



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código- Asignatura	054229 - Proceso creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea		
Materia	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	Curso	Cuarto
Tipo asignatura	Obligatoria	Créditos	6 cr. ECTS
Horas presenciales	60 horas	Horas de trabajo autónomo	90 horas

BREVE INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA

La asignatura analiza los métodos de creatividad aplicados en la cocina contemporánea y el uso de tecnología e ingredientes para plasmar el concepto culinario. Se estudiarán y se llevarán a la práctica diferentes líneas creativas a partir del ejemplo de los cocineros referentes en la cocina contemporánea. En el desarrollo de las diferentes líneas creativas se prestará atención a las necesidades cambiantes de la demanda actual.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB2-Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

COMPETENCIAS GENERALES

CG6-Responder a necesidades y expectativas de los clientes

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos.

CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica

CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer y aplicar las técnicas y tecnología de vanguardia, para crear una oferta gastronómica creativa y de autor, que dé respuesta a la demanda del sector.
- Conocer el proceso creativo aplicando nuevas tecnologías, técnicas y productos, para diseñar conceptos culinarios vanguardistas con tendencia innovadora.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Creatividad
2. Tecnología culinaria contemporánea
3. Aplicación práctica de productos y técnicas de vanguardia

METODOLOGÍA

Proceso creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea es una asignatura de carácter teórico-práctico que persigue la adquisición de las competencias descritas en el programa y proporciona a los estudiantes una visión general sobre el sector. La metodología de aprendizaje combina sesiones teóricas, que dan al alumno las herramientas necesarias para realizar ejercicios prácticos y alcanzar los resultados planteados; por otra parte, con sesiones prácticas, donde se enseñan las bases de la elaboración de ingredientes y que el alumno debe complementar con horas de trabajo autónomo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de Evaluación	Continuada	Única
Seguimiento y evolución sesiones prácticas	15 %	---
Trabajos realizados por el estudiante	20 %	20%
Examen teórico final	40%	40%
Examen práctico final	25%	40 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A. Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B. Tener una calificación mínima de "4" de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un "5" de nota final de la asignatura.



FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS:

- 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

- 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. Libbooks.
- 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.

RECUROSOS WEB:

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

<http://nordicfoodlab.org/>

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