

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

| | | | |
|-------------------|--|--------------------------|------------|
| Codi- Assignatura | Innovació culinària en tecnologia d'avantguarda | | |
| Matèria | Innovació i cuina contemporània | Curs | 4 |
| Tipus assignatura | Optativa | Crèdits | 6 cr. ECTS |
| Hores presencials | 80h | Hores de treball autònom | 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.

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. Maquinaria, 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, 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'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 | 15% | 10% |
| Autoavaluació de grup | 5% | |
| PART PRÀCTICA | | |
| Avaluació sessions pràctiques | 35% | – |
| Autoavaluació de grup | 5% | |
| PROVA FINAL | | |
| Teòrica | 40% | 90% |
| Pràctica | 20% | 50% |

Reavaluació 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

Bibliografia:

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). *Innovacion 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

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*. Bainet

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/>