

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	054229 - Procés creatiu i Tecnologia Culinària Contemporània		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Quart
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

L'assignatura analitza els mètodes de creativitat aplicats a la cuina contemporània i l'ús de tecnologia i ingredients per plasmar el concepte culinari. S'estudiaran i es duran a la pràctica diferents línies creatives a partir de l'exemple dels cuiners referents a la cuina contemporània. En el desenvolupament de les diferents línies creatives es prestarà atenció a les necessitats canviants de la demanda actual.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB2-Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àrea d'estudi.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG6-Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE03 - Organitzar, desenvolupar i avaluar els processos de producció culinària, muntatges i dissenys de plats.

CE05 - Aplicar les tècniques culinàries d'avantguarda aportant valor i nous conceptes al disseny de l'oferta gastronòmica.

CE09 - Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

CE11 - Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinàris.

CE13 - Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció a col·lectius amb necessitats especials.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Conèixer i aplicar les tècniques i tecnologies d'avantguarda, per a crear una oferta gastronòmica creativa i d'autor, que doni resposta a la demanda del sector.
- Conèixer el procés creatiu aplicat a noves tecnologies, tècniques i productes, per a dissenyar conceptes culinàris avantguardistes amb tendència innovadora.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Creativitat
2. Tecnologia culinària contemporània
3. Aplicació pràctica de productes i tècniques d'avantguarda

METODOLOGIA

Procés creatiu i Tecnologia de Vanguardia Contemporània és una assignatura de caràcter teòric-pràctic que persegueix l'adquisició de les competències descrites en el programa i proporciona als estudiants una visió general sobre el sector.

La metodologia d'aprenentatge combina sessions teòriques, que donen a l'alumne les eines necessàries per realitzar exercicis pràctics i assolir els resultats plantejats; per altra banda, amb sessions pràctiques, on s'ensenyen les bases de la preelaboració d'ingredients i que l'alumne ha de complementar amb hores de treball autònom.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

	Continuada	Única
Activitat	Pes Qualificació	Pes Qualificació
PART TEÒRICA		
Treballs Teòrics	20%	10%
PART PRÀCTICA		
Avaluació Sessions Pràctiques	40%	–
PROVA FINAL		
Teòrica	20%	40%
Pràctica	20%	50%

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

La qualificació que es podrà obtenir a la reavaluació, els sèrums de com màxim 5.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Recursos bibliogràfics:

Achatz, G. (2008). Alinea. Ten Speed Press

Adrià, F (1997). Los Secretos de El Bulli. Ediciones Altaya, Barcelona.

Adria, F. (2005). El Bulli 2003-2004. RBA

Adrià, F. y Adrià, A. (2010) Cómo funciona el Bulli: las Ideas, los Métodos y la Creatividad de Ferran Adrià. Ed Phaidon, Barcelona.

Aduriz, A. (2003). Bacalao. Montagud Editores, Barcelona.

Aduriz, A. (2016). Mugaritz. Ed Phaidon, Barcelona.

Aduriz, A.L; Larrea J.L, (2011). Innovación abierta y alta cocina: aprender a innovar con Mugaritz, Ed. Piramide, Madrid.

Arzak, JM. (2006). Arzak Bocados. Ed. Baintet.

Barriga,X.(2012). Panadería artesana, tecnología y producción. Montagud Editores, Barcelona.

BDN Solutions (2016). Modificando la textura de los alimentos. Manual de uso de los hidrocoloides. Ed. ViveLibro, Madrid.

Bras, M. (2002). Bras. Montagud Editores, Barcelona.

Corvito, A. (2011). Los Secretos del Helado. Vilbo Ediciones, Sant Cugat del Vallés.

Dacosta, Q. (2015). 3. Ed. Grijalbo lustrados.

Fundació Alicia (2014). A Chef's Guide to Gelling, Thickening, and Emulsifying Agents. CRC Press.

Humm, D. (2011) Eleven Madison Park: The Cookbook. Little, Brown and Company Editors.

Keller, T. (2008). Under Pressure: Cooking Sous Vide. Ed. National Audubon Society.

McGee, H. (2007). La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Ed. Mondadori, Barcelona.

Myhrvold, N; Young, C; Bilet, M. (2011). Modernist Cuisine. Volúmenes 2, 3 y 4. Editorial Taschen, Colonia.

Nilson, M. (2012). Faviken. Ed Phaidon, Barcelona.

Puglisi, Ch. (2014). Relæ: A Book of Ideas. Ed. Ten Speed Press.

Puigvert, J. (2013). Evolution. Vilbo Ediciones, Sant Cugat del Vallés.

Roca J.; Roca J.; Roca J. (2015). El Celler de Can Roca. El Libro. Ed. Librooks.

Roca, J. (2016). Anarkia. Montagud Editores, Barcelona

Roca, J.; Brugués S. (2014). La Cocina Al Vacío. Sous-Vide Cuisine. Montagud Editores, Barcelona.

Rodríguez, JM. (2014). Sweetology. Montagud Editores, Barcelona.

Recursos web:

<http://www.lukihuber.com/manual-thinking/>

<http://nordicfoodlab.org/>

<https://foodlab-eu.com/>