

Guía Docente de *Diseño de técnicas y procesos innovadores en cocina*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Diseño de técnicas y procesos innovadores en cocina				
Materia	Sistemas de producción y elaboración culinaria				
Código	GGBB07				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	3 ^{er} curso	Periodo lectivo	1 ^{er} semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	7				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	BRETÓN, Jorge
Profesor	LEONELLI, Adrián
Profesor	REGEFALK, John

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Proporcionar una base de recursos y conocimientos necesarios para poder elaborar ofertas gastronómicas innovadoras y de vanguardia, desde la parte técnica y conceptual.

3.2. Objetivos

- Conocer tendencias actuales de la cocina en cuanto a modelos de negocio, corrientes gastronómicas y cocineros actuales.
- Desarrollar la creatividad para el diseño de platos y ofertas gastronómicas.
- Conocer maquinaria, utillaje, productos, técnicas y elaboraciones de vanguardia.
- Tener conciencia de la necesidad de una biblioteca de sabores, aromas y productos.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
C.03: Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.
C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.
C.05: Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.
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.07: Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
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.10: Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.
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.
C.13: Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 03: Flexibilidad
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 05: Orientación al cliente
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 07: Resolución de problemas
CT. 08: Comunicación eficiente
CT. 09: Uso de las TIC

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		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.	
RA5.05	Conocer maquinaria, utillaje, técnicas y productos (bibliotecas de sabores y aromas) de vanguardia.	20	15	15	20	30		100%	0,85	0,6	0,3	1,75
RA5.06	Conocer tendencias actuales: ofertas, eventos, premios, comunicación para ser capaz de comunicar resultados de una forma eficaz.	20	20	10	20	30		100%	0,5	0,35	0,2	1,05
RA5.07	Crear un proyecto gastronómico, desarrollando la creatividad en los aspectos de comunicación, gestión y marketing, aplicando técnicas de Design thinking, creando y evolucionando ofertas gastronómicas.		20	40	20	20		100%	0,4	1,1	0,6	2,1
RA5.08	Desarrollar habilidades sociales para el trabajo en equipo gracias al mayor conocimiento de uno mismo y los demás a través de diversas herramientas.			80	20			100%		0,8	0,25	1,05
RA5.09	Evaluar el proceso y resultados del proyecto a través de diferentes técnicas de evaluación y feedback.	20	20		30	30		100%	0,5	0,25	0,3	1,05

Mecanismos de recuperación

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

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
- Técnicas de procesado: a temperatura ambiente, por aplicación de calor, por eliminación de calor.
- Operaciones post-procesado.
- Control de procesos.
- Avances tecnológicos y tendencias en el procesado de alimentos.
- Producción limpia y eco-eficiente.
- Influencia de tecnologías y procesos en la microestructura de los alimentos. Técnicas, medición y análisis.

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

MCGEE, Harold. *La cocina y los Alimentos: Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de la Comida*. Quinta Edición. Barbera del Valles: Debate, 2007. ISBN 978-84-8306-744-4 ([TX651 .M3418 2007](#))

MYHRVOLD, Nathan. *Modernist Cuisine: el Arte y la Ciencia de la Cocina*. KOLN: Taschen, 2011. ISBN 978-3-8365-3258-7 ([TX651 .M9418 2011](#))

CORVITTO, Angelo. *Ice Cream without Secrets*. Sant Cugat del Valles: Vilbo, 2011. ISBN 978-84-937584-3-1 ([TX795 .C67 2011](#))

Bibliografía recomendada

ACHATZ, Grant. *Alinea*. New York, New York: Ten Speed Press, 2008. ISBN 978-1-58008-928-9 ([TX714 .A24 2008](#))

ADRIA, Ferran. *elBulli 2005-2011*. London: Phaidon, 2014. ISBN 9780714865485 ([TX945.5.B85 B85 2014](#))

ADURIZ, Andoni Luis. *Mugaritz: La Cocina como Ciencia Natural*. Barcelona: RBA, 2012. ISBN 978-84-1554-114-1 ([TX714 .A38 2012](#))

BARJA, Yago. *Helados y Sorbetes*. Madrid: Hola!, 2008. ISBN 978-84-612-3704-3