



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE BARCELONA

*Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

<b>Codi- Assignatura</b>	054505 - Innovació culinària en tecnologia d'avantguarda		
<b>Matèria</b>	Innovació i cuina contemporània	<b>Curs</b>	4
<b>Tipus assignatura</b>	Optativa	<b>Crèdits</b>	6 cr. ECTS
<b>Hores presencials</b>	80h	<b>Hores de treball autònom</b>	70 hores

**BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA**

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 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 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 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 a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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.

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

### RESULTATS D'APRENTATGE

---

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

### CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. Tècniques culinàries avançades; elaboració, conservació i regeneració.
2. Maquinària, estris i productes innovadors
3. Aplicació pràctica de noves tendències i tècniques culinàries
4. Innovació en el procés culinari
5. Tendències innovadores en tecnologia
6. Vanguardia internacional en tècnica i tecnologia

### METODOLOGIA

---

*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,

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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.

### SISTEMA D'AVUACIÓ

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 efecte.

Activitat	Continuada	Única
	Pes Qualificació	Pes Qualificació
<b>PART TEÒRICA</b>		
Treballs teòrics	15%	10%
Autoavaluació de grup	5%	
<b>PART PRÀCTICA</b>		
Avaluació sessions pràctiques	35%	–
Autoavaluació de grup	5%	

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

PROVA FINAL	40%	90%
Teòrica	20%	40%
Pràctica	20%	50%

### REVALUACIÓ DE L'ASSIGNATURA

En el cas que l'estudiant no aconsegueixi assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, té l'opció de seguir un procés de reavaluació, oferint-li la possibilitat de demostrar novament la seva capacitat per a l'assoliment de les competències associades en aquesta assignatura.

### FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- Fundació Alicia (2014). A Chef's Guide to Gelling, Thickening, and Emulsifying Agents. CRC Press
- BDN Solutions (2016). Modificando la textura de los alimentos. Manual de uso de los hidrocoloides. Madrid, ViveLibro
- Aduriz, A.L; Larrea J.L, (2011). Innovación abierta y alta cocina: aprender a innovar con Mugaritz, Piramide
- Myhrvold, Nathan; Young, Chris; Bilet, Maxime (2011). Modernist Cuisine. Volúmenes 2,3 y 4. Colonia, Editorial Taschen
- McGee, H. (2007). La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Barcelona, Mondadori
- Roca, J.; Brugués S. (2014). La Cocina Al Vacío. Sous-Vide Cuisine. Montagud
- Roca J.; Roca J.; Roca J. (2015). El Celler de can Roca. El libro. Cooking Libbooks
- Roca, J. (2016). Anarkia. Montagud, Barcelona



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Keller, T. (2008). Under Pressure: Cooking Sous Vide. Artisan
- Bras, M. (2002). Bras. Montagud
- Aduriz, A. (2016). Mugaritz. PHAIDON
- Achatz, G. (2008). Alinea. Random House USA Inc
- Humm, D. (2011) Eleven madisson Park: The cookbook. Little, Brown and Company
- Dacosta, Q. (2015). 3. Ilustrados
- Puglisi, Ch. (2014). Relæ: A Book of Ideas. Ten Speed Press
- Nilson, M. (2012). Faviken. Phaidon Press
- Arzak, JM. (2006). Arzak Bocados. Babinet
- Aduriz, A. (2003). Bacalao. Montagud
- Adria, F. (2005). El bulli 2003-2004. RBA
- Corvito, A. (2011). Secretos Del Helado, Los (2ª Ed.) Vilbo Ediciones Y Publicidad
- Barriga,X.(2012). Panadería artesana, tecnología y producción. Montagud Editores
- Puigvert,J.(2013). Evolution. Vilbo
- Rodríguez, JM. (2014). Sweetology. Montagud editores
- Aduriz, Andoni luis (2006). Bestiarium Gastronomicae. IXO.
- Aduriz, Andoni Luis (2004). Clorofilia. MAB

### WEBS

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