

<b>Código - Asignatura</b>	<b>054505 – Innovación Culinaria en Tecnología de Vanguardia</b>				
<b>Tipo</b>	Obligatoria			<b>Curso</b>	Cuarto
<b>Bloque Temático</b>	Cocina			<b>Créditos</b>	6 ECTS
<b>Responsable de la asignatura</b>			Helena Martin		
<b>Presencial</b>	112h	<b>Dirigido</b>	40h	<b>Autónomo</b>	58h

## BREVE DESCRIPCIÓN

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 alimentarios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria.

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

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 diferentes grupos de alimentos, así como la atención de los colectivos con necesidades especiales.

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

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

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

### 1. Creatividad, conocimiento e innovación en gastronomía

- 1.1. La innovación a través de la tecnología.
- 1.2. Otros métodos de innovación.

### 2. Aplicación de las tecnologías de vanguardia

- 2.1. Estudio y elaboración de platos referentes

### 3. El futuro de la innovación gastronómica

- 3.1. Ejemplos en innovación gastronómica actual
- 3.2. Tendencias en la innovación en gastronomía

## METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

---

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.

La dedicación de horas al aprendizaje se distribuye entre un 54% del tiempo para las sesiones presenciales, tanto teóricas como prácticas; y un 46% del tiempo para el trabajo autónomo. En las sesiones presenciales se desarrollan las explicaciones conceptuales y contextuales de los temas del programa, combinadas con actividades que los alumnos han de resolver individualmente o en grupo, en función de lo que determine la materia que se esté impartiendo.

La asistencia a las sesiones presenciales es obligatoria para el seguimiento correcto de la asignatura.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

**Evaluación Continua:** el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

**Evaluación Única:** aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura.

El sistema de evaluación es único para todos los alumnos y mide la consecución de los objetivos planteados en la asignatura.

El sistema de evaluación busca que el estudiante realice un seguimiento óptimo y continuado de la materia y combina técnicas de trabajo individual y en grupo.

Se valoran los resultados de un aprendizaje continuado, a través de la evolución de las prácticas del alumno. La evaluación se completa con la realización de trabajos teóricos, que se entregan en las fechas convenidas; un examen final del bloque teórico y, al menos, un examen de la parte práctica.

Los plazos de entrega de los ejercicios se fijan durante el curso y no serán prorrogables, por lo que se solicita a los estudiantes que estén pendientes de las informaciones de la asignatura.

Al tratarse de una materia teórico-práctica, la evaluación se dividirá en dos partes. La nota final de la asignatura se obtiene a partir de la media ponderada entre las notas de los trabajos, exámenes teóricos y prácticos y actividades realizados durante el curso.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
<b>PARTE TEÓRICA</b>				
Trabajos teóricos		10%	10%	
Autoevaluación (por grupos)		5%	-	
<b>PARTE PRÁCTICA</b>				
Evaluación sesiones prácticas		35%	10%	
Autoevaluación (por grupos)		5%	-	
<b>PRUEBA FINAL</b>				
Teórica		20%	40%	
Práctica		25%	40%	
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

### **Revisión y Reevaluación de la Asignatura**

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

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

## FUENTES DE INFORMACIÓN

---

### 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 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. 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.

**Recursos web:**

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

<https://foodlab-eu.com/> [www.imagine.cc](http://www.imagine.cc) [www.bompasandparr.com](http://www.bompasandparr.com)