



Código- Asignatura	054505 - Innovación culinaria en tecnología de vanguardia		
Materia	Cocina y Gastronomía	Curso	Cuarto
Tipo asignatura	Optativa	Créditos	6 cr. ECTS
Horas presenciales	80h (20 teo-60 tea)	Horas de trabajo autónomo	70h

BREVE INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA

La asignatura pretende profundizar en el conocimiento y uso de las nuevas tecnologías empleadas en el ámbito culinario. El alumno llevará a cabo procesos culinarios en los que sea necesaria la aplicación y desarrollo de nuevas técnicas y productos, acordes con las tendencias actuales a nivel internacional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial.

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.

CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria.

CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

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

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.

CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Aplicar conceptos, técnicas y tecnología con visión innovadora en los procesos de elaboración culinaria, identificando nuevos mercados y ofertas gastronómicas

CONTENIDOS TEMÁTICOS

Técnicas culinarias avanzadas; elaboración, conservación y regeneración.

Maquinaria, utensilios y Productos innovadores

Aplicación práctica de nuevas tendencias y técnicas culinarias

Innovación en el proceso culinario

Tendencias innovadoras en tecnología

Vanguardia internacional en técnica y tecnología

METODOLOGÍA

Innovación culinaria en tecnología de vanguardia 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.

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:

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.

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

BIBLIOGRAFÍA:

- Fundació Alicia (2014). A Chef's Guide to Gelling, Thickening, and Emulsifying Agents. CRC Press
- BDN Solutions (2016). Modificando la textura de los alimentos. Manual de uso de los hidrocoloides. Madrid, ViveLibro



- Aduriz, A.L; Larrea J.L, (2011). Innovación abierta y alta cocina: aprender a innovar con Mugaritz, Piramide
- Myhrvold, Nathan; Young, Chris; Bilet, Maxime (2011). Modernist Cuisine. Volúmenes 2,3 y 4. Colonia, Editorial Taschen
- McGee, H. (2007). La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Barcelona, Mondadori
- Roca, J.; Brugués S. (2014). La Cocina Al Vacío. Sous-Vide Cuisine. Montagud
- Roca J.; Roca J.; Roca J. (2015). El Celler de can Roca. El libro. Cooking Libbooks
- Roca, J. (2016). Anarkia. Montagud, Barcelona
- Keller, T. (2008). Under Pressure: Cooking Sous Vide. Artisan
- Bras, M. (2002). Bras. Montagud
- Aduriz, A. (2016). Mugaritz. PHAIDON
- Achatz, G. (2008). Alinea. Random House USA Inc
- Humm, D. (2011) Eleven madisson Park: The cookbook. Little, Brown and Company
- Dacosta, Q. (2015). 3. Ilustrados
- Puglisi, Ch. (2014). Relæ: A Book of Ideas. Ten Speed Press
- Nilson, M. (2012). Faviken. Phaidon Press
- Arzak, JM. (2006). Arzak Bocados. Baintet
- Aduriz, A. (2003). Bacalao. Montagud
- Adria, F. (2005). El bulli 2003-2004. RBA
- Corvito, A. (2011). Secretos Del Helado, Los (2ª Ed.) Vilbo Ediciones Y Publicidad
- Barriga, X. (2012). Panadería artesana, tecnología y producción. Montagud Editores
- Puigvert, J. (2013). Evolution. Vilbo
- Rodríguez, JM. (2014). Sweetology. Montagud editores
- Aduriz, Andoni luis (2006). Bestiarium Gastronomicae. IXO.
- Aduriz, Andoni Luis (2004). Clorofilia. MAB



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

WEBS:

- <http://www.lukihuber.com/manual-thinking/>
- <http://nordicfoodlab.org/>
- <https://foodlab-eu.com/>
- www.imagine.cc
- www.bompasandparr.com