

GUÍA DOCENTE 2026-2027

“Creación Gastronómica”

1. Denominación de la asignatura

Creación Gastronómica

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU (9061); ULE (0108027); UVa (48221)

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Tecnología y Procesos culinarios

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos (UBU)

Higiene y Tecnología de los Alimentos (ULE)

Ingeniería Agrícola y Forestal (UVa)

4a. Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: Profesor a determinar. María Dolores Rivero Pérez (contacto)

ULE: Profesor a determinar. Bernardo Prieto Gutiérrez (contacto).

UVa: Profesor por determinar. Cristina Andrés Iglesias (contacto)

4b. Coordinador/a de la asignatura

Cristina Andrés Iglesias (UVa)

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura

Tercer curso; semestre 6

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al Grado.

Será recomendable haber cursado Tecnología Culinaria I y II, así como Gastronomía Española y Gastronomía Internacional.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES (CT)

*CT1. Compromiso ético.

*CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.

CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

*CT4. Capacidad de organización y planificación.

CT5. Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis.

CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS (GC)

GC1. Competencia para el desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas.

GC5. Competencia para la innovación en gastronomía e inicio a la investigación en Ciencias Gastronómicas.

SUBCOMPETENCIAS (SC)

SC5. Ser capaz de aplicar el proceso creativo al desarrollo de nuevas creaciones gastronómicas.

*SC11. Ser capaz de innovar en entornos culinarios y gastronómicos.

CONOCIMIENTOS (Cn)

Cn15. Conocer las bases y posibilidades del proceso creativo a desarrollar en gastronomía.

HABILIDADES (Hb)

Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.

Hb28. Aplicar los principios del método científico para crear propuestas culinarias y gastronómicas novedosas e innovadoras.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE (R)

R1: Conocer las bases del proceso creativo.

R2: Conocer las posibilidades para la creatividad en gastronomía.

R3: Ser capaz de aplicar el proceso creativo al desarrollo de nuevas creaciones gastronómicas.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. Conocer los fundamentos conceptuales y metodológicos del proceso creativo aplicado al ámbito gastronómico.

O2. Analizar las posibilidades de la creatividad gastronómica en relación con ingredientes, técnicas, tecnologías y tendencias actuales.

O3. Aplicar el proceso creativo y los principios del método científico al diseño y desarrollo de nuevas propuestas culinarias y gastronómicas.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS (30 horas)

BLOQUE 1. Fundamentos de la creatividad gastronómica (3 horas, UBU)

- La creatividad aplicada al ámbito gastronómico.
- El proceso creativo y su aplicación en gastronomía.
- Enfoques conceptuales de la creatividad en gastronomía.

BLOQUE 2. Evolución histórica y tendencias actuales de la creatividad gastronómica (5 horas, UBU)

- Evolución de la creatividad gastronómica.
- Tendencias y corrientes en la gastronomía contemporánea.
- Influencia del contexto social, cultural y tecnológico en la innovación gastronómica.

BLOQUE 3. Creatividad gastronómica aplicada a los ingredientes (4 horas, UVa)

- El ingrediente como elemento central del proceso creativo.
- Uso creativo de los ingredientes en el diseño de propuestas culinarias.
- Coherencia gastronómica en la selección y combinación de ingredientes.

BLOQUE 4. Innovación sensorial y diseño de experiencias gastronómicas (5 horas, UVa)

- Innovación sensorial en la creación gastronómica: texturas, sabores, aromas y otras sensaciones.
- Relación entre las características de los alimentos y la percepción sensorial.
- Diseño de experiencias gastronómicas.
- Innovando en formas de presentación.

BLOQUE 5. Creatividad gastronómica aplicada a tecnología (4 horas, ULE)

- La tecnología como herramienta en el proceso creativo gastronómico.
- Aplicación de técnicas y procesos en el desarrollo de propuestas gastronómicas.
- Relación entre tecnología y creación gastronómica.

BLOQUE 6. Aplicación de la creación gastronómica en contextos profesionales (4 horas, ULE)

- Aplicación de la creatividad gastronómica en distintos modelos de restauración.
- Aplicación de la creatividad gastronómica en la industria alimentaria.
- Adaptación del proceso creativo a distintos modelos productivos y de servicio.

CONFERENCIAS, PONENCIAS O MASTERCLASS (5 horas)

Las conferencias, ponencias o masterclass constituyen una actividad docente presencial de carácter complementario y transversal, orientada a reforzar y ampliar los contenidos teóricos de la asignatura. Estas sesiones son impartidas por profesionales y expertos externos del ámbito gastronómico y alimentario, y permiten al alumnado conocer experiencias reales vinculadas a la creación, la innovación y el desarrollo de propuestas gastronómicas.

Esta actividad se dirige al conjunto del alumnado de la asignatura y no se adscriben a una universidad concreta, favoreciendo una visión global y compartida de la creación gastronómica desde distintos enfoques profesionales.

Se asignarán 5 h a las conferencias, siendo la UBU responsable de 2 h, la ULE de 2 h y la UVa de 1 h.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS (30 horas)

Las prácticas se estructuran mediante un modelo mixto que combina actividades exploratorias con el desarrollo de un proyecto creativo transversal.

El programa de prácticas dará inicio con las 15 horas de prácticas exploratorias para poner en práctica los conocimientos base. Tras su finalización, se desarrollarán las 10 horas de prácticas asociadas al proyecto transversal.

a) Prácticas exploratorias (15 horas)

Estas prácticas se orientan a la aplicación del proceso creativo en distintos ámbitos de la creación gastronómica, a partir de los conocimientos previamente adquiridos. Se desarrollarán en 5 sesiones de 3 horas de duración y abordarán cuestiones relacionadas con el uso creativo de ingredientes, la generación de texturas, la exploración y percepción sensorial, la reformulación creativa o el diseño de propuestas gastronómicas.

b) Proyecto creativo transversal (10 horas)

Desarrollo de un proyecto creativo individual o en grupo, en el que el alumnado diseña, elabora y justifica una propuesta gastronómica propia. El proyecto integra los distintos contenidos abordados en la asignatura y se apoya en el proceso creativo, la experimentación culinaria y la reflexión crítica sobre las decisiones adoptadas. El proyecto creativo constituye el eje integrador

de la asignatura y se relaciona directamente con las actividades de evaluación. El proyecto creativo transversal se llevará a cabo en 2 sesiones de 4 horas para el desarrollo del proyecto en cocinas y una sesión de 2 horas para la exposición oral del trabajo.

VISITAS A EMPRESAS (5 HORAS)

Las visitas a empresas tienen como objetivo complementar la formación del alumnado mediante el contacto directo con entornos profesionales relacionados con la gastronomía y la industria alimentaria. A través de estas actividades, el alumnado podrá conocer diferentes contextos de aplicación de la creación gastronómica, así como experiencias reales de innovación, desarrollo de productos y prestación de servicios gastronómicos.

Las visitas se plantean de forma abierta y flexible, pudiendo realizarse en distintos tipos de organizaciones del sector, y se orientan a reforzar la comprensión de los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura, favoreciendo la conexión entre el ámbito académico y el profesional.

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9061&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/11323486690005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9797925040005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

Actividades Docentes

AD1. Clases magistrales

AD2. Conferencias, ponencias, masterclass

AD6. Visitas a empresas

AD11. Prácticas de cocina

AD13 Trabajo autónomo

Metodologías docentes:

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

MD2. Conferencias (en directo o por videoconferencia)

MD7. Aprendizaje basado en proyectos

MD11. Aprendizaje basado en la adquisición de conocimientos y habilidades en el manejo de instrumental y/o técnicas

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
AD1 MD1	Cn15, Hb27, R1, R2	25		25
AD2 MD2	Cn15, Hb27, R1, R2	5		5
AD6 MD11	Cn15, Hb27, R2	5		5
AD11 MD7, MD11	Cn15, H27, Hb 28, R2, R3	25		25
AD13 MD7, MD11	Cn15, Hb27, Hb 28, R1, R2, R3	0	90	90
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

La parte práctica de la asignatura se evaluará mediante los procedimientos SE1, SE3 y SE4, la parte teórica de la asignatura se evaluará mediante el procedimiento SE7. Para superar la asignatura todos los procedimientos deben superarse con una nota mínima de 5,0 sobre 10,0.

Para evaluar estos procedimientos será necesario entregar los trabajos, cuadernos y/o informes pertenecientes a dichos procedimientos.

Las Universidades utilizarán las herramientas de las que dispongan para la detección de plagio en los distintos tipos de entregables de la asignatura.

Los estudiantes que no hayan superado en primera convocatoria SE1, SE3 y/o SE4 realizarán el mismo día de realización de la prueba SE7, una prueba escrita sobre los contenidos asociados dichos procedimientos. Asimismo, podrá contemplarse la realización de una prueba práctica

adicional para el alumnado que no haya superado en primera convocatoria los procedimientos SE1, SE3 y/o SE4.

La presencialidad en la parte práctica es obligatoria. No obstante, para los estudiantes que no puedan asistir de forma justificada a alguna de las sesiones prácticas de la asignatura, se habilitará un procedimiento para su recuperación y evaluación, de acuerdo con la normativa de cada universidad, garantizando siempre, la posibilidad de superación de esa parte en estas circunstancias.

Procedimiento	Peso en primera convocatoria	Peso en segunda convocatoria
SE1. Resolución de problemas y/o casos	20%	20%
SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos)	20%	15%
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	15%	15%
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	45%	50%
Total		

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español