



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Creatividad, Filosofía y Lenguaje
Código	E000013419
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Jordi Bross Chicurel
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	jbross@comillas.edu
Profesor	
Nombre	Mario Ramos Vera
Departamento / Área	Departamento de Filosofía y Humanidades
Correo electrónico	mrvera@comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura	
Aportación al perfil profesional de la titulación	
Esta asignatura fundamenta el marco teórico y práctico de la creatividad relacionándola con aspectos muy importantes para un alumno como lo son la filosofía y el lenguaje.	
Prerrequisitos	
Ninguno	

Competencias - Objetivos	
Competencias	
GENERALES	
CG01	Capacidad para el pensamiento analítico y sistemático aplicado en el ámbito de la gastronomía.



	RA1	Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos
	RA2	Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.
	RA3	Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.
CG03	Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional	
	RA1	Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales.
	RA2	Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto.
CG04	Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.	
	RA1	Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
	RA2	Muestra interés por el conocimiento de otras culturas
	RA3	Respeta la diversidad cultural.
CG06	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas
	RA2	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
CG07	Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía	
	RA1	Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
	RA2	Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones
CG08	Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.
	RA2	Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.
CG11	Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía	



	RA1	Elabora trabajos adoptando enfoques originales.
	RA2	Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.
CG13	Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.
	RA2	Implementar el proceso creativo necesario para poder innovar.
CG14	Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.	
	RA1	Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia
	RA2	Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros
ESPECÍFICAS		
CE08	Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.	
	RA1	Realizar una cata y análisis sensorial en el marco de la alimentación.
	RA2	Contemplar la producción sostenible como valor intrínseco de la materia prima.
CE09	Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.	
	RA1	Interpretar y manejar las diversas técnicas de vanguardia del ámbito de la gastronomía.
	RA2	Conocer la relación de los fundamentos de la ciencia con la cocina y la gastronomía
CE13	Conocer y aplicar el método científico, con una visión y pensamiento creativo e innovador a los procesos y técnicas culinarias.	
	RA1	Planificar y desarrollar un proyecto de I+D+I. Ser capaz de desenvolver su profesión en un departamento de I+D+I de la industria alimentaria.
CE17	Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Imprimir carácter innovador a una empresa o negocio relacionado con la gastronomía.
	RA2	Contemplar la sostenibilidad como una tendencia global y necesaria en el ámbito gastronómico
ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD		
CEOMCG01	Conocer modelos de producción utilizados en la industria alimentaria	
	RA1	Enumera distintos tipos de producción existentes en la industria de la alimentación.



	RA2	Comprende la funcionalidad productiva de los recursos usados en cada modelo.
CEOMCG02	Conocer y aplicar diversos procesos culinarios de vanguardia.	
	RA1	Profundiza en el conocimiento de diferentes técnicas de vanguardia acrecentando su practicidad.
	RA2	Capacidad de conectar procesos complejos aplicados a la vanguardia culinaria
CEOMCG03	Realizar análisis sensoriales y paneles de cata, registrando y evaluando los resultados obtenidos	
	RA1	Capacidad de efectuar una valoración objetiva sobre un producto o una elaboración, a partir de un análisis sensorial.
	RA2	Configura un panel de cata registrando y determinando los resultados obtenidos.
CEOMCG04	Entender el dialogo existente entre ciencia y cocina propiciando creaciones más innovadoras.	
	RA1	Conoce el léxico científico gastronómico
	RA2	Comprende el resultado obtenido conectando las reacciones que se generan entorno al producto aplicando una técnica culinaria concreta, a nivel físico, químico y biológico.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

1. Creatividad

Tema 1. ¿Qué es la creatividad? y ¿Qué necesito para la creatividad?

- 1.1. ¿Qué es la creatividad? ¿Qué no lo es?
- 1.2. ¿Somos todos creativos?
- 1.3. Capacidades de las personas creativas
- 1.4. Recursos intrínsecos
- 1.5. Recursos extrínsecos
- 1.6. Ecosistemas creativos.

Tema 2. ¿Para qué sirve la creatividad? Referentes creativos

- 2.1. Solucionando un problema
- 2.2. Referentes de la creatividad
- 2.3. Referentes gastronómicos de la creatividad.

Tema 3. ¿Cómo se gestiona la creatividad?

- 3.1. Equipos creativos
- 3.2. Etapas del proceso creativo
- 3.3. nuestro entorno y la creatividad



Tema 4. La creación de un departamento de I+D

- 4.1. La creación de I+D
- 4.2. Planificación y herramientas de un proyecto creativo.

Tema 5. La creatividad y sus contextos

- 5.1. La frontera y el límite
- 5.2 Especialista y generalista
- 5.3 Transdisciplinaridad

2. Filosofía

Tema 6. Filosofía, creatividad y lenguaje

- 6.1. El hecho gastronómico
- 6.2. Antropología filosófica
- 6.3 Ontología de la gastronomía
- 6.4 Estética y filosofía del color

Tema 7. Filosofía del lenguaje

- 7.1. ¿Qué es un lenguaje?
- 7.2. ¿Qué tipos de lenguaje hay?
- 7.3 Relación entre lenguaje y realidad

3. Lenguaje

Tema 8. Lenguajes gastronómicos

- 8.1. ¿El lenguaje en un proyecto como Mugaritz?
- 8.2. ¿De qué hablamos? ¿A quién le hablamos?

Tema 9. Los diálogos entre disciplinas

- 9.1 Cocina y arte
- 9.2 Cocina y ciencia
- 9.3 Cocina y cultura
- 9.4 Cocina y religión

Tema 10. El lenguaje a través de los sentidos

- 10.1 El gusto
- 10.2 El olfato
- 10.3 El tacto
- 10.4 La vista
- 10.5 El oído
- 10.6 Otros sentidos

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura



La metodología general de la asignatura combina actividades presenciales, sesiones tanto expositivas como participativas, trabajos individuales/grupales, y actividades no presenciales (estudio personal y lecturas para la documentación.)

Metodología Presencial: Actividades

Clases participativas y expositivas

Trabajos individuales / grupales

Exposiciones individuales / grupales

Tutorización

Metodología No presencial: Actividades

Estudio personal y documentación

Trabajos individuales / grupales

Exposiciones individuales / grupales

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES	
Clases participativas y expositivas	Trabajos individuales / grupales
26.00	2.00
HORAS NO PRESENCIALES	
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales
40.00	17.00
CRÉDITOS ECTS: 3,0 (85,00 horas)	

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen escrito	<ul style="list-style-type: none">- Dominio de la teoría sobre la creatividad, filosofía y lenguaje- Destreza en la exposición de las ideas y argumentos.	35 %



	<ul style="list-style-type: none">- Comprensión de la materia.- Dominio de los conceptos teóricos estudiados.	
Evaluación de trabajos individuales	-Trabajo realizado de mitad de semestre.	25 %
Participación activa del alumno	- Asistencia activa del alumno/a en las clases participativas.	40 %

Calificaciones

- 1) El examen final será escrito; con él se evaluarán las competencias genéricas y específicas desarrolladas por las actividades realizadas a lo largo del curso de acuerdo con el porcentaje establecido en el cuadro de evaluación de esta guía.
- 2) Se hará la entrega de un trabajo aproximadamente a medio semestre. Este será entregado de manera Digital. Cualquier trabajo entregado hasta 24 horas después del periodo establecido tendrá una nota máxima de 7 sobre 10. Pasado este periodo el trabajo no se evaluará y supondrá que la nota sea un 0 sobre 10.
- 3) El cómputo de las actividades de evaluación continua únicamente podrá aplicarse cuando se haya obtenido una calificación mínima de 4 sobre 10 en el examen escrito.
- 4) En la segunda convocatoria, de carácter extraordinario, se mantendrá el cómputo de las actividades de evaluación continua aprobadas a lo largo del curso siempre que la evaluación de estas actividades sea igual o superior a 5 y cuando, además, su cómputo resulte favorable para el alumno. En otro caso, se tendrá en cuenta únicamente para la calificación final la nota del examen teórico.
- 5) En la tercera y ulteriores convocatorias el alumno podrá optar por la evaluación continua o por el cómputo exclusivo del examen teórico.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Sternberg, Robert J. La creatividad en una cultura conformista

Pollan, M., El dilema del omnívoro: En busca de la comida perfecta

Bibliografía Complementaria

- Brillat-Savarin, A., El gusto.

- Burke, E., De lo sublime y de lo bello.

- Campos Salvaterra, V., Pensar/comer. Una aproximación filosófica a la alimentación.

- Condillac, La filosofía del gusto.

- Eliade, M., Tratado de historia de las religiones.

- Fernández-Armesto, F., La comida en la historia.



- Harris, M., Bueno para comer.
- Harris, M., Vacas, cerdos, guerras y brujas.
- Hume, D., La cultura del gusto.
- Kaplan, D., La filosofía de la comida.
- Kierkegaard, S., In vino veritas.
- Platón, El banquete.
- Pollan, M., Cocinar. Una historia natural de la transformación.
- Schmidt-Leukel, P., Las religiones y la comida.
- Smith, B. C., Filosofía del vino.
- Symons, M., La gastronomía como patrimonio cultural.
- Spence, C., The Perfect Meal; The Multisensory Science of Food and Dining