

Guía Docente de *Diseño y gastronomía*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Diseño y gastronomía				
Materia	Personas y gestión de clientes				
Código	GGDD04				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	4º curso	Periodo lectivo	1º semestre
Itinerario	--				
Idioma	Inglés				
ECTS	5				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	SANTAMARÍA, Oskar
-----------------	-------------------

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

La asignatura Gastronomía y Diseño aplica las metodologías creativas del área del diseño a los proyectos gastronómicos en sus tres especialidades: industria, vanguardia y gestión. Así, se definirán las metodologías necesarias para ser capaces de crear nuevos productos de consumo adaptados a nuevos perfiles de consumidor, definir y diseñar la experiencia de usuario en un restaurante, o crear nuevos modelos de negocio relacionados con la gastronomía.

3.2. Objetivos

- Adquirir competencias de la comunicación gráfica y la expresión artística.
- Conocer herramientas para trabajar la cultura visual, y adquirir criterios estéticos en base a factores culturales.
- Saber gestionar una metodología creativa en sus diferentes fases y procesos.
- Conocer nuevas herramientas cualitativas para conocer al consumidor y desarrollar una oferta acorde a sus necesidades.
- Introducirnos al mundo de la economía de la experiencia, sabiendo detectar tendencias gastronómicas, y conceptualizar nuevos modelos de negocio en base a escenarios futuros.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
C.06: Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.
C.08: 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, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.
C.09: Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.
C.11: Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.
C.12: Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.

4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 07: Resolución de problemas

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

Resultado de aprendizaje	Actividades formativas (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
	Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.		Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.	
RA7.06 Reconocer y aplicar la comunicación gráfica y la expresión artística como una herramienta de proyección de nuevos conceptos culinarios.	10	50	10		30		100%	1,05		0,45	1,5
RA7.07 Aplicando un reto concreto, ser capaces de solucionarlo poniendo en práctica una metodología creativa en fases divergentes y convergentes. (Análisis, Conceptualización y Desarrollo)	10	40		10	40		100%	0,6	0,2	1,2	2
RA7.08 Ser capaces de construir una propuesta estética coherente a un usuario, escenario, identidad propia y valores de marca concretos.	10	30		10	50		100%	0,3	0,6	0,6	1,5

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Introducción a la fusión entre Diseño y Gastronomía
- Comunicación Gráfica y Expresión artística
- Cultura Visual
- Metodologías Creativas (Design Thinking)
- Diseño para los Sentidos
- Análisis de consumidores por métodos cualitativos
- Diseño de Productos gastronómicos para la industria
- Análisis de percepción
- Diseño de experiencias gastronómicas
- Análisis y detección de tendencias
- Diseño de estrategias de posicionamiento de producto o marcas

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

7.2. Bibliografía

Bibliografía básica

STUMMERER, S., HABLESREITER, M., KÖB, U., & LÖCKINGER, L. (2010). *Food design XL*. Wien: Springer.

Bibliografía recomendada

VOGELZANG, M. & SCHOUWENBERG, L. (2011). *Eat love*. Amsterdam: BIS Publishers.

WANG, S. *Food player*.

THORSPECKEN, T. & FRESCO, E. (2014). *Urban sketching*. Barcelona: Gustavo Gili.

BUREAUX, S. & CAU, C. (2010). *Design culinaire*. Paris: Eyrolles.

CAPELLA, J., ADRIÀ, F., & ARENÓS, P. (2013). *Tapas*. [Madrid]: Acción Cultural Española.