barcelona: RB, 2012.
- ADURIZ, Andoni Luis; UGARTE, Felipe. *Mugaritz BSO*. Donostia-San Sebastián: IXO, 2012.
- LARREA, José Luis; ADURIZ, Andoni Luis. *Innovación abierta y alta cocina: aprender a innovar con Mugaritz*. Madrid:

Piramide, 2011.

ADURIZ, Andoni Luis. *Aprendiendo con los grandes chefs*. Donostia: Restaurante Mugaritz, 2010.

UGALDE, Unai; LASA, Dani; ADURIZ, Andoni Luis. *Las primeras palabras de la cocina: pequeño glosario gastronómico*. Donostia: Ixo, 2009.

CHRISTENSEN, Bent; BECH, Bo; BECH-POULSEN, Claes. *One day at Mugaritz restaurant*. [S.I.]: Bent Christensen, 2006.

ADURIZ, Andoni Luis; GAUTHIER, François-Luc. *Diccionario botánico para cocineros: en el que se contiene una noticia sobre el sacerdote Lacoizqueta a cargo de Miguel Sánchez-Ostiz que antecede a un completo y minucioso glosario botánico elemental, una guía de usos culinarios de las plantas y un herbario por aromas*. Donostia: Gourmandia, 2006.

ADURIZ, Andoni Luis. *Clorofilia*. 2ª ed. Donostia: Imagen MAB, 2006.

MADARASZ, Gyula; ADURIZ, Andoni Luis; BELMONTE, José. *Bestiarium gastronomicae*. Donostia: Gourmandia, 2006.

REDZEPI, René. *René Redzepi: a work in progress: journal, recipes and snapshots*. London: Phaidon, 2013.

REDZEPI, René. *NOMA: tiempo y espacio en la cocina nórdica*. London New York: Phaidon, 2011.

GISLASON, Gunnar Karl. *North: the new Nordic cuisine of Iceland*. Berkeley: Ten Speed Press, 2014

NILSSON, Magnus. *Fäviken*. London: Phaidon, 2012.

PUGLISI, Christian F. *Relae: a book of ideas*. New York: Ten Speed Press, 2014.

KIHALAINEN, Sini. *Kuura new nordic cuisine*. Sima productions, 2014.

NILSSON, Magnus. *The nordic cookbook*. Phaidon, 2015.

GOLDSTEIN, Darra. *Fire and ice*. Random house 2015.

MINK, Miisa. *Nordic bakery-cookbook*. Ryland peters, 2013.