

Código - Asignatura	054229 – Proceso creativo y Tecnología Culinaria de Vanguardia				
Tipo	Obligatoria		Curso	Cuarto	
Bloque Temático	Cocina		Créditos	6 ECTS	
Responsable de la asignatura			Helena Martin		
Presencial	112h	Dirigido	40h	Autónomo	58h

BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura analiza los métodos de creatividad aplicados en la cocina contemporánea y el uso de tecnología e ingredientes para plasmar el concepto culinario. Se estudiarán y se llevarán a la práctica diferentes líneas creativas a partir del ejemplo de los cocineros referentes en la cocina contemporánea. En el desarrollo de las diferentes líneas creativas se prestará atención a las necesidades cambiantes de la demanda actual.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB02 – Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos en su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

COMPETENCIAS GENERALES

CG06 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes.

CB02- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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.

CE09- Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica.

CE11- Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios.

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer y aplicar las técnicas y tecnología de vanguardia, para crear una oferta gastronómica creativa y de autor, que dé respuesta a la demanda del sector.
2. Conocer el proceso creativo aplicando nuevas tecnologías, técnicas y productos, para diseñar conceptos culinarios vanguardistas con tendencia innovadora.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Creatividad
 - 1.1. Definir la creatividad.
 - 1.2. Modelos de creatividad de otras disciplinas aplicados a la cocina.
 - 1.3. Procesos creativos en la cocina y pastelería.
 - 1.4. Otros procesos creativos en torno a la gastronomía: cocineros referentes.
2. Tecnología culinaria contemporánea
 - 2.1. La tecnología como herramienta para plasmar ideas en el plato.
 - 2.2. Ejemplos de desarrollo creativo culinario a partir de la tecnología.
3. Aplicación práctica de productos y técnicas de vanguardia
 - 3.1. Uso de nuevos productos en la creación de platos.
 - 3.2. Aplicación de técnicas en la cocina de vanguardia

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Proceso Creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea 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 40% del tiempo para las sesiones presenciales, tanto teóricas como prácticas; y un 60% 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 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.

Según el sistema de evaluación escogido, los conceptos que serán evaluados y su peso en la nota final serán los siguientes:

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
PARTE TEÓRICA				
Trabajos teóricos		10%	10%	
PARTE PRÁCTICA				
Evaluación sesiones prácticas		40%	10%	
PRUEBA FINAL				
Teórica		20%	40%	
Práctica		30%	40%	
Total		100%	100%	

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; Inerarity, D. (2012). Cocinar Comer Convivir. Editorial Destino, Barcelona.

Aduriz, A. (2016). Mugaritz. Ed Phaidon, Barcelona.

Aduriz,A (2018).Mugaritz. Ed Plantea Gastro, Barcelona.

Aduriz, A.L; Larrea J.L, (2011). Innovación abierta y alta cocina: aprender a innovar con Mugaritz, Ed. Piramide, Madrid.

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.

Brener, M; Sørensen, P; Weitz. (2020). Science and Cooking. WW Norton & Co, Nova York.

Corvito, A. (2011). Los Secretos del Helado. Vilbo Ediciones, Sant Cugat del Vallés.

De Bono, E (1991) El pensamiento Lateral. Ediciones Paidós, Barcelona.

Fundació Alicia (2014). A Chef's Guide to Gelling, Thickening, and Emulsifying Agents. CRC Press.

Humm, D. (2011) Eleven Madisson 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.

Roca J.; Roca J.; Roca J. (2015). El Celler de Can Roca. El Libro. Ed. Libbooks.

Roca, J.; Brugués S. (2014). La Cocina Al Vacío. Sous-Vide Cuisine. Montagud Editores, Barcelona.

Rodríguez, JM. (2014). Sweetology. Montagud Editores, Barcelona.

Shih, R; Uramansky,J. (2020) Koji Alquemy. Chelsea Green Publishing CO, Londres.

Recursos web:

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

<http://nordicfoodlab.org/>

<https://foodlab-eu.com/>