



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS**
CURSO 2024/25
I+D+I EN GASTRONOMÍA



Datos 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**Duración:****Créditos ECTS:** 3.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 45**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: VILLEGAS BECERRIL, ALMUDENA**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** A1BS030 Edificio Charles Darwin**E-Mail:** z42vibea@uco.es**Teléfono:** 957 212000

Breve descripción de los contenidos

La asignatura analiza las tendencias en I+D+i, mostrando cómo se desarrolla el camino de la innovación en gastronomía. Considerando esta disciplina como clave para comprender qué camino recorren las nuevas tendencias y cómo es sustancial el factor humano para generar dicho desarrollo. Lo que debe llevar a que el alumno comprenda este conocimiento en su conjunto, y cómo se ven afectados diversos campos vinculados con la alimentación, como son el sector primario, la producción y la distribución, la salud y los comportamientos sociales vinculados con la gastronomía.

La asignatura analiza el estado del I+D+i en el momento en que se desarrolla su enseñanza, mostrando los logros con respecto a las ciencias de la gastronomía y los cambios que se han ido produciendo. Así como la verdadera utilidad de las investigaciones del tiempo reciente. Asimismo muestra a los alumnos cómo detectar las necesidades de la sociedad para poder realizar un correcto desarrollo de las ideas que generen beneficios sociales en el ámbito de las ciencias de la gastronomía.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

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

Contenidos prácticos

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

Bibliografía

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 - 2015 Gardner, 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.

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

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.

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 estudiantes con discapacidad o con necesidades educativas especiales, se seguirán las recomendaciones proporcionadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
<i>Actividades de elaboración visual y resumen</i>	2	2
<i>Actividades de evaluación</i>	2	2
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	18	18
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	8	8
Total horas:	30	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	15
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	30
Total horas:	45

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

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.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Medios de ejecución práctica	Medios orales	Producciones elaboradas por el estudiantado
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
Total (100%)	20%	40%	40%
Nota mínima (*)	5	5	5

(*)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.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La asistencia sumará hasta 1 punto en la calificación final

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.

En el caso de estudiantes con discapacidad o con necesidades educativas especiales, se seguirán las recomendaciones proporcionadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

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

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero

Salud y bienestar

Producción y consumo responsables

Acción por el clima

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
