

SPAN / CUL 339. Tapas: A Window to Spanish Cuisine and Culture.

1.- OBJECTIVES

This course has two basic objectives.

- This course is an approach to one of the basics of Spanish culture, the food. Eat within our society, beyond nutritional needs and not forgetting that the Mediterranean diet is a healthy food paradigm, is a form of relationship and communication, full of symbolism. Knowing what we eat, how we do it and when we do, it is a fundamental step to understand as a society.
- In addition, this course is intended as a starting point for students' personal development, offering a basic knowledge about cooking, allowing them to take one more step in their training as independent person and allow them to handle a new and wonderful way expression, the food.

2.- CLASS FORMAT / METHODOLOGY.

Las clases giraran en torno a la cocina, tanto como espacio físico, como espacio conceptual. Las sesiones del curso se desarrollaran en nuestras instalaciones de cocina, donde se mezclaran los conocimientos teóricos, las enseñanzas prácticas, las experiencias sensoriales y, sobre todo, el intercambio y la discusión. Durante las clases lo alumnos formaran grupos de trabajo que serán la unidad básica de funcionamiento.

Durante cada sesión se plantearan una serie temas a tratar y una serie de platos a cocinar. Previo 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 plantearan al menos 1 monográfico sobre productos emblemáticos de

la cocina española y especialmente andaluza, donde se realizarán catas y 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. En determinadas sesiones se harán exposiciones monográficas sobre temas de interés (desarrollo histórico de la cocina en Andalucía, nuevos cocineros y nuevas tapas, etc)

3.- GRADING

Exámenes semanales: 25 %

Examen práctico final: 20 %

Trabajo en grupo: 25 %

Participación y asistencia: 20 %

Exámenes semanales: Cada sesión se hará un examen tipo preguntas cortas sobre el material propuesto. Los alumnos que no pasen estos exámenes, tendrán la posibilidad de repetir el examen dentro de las dos sesiones siguientes. Si no consiguen pasar el examen, se tendrán que presentar a un examen final con todo el material propuesto.

Examen práctico: El grupo de trabajo planteará la realización de una receta, relacionada con los conceptos aprendidos durante el curso. 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.

Trabajo de grupo: Cada grupo tendrá que “inventar” una tapa que será la que realicen en el examen práctico. Deberá elaborar un trabajo sobre dicho plato, desde el por qué de su elección, pasando por ingredientes seleccionados y elaboración. Se valorará la capacidad de asociar diferentes conceptos, la capacidad de síntesis y la estructura y organización del mismo.

4.- COURSE SCHEDULE

Sesión 1: Introducción.

- Descripción del curso y metodología.
- Toma de contacto con la cocina y la comida.

Sesión 2: Funcionamiento de la cocina

- Descripción del material cocina y uso del mismo.
- Orden y limpieza.
- Pan. Introducción, materia prima, realización y cata.

Sesión 3: Concepto de tapa.

- Tapas: algo más que comida. Definiciones y aproximación a la tapa.
- De lo culinario a lo social.
- Microrestauración.
- Tapas tradicionales.
- Ensaladilla. Introducción, materia prima, realización y cata.

Sesión 4: Sopas frías.

- Productos venidos de America.
- Tomate, pan y aceite: la Sagrada Trilogía.
- Variantes de la sopa fría de tomate: Salmorejo, gazpacho, arranque, porras, etc.
- Propiedades del tomate.
- Gazpacho y salmorejo. Introducción, materia prima, realización y cata.

Sesión 5: Arroces.

- ¿Existe vida después de la paella?, el arroz en la cocina española.
- Variedades y usos del arroz.
- Paella y arroz meloso. Introducción, materia prima, realización y cata.

Sesión 6: Caldos blancos.

- La importancia de los guisos en la cocina española: de la olla podrida al puchero andaluz.
- Garbanzos: variedades, importancia nutricional y usos.
- La cocina del aprovechamiento: que se puede hacer con un puchero.
- Uso y funcionamiento de la olla a presión.
- Puchero. Introducción, materia prima, realización y cata.

Sesión 7: Cerdo ibérico.

- Importancia del cerdo ibérico: social, cultural y nutricional.
- Despieces del ibérico.
- Cocina al vacío.
- Carrillera guisada y presa confitada. Introducción, materia prima, realización y cata.

Sesión 8: Frituras.

- Importancia de los metales en el desarrollo de la cocina.
- Cualidades que debe tener un aceite de fritura.
- Tipos de fritura
- Tempura: frituras de ida y vuelta.
- Tipos de cubiertas en las frituras.
- ¿Son sanas las frituras?
- Croquetas y “pescaito” frito. Introducción, materia prima, realización y cata.

Sesión 9: Cata de quesos y vinos.

- Proceso de producción del queso.
- Variedad de quesos andaluces.
- Criterios de calidad en los quesos.
- Elaboración del vino.
- Variedades de vino andaluces.
- Cata de quesos y vinos. Criterios de cata y degustación.

Sesión 10: Repostería tradicional.

- Señas de identidad de la repostería tradicional.
- Influencia árabe: ¿quién influyó a quien?
- Dulces según las épocas del año.
- Tortas de aceite y arroz con leche. Introducción, materia prima, realización y cata.

Sesión 11: Potajes

- Variedad de guisos y potajes en la cocina española.
- Importancia de las cocciones largas.
- Las alubias: variedad y usos.
- El problema de los gases y las legumbres: a que se debe y como evitarlo.
- Judiones con almejas y picadillo de alubias. Introducción, materia prima, realización y cata.

Sesión 12: Guisos de Cuaresma.

- Arraigo cultural y estacionalidad.
- El bacalao. Elaboración y usos.
- La importancia de las especias. El comino como seña.
- Cocina sana, cocina pobre.
- Bacalao gratinado y espinacas con garbanzos. Introducción, materia prima, realización y cata.

***NOTA:** El orden y contenido de las sesiones podría variar dependiendo tanto de la disponibilidad de materias primas, como de la evolución del propio curso.

5.- BIBLIOGRAPHY

Required text:

Habr  un material de lectura obligatoria que se entregará a través de la WebCT.

Additional sources:

- Wright, Treville. "Guía Completa de las Técnicas Culinarias". Ed. Blume. Barcelona. 2006.
- McGee, Harold. "La cocina y los alimentos : enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida". Barcelona : Debate, 2008.
- Miquel, J. "Diccionario práctico de Gastronomía y Salud". Ed. Díaz de Santos. Madrid. 2007.
- "The Professional Chef 8th Edition with Student Study Guide Set" by The Culinary Institute of America (CIA).
- Fundación Alicia. "Léxico científico gastronómico. Las claves de la cocina de hoy". Ed. El Bullitaller. Barcelona. 2006.
- Ortega, Simone. "1080 recetas de cocina". Alianza, 2009.
- Diputación de Sevilla. "Recetas de cocina Sevillana". 2008.
- Nestor Luján y Juan Perucho. "El libro de la cocina española: gastronomía e historia." Tusquets, 2005.
- Wikipedia.