

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	054229 - Procés creatiu i Tecnologia Culinària Contemporània		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Quart
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

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.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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'APRENENTATGE

- 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.
- Conèixer el procés creatiu aplicat a noves tecnologies, tècniques i productes, per a dissenyar conceptes culinàries avantguardistes amb tendència innovadora.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Creativitat
2. Tecnologia culinària contemporània
3. Aplicació pràctica de productes i tècniques d'avantguarda

METODOLOGIA

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

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

	Continuada	Única
Activitat	Pes Qualificació	Pes Qualificació
PART TEÒRICA		
Treballs Teòrics	20%	10%
PART PRÀCTICA		
Avaluació Sessions Pràctiques	40%	–
PROVA FINAL		
Teòrica	20%	40%
Pràctica	20%	50%

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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 i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

La qualificació que es podrà obtenir a la reavaluació, els sèrums de com màxim 5.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- 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 lustrados.
- 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/>