

JORNADA: BOCADOS DE CINE: CHOCOLAT

 **Desde:** 22/11/19 |
  **Hasta:** 22/11/19 |
  **Campus de Gandia**

Promovido por:

Escuela Politécnica Superior de Gandia

Responsable de la actividad:

María Dolores Teruel Serrano



Certificación

Asistencia

Modalidad

PRESENCIAL

Curso

2019-2020

ECTS

0

Campus

Gandia




5 h

Presenciales

0 h

Online

Modalidad

Presencial	Online	Emisión en directo
 5 horas	 0 horas	 0 horas

Lugar de impartición:

Teatro Serrano - Gandia y Restaurante Fusta

Horario:

Tarde

Viernes 22 de noviembre de 19 a 24 horas.

Precio	Colectivo	Plazos	Desde	Hasta
40,00 €	Alumni UPV PLUS o AAA UPV	1 plazo	-	-
40,00 €	Alumno UPV	1 plazo	-	-
40,00 €	Personal UPV	1 plazo	-	-
45,00 €	Público en general	1 plazo	-	-
40,00 €	jubilados y desempleados	1 plazo	-	-

Observaciones al precio:

40,00 € - Alumni UPV PLUS o AAA UPV

40,00 € - Alumno UPV

40,00 € - Personal UPV

45,00 € - Público en general

40,00 € - jubilados y desempleados

Objetivos

Objetivos

conocer la gastronomía a través de la identificación y selección de platos de las películas seleccionadas.

introducción al lenguaje audiovisual y conocimiento de la película a través de la presentación y debate por parte de los profesores y alumnos.

conocer en profundidad los platos a degustar según las explicaciones del maestro cocinero invitado.

Acción formativa dirigida a

estudiantes, personal y cualquier persona interesada en el cine y la gastronomía

Conocimientos previos

No son necesarios

Profesores

Luis V. Tormo Perez

Profesional del sector

Metodología docente

El exclusivo grupo de 25 inscritos podrán visualizar películas en la que la comida y la gastronomía en general tienen un papel protagonista. Cada película, cuidadosamente escogida por profesores e investigadores universitarios, se

enmarca en un tipo de cocina y describe y ahonda uno o varios aspectos de la cultura gastronómica y la cocina.

Temas a desarrollar

La sesión está dividida en dos partes:

PRIMERA PARTE DE 19 a 21 hrs.

Recepción en el Teatro Serrano de Gandia y entrega del menú del día: ficha técnica del film y enumeración de los platos que se servirán a posteriori y que aparecen en la película, indicando el nombre del plato, escena y minuto en el que aparecen en la obra.

Presentación por parte del especialista en cine de la película indicando qué puntos son los que hacen interesante la obra: personajes, puntos de giro, fotografía, diálogos, diseño de producción, etc.

Presentación del cocinero indicando qué momentos deben ser tenidos en cuenta por parte del espectador para lograr una relación más fuerte y cómplice con la comida y platos que aparecen en la pantalla, sin revelar nada de la historia pero advirtiendo sobre ellos.

Diálogo profesor y cocinero. Posteriormente, debate abierto con los asistentes.

SEGUNDA PARTE DE LA SESIÓN (DE 21 A 23 HRS APROX.)

Degustación de la selección de platos que aparecen en la película a cargo del restaurante "FUSTA" de Gandia. El cocinero irá presentando los platos y comentando el proceso de traslación de la pantalla a la mesa comentando las peculiaridades de los ingredientes y características gastronómicas.

Realiza la inscripción de esta actividad en www.cfp.upv.es

Inscripción online cerrada

Nota: Consulta las condiciones generales y específicas de esta actividad en la ficha disponible en www.cfp.upv.es