

COCINA CATALANA: UN TESORO DEL MEDITERRÁNEO	
CÓDIGO: 4124016 – Creatividad, innovación y nuevas técnicas.	CONTENIDO: Innovación
	2,5 ECTS
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA	
<p>Esta asignatura incluye una exploración del proceso de diseño, creación y emplatado de un plato. La asignatura también se adentra en el desarrollo de nuevas ideas de concepto alimentario. Todo ello a través del prototipo, la prueba y la introducción de propuestas de productos. Se aumenta, pues, nuestra capacidad de respuesta a futuros retos del mundo culinario.</p> <p>Aprenderemos innovadoras propuestas culinarias y nuevas tendencias de la mano de chefs catalanes de vanguardia. Asimismo, conoceremos nuevas técnicas e ingredientes que irrumpen en la Gastronomía moderna de la mano de prestigiosos proveedores pioneros en el sector alimentario.</p> <p>Asimilaremos el concepto de “residuo cero” en la gestión de un restaurante gastronómico.</p> <p>Participaremos en proyectos de innovación ya actuales en la escuela, como el de la impresión de recetas con la impresora 3D para pacientes con disfagia.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conocer las nuevas tendencias del panorama culinario catalán. ● Adquirir las habilidades necesarias para comprender, crear y ser capaz de definir nuevos conceptos. 	
CONTENIDO ACADÉMICO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Concepto de “residuo cero”. ● Reto de creación de diseños: empatizar, definir, idear, crear prototipos y probar. ● Tendencias de emplatado y estilos de presentación. ● Nuevas tecnologías culinarias. ● El proyecto final: propuesta de nuevos productos y servicios. 	
METODOLOGÍA	

Base teórica y experiencia práctica de aprendizaje para resolver retos profesionales y personales, fomentando la autorreflexión y los debates sobre gastronomía catalana.

Para comprender nuestro bagaje cultural, nuestras herramientas y estrategias de aprendizaje nos centraremos en necesidades de la vida real que implican el contacto y el trabajo conjunto con otros estudiantes, colaboradores externos, empresas, productores locales, chefs, etc. Utilizaremos diferentes técnicas y metodologías y elaboraremos recetas tradicionales y modernas, con el fin de experimentar la auténtica cocina cotidiana catalana.

Nos basaremos en la experiencia y aprenderemos a través de conferencias, show cookings, visitas a productores, talleres, aprendizaje de resolución de problemas y actividades que implican adaptabilidad a los cambios y que fomentan la creación de contenidos a través del aprendizaje colaborativo y el bagaje personal.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación de la competencia y la formación se centran en el proceso de aprendizaje de los alumnos, su rendimiento y su actitud.

Se evalúa la calidad del proceso de aprendizaje día tras día, la asistencia, creatividad, habilidad de comunicación, adaptabilidad y respeto hacia los compañeros y profesores. También se evalúa la capacidad de autoevaluación, de trabajo en equipo y de resolución de retos.

La autoevaluación: cada alumno tiene un cuaderno de bitácora donde anotar su proceso de aprendizaje, tanto académico como personal (sentimientos, sensaciones, logros, preocupaciones, etc.) Es una buena manera de ser consciente de nuestra vivencia y trayectoria.

En la última semana del curso, nos enfrentaremos a una prueba final.

Competencias técnicas: 70 %

Relacionadas con el desarrollo de las actividades cotidianas, ya sean de aplicación técnica o experiencial. También con las prácticas en empresa y el proyecto final.

Competencias transversales: 30 %

Relacionadas con las habilidades, conocimientos, capacidades y actitudes (Comunicación, Digitalización, Creatividad, Trabajo en equipo, Responsabilidad e Inteligencia emocional).

