GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **I+D+I EN GASTRONOMÍA**
Código: 102298
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 4
Materia:
Carácter: OPTATIVA
Créditos ECTS: 3.0
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Plataforma virtual: https://www.ucomoodle.es

Duración:
Horas de trabajo presencial: 30
Horas de trabajo no presencial: 45

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: VILLEGAS BECERRIL, ALMUDENA (Coordinador)
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: A1BS030 Edificio Charles Darwin
E-Mail: z42vibea@uco.es Teléfono: 2000

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

COMPETENCIAS

CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CU3	Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.
CG3	Capacidad de trabajar en equipo.
CG4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
CG9	Desarrollar habilidades de iniciación al trabajo científico y el informe técnico.
CG15	Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos.
CE11	Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.
CO4	Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios.

GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta asignatura es ofrecer la formación básica para la actividad investigadora, para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la gastronomía.
Comprender el desarrollo y la innovación en gastronomía como consecuencias de la investigación.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

La visión científica de las Ciencias Gastronómicas
Aplicación del conocimiento científico
Innovación gastronómica
Promoción y emprendimiento gastronómico
Desarrollo de nuevos productos y servicios
Cadena de valores gastronómicos
Futuro de los profesionales en Ciencias de la Gastronomía

2. Contenidos prácticos

Asistencia a congresos/ferias/encuentros vinculados con la gastronomía
Taller de preparación de proyecto de investigación.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero
Salud y bienestar
Producción y consumo responsables
Acción por el clima

METODOLOGÍA

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

En cuanto a los alumnos a tiempo parcial se considerarán sus casos particulares individualmente, para adaptarlos en la mayor medida posible a la metodología indicada, de forma que se propicie la adquisición de las competencias programadas.
En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	2	2
Lección magistral	18	18
Mapas conceptuales	2	2

GUÍA DOCENTE

Actividad	Grupo completo	Total
Salidas	8	8
Total horas:	***30***	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	10
Consultas bibliográficas	5
Estudio	30
Total horas:	***45***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación - *http://moodle.uco.es*
Presentaciones PowerPoint - *http://moodle.uco.es*
Referencias Bibliográficas - *http://moodle.uco.es*

Aclaraciones

Se le facilitará a los alumnos los materiales usados en clase como apoyo audiovisual a la exposición de las clases magistrales.
Se pondrá a disposición todo el material complementario que se considere que el alumno pueda requerir.

EVALUACIÓN

Competencias	Debate	Portafolios	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB4	X	X	X
CE11	X	X	X
CG15	X	X	X
CG3	X	X	X
CG4	X	X	X
CG9	X	X	X
CO4	X	X	X
CU3	X	X	X

GUÍA DOCENTE

Competencias	Debate	Portafolios	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
Total (100%)	*20%*	*40%*	*40%*
Nota mínima (*)	*4*	*4*	*4*

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia:

La asistencia sumará hasta 1 punto en la calificación final

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La validez de las calificaciones es el curso académico en las que se obtienen

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

En el caso de los alumnos a tiempo parcial, se considerará la evaluación teniendo en cuenta sus condiciones particulares que serán negociadas al principio del curso.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Ninguna

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Obtención de calificación final 9 o 10 y participación e interés destacados

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

1. Bibliografía básica

Blanck, J.F. 2007. Molecular Gastronomy: Overview of a Controversial Food Science Discipline. Journal of Agricultural and Food Information, 8 (3).

Castells, P., 2016. La cocina del futuro. Cocina, ciencia y salud, Ed. Catalonia.

Cordón Bonet, F., 1999, Cocinar hizo al hombre, 1999, Barcelona.

Cudeiro, F.J. 2016. Paladear con el cerebro. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

EL Celler de Can Roca - EL LIBRO - 2015Gardner, B., 2013, Global Food Futures. Feeding the world in 2050, London.

Gerd, L., 2018, Tecnología versus humanidad, Miami.

McGee, H., 2007, La cocina y los alimentos, Barberá del Valles.

McGee, H., 2010, La buena cocina, Barberá del Valles.

Myhrvold, N., Young, C., et al., 2015, Modernist Cuisine, Ed., Taschen.

Pedersen, L.B. 2012. CopenhagenBusinessSchool. Thesis: Creativity in Gastronomy. http://studenttheses.cbs.dk/bitstream/handle/10417/3198/louise_bro_pedersen.pdf

Santamaria, S. (2008): La cocina al desnudo, Madrid.Schonwasld, J., 2018, The Taste of Tomorrow: Dispatches from the Future of Food, Texas.

Villegas Becerril, A., 2008, Saber del sabor. Manual de cultura gastronómica, Córdoba.

GUÍA DOCENTE

Villegas Becerril, A., 2015, Grandes maestros de la historia de la gastronomía, Córdoba.
Villegas Becerril, A., 2019, Ciencias de la Gastronomía. Teoría y Método, Córdoba.
Zhen, W., 2019, Food Studies. A Hands-On Guide, London.

Recursos audiovisuales:

Video: Snacks, Ferrán Adriá. Bocados de una revolución DVD.

Recursos en la Red:

https://metode.es/revistas-metode/monograficos/ciencia-y-gastronomia-avances-recientes-en-gastronomia-molecular.html
http://www.revistahosteleria.com/es/downloads2/informe-tendencias-gastronomia-2017_qualityfry.pdf http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC99987/ac_kcs_food%20pb_final.pdf
http://realacademiadegastronomia.com/revista/
http://studenttheses.cbs.dk/bitstream/handle/10417/3198/louise_bro_pedersen.pdf
Cousins, J., O'Gorman, K., Stierand, M. 2010. Molecular gastronomy: cuisine innovation or modern day alchemy? International Journal of Contemporary Hospitality Management 22 (3), 399-415, https://doi.org/10.1108/09596111011035972
This, H. Molecular Gastronomy, a Scientific Look at Cooking. Actions Chemical Research 42, 5, 575-583
https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/Tecnolog%C3%ADas_cu%C3%A1nticas_Una_oportunidad_transversal_e_interdisciplinar_para_la_transformaci%C3%B3n_digital_y_el_impacto_social.pdf
http://www.redr.es/es/portal.do;jsessionid=85A457D9CE3F8B051DFDFE5273A0E932
http://www.fao.org
https://www.cooperacionespanola.es/es/organismos-multilaterales-relacionados-con-cooperacion-española

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Organización de salidas
Realización de actividades
Trabajos válidos para varias asignaturas

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Lección magistral	Mapas conceptuales	Salidas
1ª Quincena	0,0	4,0	0,0	0,0
2ª Quincena	0,0	4,0	0,0	0,0
3ª Quincena	0,0	4,0	0,0	0,0
4ª Quincena	1,0	4,0	0,0	8,0
5ª Quincena	0,0	2,0	2,0	0,0

GUÍA DOCENTE

Periodo	Actividades de evaluación	Lección magistral	Mapas conceptuales	Salidas
6ª Quincena	1,0	0,0	0,0	0,0
Total horas:	***2,0***	***18,0***	***2,0***	***8,0***

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.