

Codi - Assignatura	054505 - Innovació Culinària en Tecnologia d'Avantguarda				
Tipus	Optativa			Curs	Quart
Bloc Temàtic	Cuina			Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura		Helena Martin			
Presencial	112h	Dirigit	40h	Autònom	58h

BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura vol aprofundir en el coneixement i ús de les noves tecnologies emprades en l'àmbit culinari. L'alumne durà a terme processos culinaris en els quals sigui necessària l'aplicació i desenvolupament de noves tècniques i productes, acords amb les tendències actuals a nivell internacional.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE02- Identificar i desenvolupar 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 d'avantguarda 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 la seva aplicació culinària.

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

CE09- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a 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 l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.

CE21- Desenvolupar nous processos i productes generant noves oportunitats en el àmbit culinari i gastronòmic.

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Aplicar conceptes tècniques i tecnologia amb visió innovadora en els processos d'elaboració culinària, identificant nous mercats i ofertes gastronòmiques.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Creativitat, coneixement i innovació en gastronomia.

- 1.1. La innovació a través de la tecnologia.
- 1.2. Altres mètodes de innovació.

2. Aplicació de les tecnologies d'avantguarda.

- 2.1. Estudi i elaboració de plans referents.

3. El futur de la innovació gastronòmica.

- 3.1. Exemples en innovació gastronòmica actual.
- 3.2. Tendències en la innovació gastronòmica.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Innovació Culinària en Tecnologia d'Avantguarda 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.

La dedicació d'hores d'aprenentatge es distribueix entre un 54% del temps per les sessions presencials, tant teòriques com pràctiques i un 46% 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.

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.

Activitats	Típus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
PART TEÒRICA				
Treballs teòrics		10%	10%	

Autoavaluació (per grups)	5%	-
PART PRÀCTICA		
Avaluació sessions pràctiques	35%	10%
Autoavaluació (per grups)	5%	-
PROVA FINAL		
Teòrica	20%	40%
Pràctica	25%	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 Revaluació 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 revaluació 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 revaluació 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. (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 ilustrados.

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/> www.imagine.cc www.bompasandparr.com