



**UCAM**  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE MURCIA

# Guía Docente 2018/2019

Arte, expresión artística y creatividad

*Art, Artistic Expression and Creativity*

Grado en Gastronomía

Modalidad Presencial

## Índice

<b>Arte, expresión artística y creatividad .....</b>	<b>2</b>
<b>Breve descripción de la asignatura .....</b>	<b>2</b>
<b>Requisitos Previos .....</b>	<b>2</b>
<b>Objetivos .....</b>	<b>2</b>
<b>Competencias y resultados de aprendizaje .....</b>	<b>2</b>
<b>Metodología .....</b>	<b>3</b>
<b>Temario.....</b>	<b>3</b>
<b>Relación con otras asignaturas del plan de estudios .....</b>	<b>3</b>
<b>Sistema de evaluación .....</b>	<b>4</b>
<b>Bibliografía y fuentes de referencia .....</b>	<b>4</b>
<b>Web relacionadas .....</b>	<b>4</b>
<b>Recomendaciones para el estudio.....</b>	<b>4</b>
<b>Material didáctico .....</b>	<b>4</b>
<b>Tutorías .....</b>	<b>4</b>

## Arte, expresión artística y creatividad

Módulo: **Cultura, gastronomía y creatividad.**

Materia: **Creatividad.**

Carácter: **Obligatoria.**

Nº de créditos: **6 ECTS.**

Unidad Temporal: **2º Curso – 2º Semestre**

Profesor/a de la asignatura: Jerónimo Granados González

Email: [jgranados@ucam.edu](mailto:jgranados@ucam.edu)

Horario de atención a los alumnos/as: Martes (11:00-13:00 h) y Viernes (11:00-13:00 h)

Profesor/a coordinador de módulo, materia o curso: Julia Navas López

### Breve descripción de la asignatura

La asignatura de Arte, expresión artística y creatividad proporciona al alumno una cultura humanística y artística básica, para que sea capaz de comprender el proceso creativo y su aplicación a la innovación gastronómica. Se parte del convencimiento de la existencia de una dimensión estética de la gastronomía, que el alumno debe comprender, asumir y desarrollar, potenciando su creatividad.

La asignatura aporta, así mismo, herramientas procedentes del campo de las Artes y de la Historia del Arte, centradas principalmente en el arte contemporáneo y el influjo de las diversas disciplinas artísticas. El desarrollo práctico de la asignatura se centra en los diferentes medios de expresión artística y su aplicación en gastronomía.

### Brief Description

The subject of Art, artistic expression and creativity provides the student with a basic humanistic and artistic culture, to be able to understand the creative process and its application to the culinary innovation. The students must understand, assume and develop the idea of gastronomy as an art, enhancing their creativity.

The subject also provides tools from the field of Art and Art History, focusing on contemporary art and the influence of the artistic disciplines. The practical development of the course focuses on the different art forms and their application in Gastronomy.

### Requisitos Previos

No se establecen requisitos.

## Objetivos

1. Identificar herramientas, recursos y mecanismos artísticos capaces de ser utilizados en la innovación gastronómica, y de servir como fuente de inspiración en el diseño culinario.
2. Conocer los fundamentos teóricos del Arte y las principales corrientes culturales y tendencias artísticas desarrolladas a lo largo de la Historia del Arte.
3. Conocer diferentes medios de expresión gráfica y artística, capaces de ser incorporados al diseño y proceso creativo aplicado a la gastronomía.
4. Valorar la dimensión estética de la gastronomía, potenciando el proceso creativo en la innovación culinaria.
5. Valorar, desde una perspectiva crítica, la tradición, potenciando la investigación, la innovación y el cambio, para conseguir vincular cocina, imagen y creatividad.

## Competencias y resultados de aprendizaje

### Competencias transversales

- CT1 Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar
- CT3 Capacidad de trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional
- CT4 Capacidad de aprender de forma autónoma
- CT5 Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC
- CT8 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

### Competencias específicas

CE 3.6. Reconocer las características básicas de las producciones artísticas y su influencia en la evolución de la gastronomía, integrando la creatividad y los conceptos elementales del diseño artístico al proceso de producción e innovación gastronómica.

CE 3.7. Adquirir competencias elementales en el manejo de medios de producción artística para la adaptación de creaciones culinarias y de elementos decorativos y ambientales a distintas corrientes estéticas o preferencias del cliente.

## Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Exposición teórica	12	108 horas (72 %)	
Grupos de discusión, seminarios	90		
Evaluación	4		
Tutoría	2		
Estudio personal	36		42 horas (28 %)
Preparación de trabajo y exposición	6		
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>	<b>108</b>	<b>42</b>

## Temario

### Programa de la enseñanza teórica

Tema 01. Fundamentos teóricos del Arte. El campo expandido de las Artes.

Tema 02. Los inicios del Arte. Historia del Arte Antiguo. La cultura grecolatina.

Tema 03. Arte Medieval. El Imperio Bizantino. El mundo islámico. Arte románico y arte gótico.

Tema 04. Humanismo y Renacimiento. Contrarreforma y Arte Barroco. La Ilustración.

Tema 05. El Arte del siglo XIX. Impresionismo y post-impresionismo. Modernismo y arte fin de siglo.

Tema 06. Arte del siglo XX. Las vanguardias históricas.

Tema 07. Arte de la segunda mitad del siglo XX.

Tema 08. Las artes audiovisuales: fotografía y cine. Nuevos medios de expresión artística.

## Arte, expresión artística y creatividad

Tema 09. La gastronomía como arte. La dimensión estética de la gastronomía. Cocina, imagen y creatividad.

### Programa de la enseñanza práctica

Práctica 1. Medios de expresión gráfica (I).

Práctica 2. Medios de expresión gráfica (II).

Práctica 3. Medios de expresión artística (I).

Práctica 4. Medios de expresión artística (II).

## Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura de Arte y expresión artística en Gastronomía se encuadra en el módulo de Cultura, gastronomía y creatividad, junto con la asignatura de Neurogastronomía, necesarias para aportar al alumno las herramientas básicas procedentes de las humanidades, las artes y la historia para comprender el proceso creativo y poder así participar en la innovación gastronómica. También tiene relación con aquellas que proporcionan conocimiento y una clara referencia a la cultura y sociedad mediterránea, como Historia y geografía de la gastronomía; o bien aquellas que se desarrollan en campos cercanos a las artes, la creatividad y el diseño, como Arquitectura y diseño industrial en gastronomía.

## Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** Se realizará una prueba parcial eliminatoria y un examen final, que supondrán el 40% de la nota final de la asignatura. El examen constará de una serie de imágenes de obras de arte para reconocer y preguntas cortas de desarrollo, pertenecientes al temario impartido. La nota para poder mediar con el resto de calificaciones será mayor o igual a 4.

- **Parte práctica:** Tendrán un valor de un 60% de la nota final de la asignatura. Se evaluará la presentación y la calidad de una serie de tareas planteadas al alumno en el aula (40% de la calificación final), así como un trabajo final de la asignatura (20% de la calificación final). La nota para poder mediar con el resto de calificaciones será mayor o igual a 4.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

## Arte, expresión artística y creatividad

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

## Bibliografía y fuentes de referencia

### Bibliografía básica

- 3 Quique Dacosta. Dacosta, Q. Grijalbo-PenguinRandomHouse Grupo Editorial. 2015.
- Comida para pensar, pensar sobre el comer. Hamilton, R.; Todolí, V. (ed.). Actar. 2009.
- Cook it raw. Porcelli, A. (ed.). Phaidon. 2013.
- D.O.M. Rediscovering Brazilian ingredients. Atala, A. Phaidon. 2013.
- El Cellar de Can Roca. Roca, J.; Roca, J.; Roca, J. Libbooks. 2013.
- Ferran Adrià, ¿cocinero o artista? Un filósofo en elBulli. Jouary, J.-P. Alianza Editorial. 2012.
- La mirada creativa. Jenny, P. Gustavo Gili. 2013.
- Noma: Time and place in Nordic Cuisine. Redzepi, R. Phaidon. 2013.

### Bibliografía complementaria

- “Arte y cocina: Nuevas formas de expresión artísticaa través de los alimentos”. García López, A.; Lapeña Gallego, G. ASRI. Arte y Sociedad. Revista de Investigación, 5. 2013.
- Diccionario Akal de arte del siglo XX. VV.AA. Madrid: Akal. 1997.
- Diccionario de arte. Chilvers, I. Alianza Editorial. 2007.
- Diccionario de términos de Arte y elementos de Arqueología, Heráldica y Numismática. Borrás, G. M.; Fatás, G. Alianza Editorial. 2005.
- Diccionario del arte y los artistas. Read, H. Ediciones Destino. 2007.

## Arte, expresión artística y creatividad

- “Diseños para el paladar”, Mora, T. Visual, magazine de diseño, creatividad gráfica y comunicación, 145, págs. 58-63. 2010.
- “El arte y la gastronomía”. Safont Molinero, M. L. Cuadernos de Aragón, 27, págs. 5-32. 2001.
- Historia del Arte. Ramírez, J. A. Madrid: Alianza Editorial. 2005.
- Historia mundial del Arte. Fleming, J.; Honour, H. Akal. 2004.
- Interacción del color. Albers, J. Alianza Editorial. 2013.
- La Historia del Arte. Gombrich, E. H. Phaidon. 2012.
- La invención del color. Ball, P. Turner Publicaciones. 2003.
- La sintaxis de la imagen. Introducción al alfabeto visual. Dondis, D. A. Gustavo Gili. 2012.
- Las técnicas artísticas. Maltese, C. Ediciones Cátedra. 2006.
- Materiales y técnicas del arte. Mayer, R. Tursen-Hermann Blume Ediciones. 1993.
- Técnicas y materiales del arte. Fuga, A. Electa-Grupo Editorial Random House Mondadori. 2009.
- Técnicas y medios artísticos. Alegre Carvajal, E.; López Díaz, J.; Tusell García, G. Editorial Universitaria Ramón Areces. 2011.
- Teoría del color. Pawlik, J. Barcelona: Paidós. 2007.
- “Un paseo de buen gusto. Gastronomía y arte”, de Claver Montes, A. A distancia, 1, págs. 121-129. 2004.

## Web relacionadas

<http://www.gastronomiavasca.net/gv/index> , es un portal que ofrece una completa información sobre todos los aspectos relacionados con la cocina; y que es una web premiada por el Ministerio de Educación y Ciencia en 2011 como innovación didáctica.

<http://www.rekursostic.educacion.es/humanidades/proyectohistoriaarte/web> , Historia del Arte. Recursos del Ministerio de Educación.

## Recomendaciones para el estudio

En el campus virtual, los estudiantes dispondrán de todo el material necesario para el correcto desarrollo de la materia.

Se recomienda que el alumno realice las tareas que se propongan en clase, tras la explicación teórica, así como la visualización del material audiovisual proporcionado.

## Material didáctico

Generales

-Documento PDF de guía de la asignatura

-Documento PDF de presentación de la asignatura



## Arte, expresión artística y creatividad

Parte teórica

Documentos PDF relativos a cada tema de la asignatura

Material audiovisual

Parte práctica

-Material gráfico (a especificar en cada práctica)

-Documentos PDF con la descripción de cada una de las prácticas

## Tutorías

### Breve descripción

La tutoría académica tendrá los objetivos de:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>