

# Matèries i Competències

Matèria:	211771	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Innovació i cuina contemporània		
Crèdits:	12	Tipus de crèdit:	OPTATIVA

## Competències

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

CE02-Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial

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

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

CE07-Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària

CE08-Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

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

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 de col·lectius amb necessitats especials

CE21-Desenvolupar nous processos i productes, generant noves oportunitats en l'àmbit culinari i gastronòmic

## Resultats d'aprenentatge

- Conèixer, aplicar i dissenyar elaboracions culinàries avançades amb optimització dels processos i control de l'execució d'aquests en la restauració comercial.
- Crear, conèixer i executar les elaboracions culinàries adequades per a cada tipus de restauració comercial: restauració tradicional, hotelera, càtering comercial, fast-food...
- Aplicar conceptes, tècniques i tecnologia amb visió innovadora en els processos d'elaboració culinària, identificant nous mercats i ofertes gastronòmiques.

## Metodologies docents

- Classes magistrals
- Classes teòric-pràctiques
- Activitats d'aplicació
- Resolució de problemes
- Sortides de camp

## Observacions

## Sistemes d'avaluació

Proves escrites	40	60
Instruments basats en l'observació	10	30
Treballs realitzats per l'estudiant	30	50
Simulacions	0	20