

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053451 - Gestió del coneixement culinari		
Matèria	Gestió i procés culinari i gastronòmic	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	45 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

Aquesta assignatura tracta la gestió del coneixement i, en concret, la classificació i la terminologia en gastronomia. D'altra banda, presenta una nova disciplina: la gastronomia computacional, que s'ocupa de l'anàlisi de dades massives (*big data*) a l'àmbit gastronòmic. Cal destacar que per treballar amb dades de manera efectiva cal que aquestes s'estructurin de manera adequada (classificació) i que la terminologia emprada sigui consistent. Aquesta mirada cap a les ciències gastronòmiques adquireix especial importància en un moment com l'actual d'entrada de la gastronomia a les universitats i quan una adequada gestió del coneixement culinari esdevé imperativa.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB4- Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG9- Utilitzar el potencial de les tecnologies de la informació i la comunicació per a una gestió eficient de l'entorn de treball.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE2- Identificar i executar les elaboracions més significatives del mapa gastronòmic mundial.

CE7- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per l'aplicació culinària.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

CE9- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

Conèixer l'impacte de les tècniques i els processos culinaris sobre la composició nutricional dels aliments.

CONTINGUTS TEMÀTICS

Classes teòriques

1. El procés d'academització de la gastronomia
 - 1.1. El projecte d'elBulliFoundation [→ Visita]
2. La terminologia gastronòmica
 - 2.1. Terminologia: termes i definicions [→ Conferència 1]
 - 2.2. La normalització de la terminologia gastronòmica [→ Conferència 2]
3. La classificació del coneixement gastronòmic
 - 3.1. Principis de classificació del coneixement
 - 3.2. Propostes de classificació del coneixement gastronòmic
4. La gastronomia computacional
 - 4.1. La recerca en gastronomia computacional [→ Seminari]
 - 4.2. Sistemes de gastronomia computacional [→ Conferència 3, Pràctica]

METODOLOGIA

L'assignatura combina sessions presencials expositives, seminaris, pràctiques a l'aula d'informàtica, visites i presentacions orals.

SISTEMA D'AVUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

	Continuada	Única
Activitat	Pes qualificació (%)	Pes qualificació (%)
Prova final	55	60
Treball	40	40
Assistència	5	-

Cal haver entregat el treball i obtenir un 5 a la prova final per tal d'aprovar l'assignatura.

Revisió i reavaluació de l'assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

- A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.
- B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- Ahnert, Sebastian E. 2013. Network analysis and data mining in food science: the emergence of computational gastronomy. *Flavour*, 2:4.
- All Data Science. *What is Data Science?* [en línia]. 15 de gener de 2016 [consulta: 18 d'abril de 2016]. Disponible a: <<http://alldatascience.com/what-is-data-science/>>.
- Best, Jo. *IBM Watson: The inside story of how the Jeopardy-winning supercomputer was born, and what it wants to do next* [en línia]. TechRepublic [consulta: 29 de juny de 2016]. Disponible a: <<http://www.techrepublic.com/article/ibm-watson-the-inside-story-of-how-the-jeopardy-winning-supercomputer-was-born-and-what-it-wants-to-do-next/>>.
- Paumier, Guillaume i Florence Devouard. 2010. *Viquipèdia. Descobrir, utilitzar, contribuir*, Edicions dels ALILL. Disponible a: <<https://ca.wikibooks.org/wiki/Viquip%C3%A8dia>>.
- Yong-Yeol, Ahn, Sebastian E. Ahnert, James P. Bagrow i Albert-László Barabási. 2011. Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific Reports*, 1:196.