

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	36374
Nombre	Creatividad e innovación
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2021 - 2022

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia	3	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	15 - Creatividad e innovación	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
RODRIGUEZ PEREZ, SERGIO	105 - Dirección de Empresas 'Juan José Renau Piqueras'

RESUMEN

El objetivo principal de la asignatura es que los estudiantes comprendan la creatividad y la innovación como un proceso interrelacionado y así, sean capaces de incorporarlo en su forma de pensar y de hacer en la gastronomía en general y en la cocina en particular.

Para ello la asignatura se dividirá en tres bloques temáticos: El primer bloque de 15 horas de práctica abordará el proceso creativo haciendo uso de diversas herramientas que facilitan la innovación de producto, proceso y servicios. Se hará especial hincapié en el desarrollo de nuevos productos, procesos y servicios, desde la fase de diseño, prototipado y evaluación de los mismos. El segundo bloque de 15 horas de teoría se centrará en conocer la terminología innovadora en general y la gastronómica en particular, las relaciones entre la industria alimentaria y la cocina, su evolución y desarrollo y las últimas líneas de investigación y desarrollo académico, industrial y profesional. El tercer bloque de 30 horas será visitas a centros, empresas y organismos de carácter profesional donde el estudiante verá la puesta en práctica de todos los conocimientos adquiridos en el ámbito académico. Se trabajará sobre conceptos de las nuevas técnicas culinarias: deconstrucción, cocina molecular, cocina conceptual, etc., las pautas del equilibrio culinario y su aplicación, así como las nuevas tendencias culinarias: *internet of food*, *playfood*, etc.



Los contenidos se han estructurado en función de la carga horaria asignada a los dos departamentos responsables de la docencia. La evaluación de la asignatura se realizará de forma independiente por cada bloque de la asignatura más dos evaluaciones continuas en el bloque de teoría y práctica.

Los contenidos de la asignatura se han distribuido en los siguientes bloques temáticos:

- Orientación Creativa
- Capacidad Innovadora
- Competencia creativa e innovadora

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

Los conocimientos previos requeridos para cursar esta asignatura son los mismos que, con carácter general, se exigen para superar la selección previa a la realización de los estudios.

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.
- Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.
- Conocer y saber aplicar las técnicas emergentes industriales y culinarias.



RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- CONOCER LA TERMINOLOGÍA CREATIVA E INNOVADORA EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS
- CONOCER LAS RELACIONES ENTRE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA CULINARIA
- CONOCER LAS ÚLTIMAS INVESTIGACIONES Y TENDENCIAS DEL MERCADO CULINARIO Y DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- CONOCER LAS PAUTAS DEL EQUILIBRIO CULINARIO, LAS ÚLTIMAS TÉCNICAS Y SABER APLICARLAS.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. A. BLOQUE DE PRÁCTICA: ORIENTACIÓN CREATIVA

1. HERRAMIENTAS PARA LA CREATIVIDAD. DESIGN THINKING.
2. TALLER DE EMPATÍA Y DEFINICIÓN DEL USUARIO/PROBLEMA.
3. TALLER DE GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN EN FUNCIÓN DE SU VIABILIDAD, FACILIDAD.
4. TALLER DE SELECCIÓN DE IDEAS Y CREACIÓN DE LA FICHA DE CONTENIDO.
5. TALLER DE PROTOTIPADO RÁPIDO. PRESENTACIÓN DE IDEAS Y REVISIÓN DE LAS MISMAS.
6. EVALUACIÓN INTERMEDIA
7. PROTOTIPADO REAL:PRUEBAS DE LABORATORIO.
8. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FINAL.

2. B. BLOQUE DE TEORÍA: CAPACIDAD INNOVADORA.

1. INNOVACIÓN: CONCEPTO, MEDIDA Y GESTIÓN.
2. MODELOS DE GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN:EVOLUCIÓN, TAXONOMIA Y DISCUSIÓN.
3. CLASIFICACIÓN DE LAS INNOVACIONES.
4. LA DIVULGACIÓN DE LA CULTURA INNOVADORA Y EMPRENDEDORA.
5. LA INNOVACIÓN EMPRESARIAL Y LA INNOVACIÓN SOCIAL.
6. LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR DE LA GASTRONOMÍA.
7. MODELOS DE NEGOCIO INNOVADORES EN EL SECTOR DE LA GASTRONOMÍA.
8. FUTURAS TENDENCIAS EN EL SECTOR DE LA GASTRONOMÍA.

3. C. BLOQUE DE VISITAS PROFESIONALES: COMPETENCIA CREATIVA E INNOVADORA.

SE PROPONDRÁN TALLERES Y VISITAS A DISTINTOS CENTROS DE INVESTIGACIÓN, FERIAS, RESTAURACIÓN Y CATERING, DONDE LOS ESTUDIANTES PODRÁN APRENDER DIVERSAS TÉCNICAS CULINARIAS, CONOCER LAS NUEVAS TENDENCIAS DEL SECTOR Y LA GESTIÓN DIARIA DE LA INNOVACIÓN.



VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Otras actividades	30,00	100
Clases de teoría	15,00	100
Prácticas en laboratorio	15,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	20,00	0
Estudio y trabajo autónomo	70,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

Clases de teoría y práctica: Clases presenciales destinadas a la presentación de los conceptos y contenidos más importantes acerca de la creatividad y la innovación, intercalando casos prácticos, ejercicios vinculados y actividades a completar durante todo el proceso de aprendizaje. Se trabajará en grupo para potenciar la participación activa de los y las estudiantes.

Tutorías: los y las estudiantes acudirán de forma individual o como grupo de prácticas (4 miembros). En ellas el profesorado valorará el proceso de aprendizaje global, grupal e individual, resolverá las dudas que puedan surgir en las clases de teoría, prácticas o en las visitas a centros externos y orientará el estudio y el método de trabajo para evitar cualquier tipo de problema que pudiera menoscabar el desempeño final de los y las estudiantes.

Visitas externas a centros externos de carácter profesional: donde aprenderán en vivo las diversas técnicas y herramientas aplicadas a la gastronomía, comprobarán la importancia de una correcta gestión y planificación de los negocios gastronómicos innovadores y serán conscientes de la complejidad de incorporar la creatividad e innovación como filosofía empresarial.

EVALUACIÓN



SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
BLOQUE DE ORIENTACIÓN CREATIVA:		
-PRESENTACIÓN DE LAS FICHAS DE LAS DIFERENTES FASES DEL PROCESO CREATIVO	15	15
-PRESENTACIÓN DEL INFORME FINAL DE PRÁCTICAS	15	15
-DEFENSA DEL PRODUCTO DISEÑADO. ASISTENCIA OBLIGATORIA, SOLO ESTÁ PERMITIDO UN 10% DE FALTAS DE ASISTENCIA, NO CUMPLIR ESTA PREMISA IMPLICA EL SUSPENSO DE ESTE BLOQUE DE LA ASIGNATURA	10	10
BLOQUE DE CAPACIDAD INNOVADORA:		
-EXAMEN ESCRITO OBLIGATORIO DE LOS CONTENIDOS TEÓRICOS IMPARTIDOS	20	20
-PRÁCTICAS Y TRABAJO DE EVALUACIÓN CONTINUA DE LOS CONTENIDOS TEÓRICOS IMPARTIDOS. ASISTENCIA OBLIGATORIA 100%	20	20



BLOQUE COMPETENCIA

CREATIVA E INNOVADORA:

-INFORME DE TALLER:

DESCRIPCIÓN Y DETALLE DEL
PROCESO DE I+D+i QUE MÁS
HA INTERESADO AL
.ESTUDIANTE.

ASISTENCIA OBLIGATORIA, 20

20

SOLO ESTÁ PERMITIDO UN

10% DE FALTAS DE

ASISTENCIA, NO CUMPLIR

ESTA PREMISA IMPLICA EL

SUSPENSO DE ESTE

BLOQUE DE LA

ASIGNATURA

CONSIDERACIONES:

-LA NOTA GLOBAL DE LA ASIGNATURA SERÁ LA SUMA DE LAS NOTAS DE LOS TRES BLOQUES.

-PARA APROBAR EL EXAMEN HARÁ FALTA SACAR UN 5/10. SI NO SE APRUEBA EL EXAMEN, NO SE SUMARÁ LA NOTA DE PRÁCTICAS DEL BLOQUE DE CAPACIDAD INNOVADORA, A LA NOTA GLOBAL.

REFERENCIAS

Básicas

- Huber, L.y Veldman, G.J. (2015). Manual thinking. Ed. Barcelona, Empresa activa.
- Sibbet, D. (2012) Pensamiento visual. Ed. Barcelona, Conecta.
- Alba, A. Guía Design Thinking en español para dummies: Como crear productos y servicios innovadores diferentes. Disponible on Line:
<http://innolandia.es/guia-design-thinking-en-espanol-para-duguia-design-thinking-en-espanol-para-dummies-como-crear-productos-y-servicios-innovadores-diferentesmmies-como-crear-productos-y-servicios-innovadores-diferent/>
- Stickdorn, M. (2011). This is Service Design Thinking: Basics-Tools-Cases. BISS Publishers.
- ThinkersCo (2016). Disponible on line <http://designpedia.info/>
Stanforth University. Bootcamp Bootleg. Disponible on line <https://dschool.stanford.edu/resources/the-bootcamp-bootleg>
- Morcillo, P. (2007), Cultura e innovación empresarial, Thomson, Madrid
- Tidd, J., Bessant, J. (2007), Managing Innovation, John Wiley and Sons, London
- Fernández, E. (2005), Estrategia de innovación, Thomson, Madrid
- King, N., Anderson, N.R. (2003), Como administrar la innovación y el cambio, Thompson, London



- Mandado, E, Fernández, F.J., Doiro, M. (2003), La innovación tecnológica en las organizaciones, Thomson, Madrid
- Valls, J., Escorsa, P. (2003), Tecnología e innovación en la empresa: dirección y gestión, Edicions UPC, Barcelona
- West, A. (2002), Estrategia de innovación, Fundación COTEC, Madrid

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

Si por motivo de la COVID-19 (u otras causas), se suspendiera la docencia presencial y fuera sustituida por docencia online, los cambios a introducir son:

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Se mantienen todos los contenidos programados y las sesiones presenciales se sustituirán por sesiones por videoconferencia (aplicación BBC), en las fechas y horas programadas. En lo referente a las visitas externas, estas podrán ser sustituidas por talleres online u otro tipo de actividad no presencial que sirva para cumplir las funciones descritas en la guía docente. El volumen de trabajo estimado para los/las estudiantes será equivalente al establecido inicialmente

3. Metodología docente

Docencia no presencial: Se hará uso de diversos materiales docentes, todos ellos disponibles a través del aula virtual: diapositivas, publicaciones diversas, presentaciones "locutadas", espacios de debate mediante el foro del aula virtual para la resolución de dudas. Videoconferencias (Aplicación BBC).

Tutorías no presenciales: Se realizará mediante correo electrónico, videoconferencia síncrona y/o debates en el foro.

4. Evaluación

La prueba escrita se realizará por medio del aula virtual en la fecha y hora de la convocatoria oficial.



Podrá contener pruebas objetivas (tipo test) y/o preguntas escritas abiertas de carácter teórico-práctico (de ensayo restringido), que podrá incluir ejercicios, casos con preguntas de reflexión, preguntas teóricas para relacionar y describir conceptos.

```
@font-face{font-family:"Cambria Math";panose-1:2 4 5 3 5 4 6 3 2 4;mso-font-charset:1;mso-generic-font-family:roman;mso-font-pitch:variable;mso-font-signature:0 0 0 0 0 0;}@font-face{font-family:Calibri;panose-1:2 15 5 2 2 2 4 3 2 4;mso-font-charset:0;mso-generic-font-family:swiss;mso-font-pitch:variable;mso-font-signature:-469750017 -1073732485 9 0 511 0;}p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal{mso-style-unhide:no;mso-style-qformat:yes;mso-style-parent:"";margin:0cm;margin-bottom:.0001pt;mso-pagination:widow-orphan;font-size:12.0pt;font-family:"Calibri",sans-serif;mso-ascii-font-family:Calibri;mso-ascii-theme-font:minor-latin;mso-fareast-font-family:"Times New Roman";mso-fareast-theme-font:minor-fareast;mso-hansi-font-family:Calibri;mso-hansi-theme-font:minor-latin;mso-bidi-font-family:"Times New Roman";mso-bidi-theme-font:minor-bidi;mso-ansi-language:ES;mso-fareast-language:EN-US;}.MsoChpDefault{mso-style-type:export-only;mso-default-props:yes;font-size:12.0pt;mso-ansi-font-size:12.0pt;mso-bidi-font-size:12.0pt;font-family:"Calibri",sans-serif;mso-ascii-font-family:Calibri;mso-ascii-theme-font:minor-latin;mso-fareast-font-family:Calibri;mso-fareast-theme-font:minor-latin;mso-hansi-font-family:Calibri;mso-hansi-theme-font:minor-latin;mso-bidi-font-family:"Times New Roman";mso-bidi-theme-font:minor-bidi;mso-ansi-language:ES;mso-fareast-language:EN-US;}div.WordSection1{page:WordSection1;}
```