

Codi - Assignatura	054229 - Procés Creatiu i Tecnologia Culinària Contemporània				
Tipus	Obligatori			Curs	Quart
Bloc Temàtic	Cuina			Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura		Helena Martin			
Presencial	112h	Dirigit	40h	Autònom	58h

BREU DESCRIPCIÓ

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 culinaris.

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

1. 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.
2. Conèixer el procés creatiu aplicat a noves tecnologies, tècniques i productes, per a dissenyar conceptes culinaris avantgardistes amb tendència innovadora.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Creativitat
 - 1.1. Definir la creativitat.
 - 1.2. Models de creativitat d'altres disciplines aplicats a la cuina.
 - 1.3. Processos creatius en la cuina i pastisseria.
 - 1.4. Altres processos creatius al voltant de la gastronomia: cuiners referents.
2. Tecnologia culinària contemporània
 - 2.1. La tecnologia com a eina per a plasmar idees en el plat.
 - 2.2. Exemples de desenvolupament creatiu culinari a partir de la tecnologia.
3. Aplicació pràctica de productes i tècniques d'avantguarda
 - 3.1. Ús de nous productes en la creació de plats.
 - 3.2. Aplicació de tècniques en la cuina d'avantguarda.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

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 reelaboració d'ingredients i que l'alumne ha de complementar amb hores de treball autònom.

La dedicació d'hores d'aprenentatge es distribueix entre un 40% del temps per les sessions presencials, tant teòriques com pràctiques i un 60% del temps per treball autònom. En les sessions presencials es desenvolupen les explicacions conceptuals i contextuals dels temes del programa, combinats amb activitats que els alumnes han de resoldre individualment o en grup, en funció del que determini la matèria que s'està impartint.

L'assistència a les sessions presencials és obligatòria per el correcte seguiment de l'assignatura.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota mínima de "4" a la prova/es individual final.

El sistema d'avaluació és únic per a tots els alumnes i mesura la consecució dels objectius plantejats en l'assignatura.

El sistema d'avaluació busca que l'estudiant realitzi un seguiment òptim i continuat en la matèria i combina tècniques de treball individual i en grup.

Es valoren els resultats d'aprenentatge continuat, a través de l'evolució de les pràctiques de l'alumne. L'avaluació es completa amb la realització de treballs teòrics, que s'entreguen en les dates convingudes; un examen final del bloc teòric i, i com a mínim, un examen de la part teòrica.

Els terminis d'entrega dels exercicis es fixen durant el curs i no seran prorrogables, pel que es sol·licita als estudiants que estiguin pendents de les informacions de l'assignatura.

En tractar-se d'una matèria teòric-pràctica, l'avaluació es dividirà en dues parts. La nota final de l'assignatura s'obté a partir de la mitja ponderada entre les notes dels treballs, exàmens teòrics i pràctics i activitats realitzades durant el curs. Segons el sistema d'avaluació escollit, els conceptes que seran avaluats i el seu pes a la nota final seran els següents:

Activitats	Típus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
PART TEÒRICA				
Treballs teòrics		10%	10%	
PART PRÀCTICA				
Avaluació sessions pràctiques		40%	10%	
PROVA FINAL				
Teòrica		20%	40%	
Pràctica		30%	40%	
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

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 serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la

qualificació màxima serà de “5”. Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

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; Inerarity, D. (2012). Cocinar Comer Convivir. Editorial Destino, Barcelona.

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

Aduriz, A (2018). Mugaritz. Ed Plantea Gastro, Barcelona.

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

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.

Brener, M; Sørensen, P; Weitz. (2020). Science and Cooking. WW Norton & Co, Nova York.

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

De Bono, E (1991) El pensamiento Lateral. Ediciones Paidós, Barcelona.

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.

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

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

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

Shih, R; Uramansky, J. (2020) Koji Alquemy. Chelsea Green Publishing CO, Londres.

Recursos web:

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

<http://nordicfoodlab.org/>

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