Código-Asignatura	850009- TÉCNICAS EN COCINA CIRCULAR E INCLUSIVA		
Materia	**SISTEMAS, PROCESOS Y TÉCNICAS EN COCINA**		
Tipo de asignatura	Optativa Especialidad Innovación	Créditos	6 ECTS
Horas presenciales	42 h	Horas de Trabajo autónomo	108 h

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

En un negocio sostenible la circularidad es indispensable. Esta circularidad en el mundo de la Gastronomía se centra en la gestión de una oferta gastronómica que minimice el desperdicio alimentario, a todos los niveles. Desde la compra, pasando por el aprovechamiento máximo de los recursos (desperdicio cero) durante los procesos de producción; buscando la aplicación óptima para cada parte del ingrediente recibido; hasta en la creación de la misma oferta gastronómica en sí, usando bases creativas aplicando la circularidad.

Por otro lado, otro de los ámbitos de la sostenibilidad y que atañe directamente a la creación, elaboración y servicio, es la inclusividad. Inclusividad para colectivos de clientes con necesidades específicas, tanto a nivel ético, como salud, como a nivel de preceptos religiosos que demandan una oferta gastronómica adaptada. La inclusión debe ser la inclusividad no solo a ese nivel, también podemos usar la gastronomía como mejora social.

Estos aspectos se tratarán de forma práctica en esta asignatura. Partiendo de una base de conocimiento teórico, se darán herramientas y protocolos para realizar las ofertas gastronómicas dentro de los parámetros de inclusividad y circularidad.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el ámbito de la gastronomía sostenible.

CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las organizaciones del sector gastronómico.

CE4 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión sostenible de las organizaciones, empresas gastronómicas incorporando criterios de sostenibilidad.

CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas sostenibles adecuadas en función de las necesidades de las organizaciones y empresas gastronómicas.

CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible.

CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. **Conocer los fundamentos para crear ofertas gastronómicas sostenibles: huella de carbono, bajo la circularidad y aprovechamiento.**

   1.1. Manejo de desperdicios alimentarios.
   1.2. Análisis de huella de carbono de la producción. Fuentes de cocción.
   1.3. Estrategias para medir dietas sostenibles y saludables de forma integrada.
   1.4. Evaluación de desperdicios no alimentarios generados (envases, vajilla,...). Protocolos de minimización.

2. **Ingredientes: cómo combinarlos para obtener una cocina sostenible.**

   2.1. Ingredientes buenos para la Tierra. Implicaciones de la producción de ingredientes en la Sostenibilidad. Cocinar des del Campo.
   2.2. Cocina y preparación de alimentos favorables para el medio ambiente.

3. **Cocina circular:**

   3.1. Definición. Estrategias para una cocina circular.
   3.2. Escoge los ingredientes: estrategias para la circularidad en el aprovisionamiento (local, estacional, agricultura regenerativa)
   3.3. Cocina de las sobras: elaboraciones base. Buenas prácticas de almacenamiento.
   3.4. Zero-waste: bases para el reciclaje de descartes para maximizar el aprovechamiento.
   3.5. Organización de ofertas gastronómicas circulares: menús, cartas, banquetes.
   3.6. Circularidad más allá de la cocina: alianzas con los actores de la cadena alimentaria.

4. **Cocina para la inclusividad: definición de necesidades, creación de oferta gastronómica adaptada.**

   4.1. Diseñar la cocina en base a las necesidades de cada colectivo/individuo.
   4.2. La cocina inclusiva: nomenclatura y casos. La cocina inclusiva como cocina abierta.
   4.3. Cocina inclusiva para los preceptos religiosos: halal, kosher.
   4.4. Cocina para opciones éticas: vegetarianismo, veganismo, dietas de restricción.
   4.5. Cocina de colectividades (institucional) inclusiva: cómo abordar la adaptación.

4.6. Cocina inclusiva a nivel sensorial.

5. **El espacio gastronómico inclusivo: diseño de espacios, organización, protocolos de servicio y atención al cliente.**

   5.1. Adaptar el local a las necesidades de cada colectivo/individuo. Estrategias.
   5.2. El *Food Design* como herramienta para la sosteniblidad.
   5.3. Espacio inclusivo a nivel sensorial: adaptar el proyecto (local, disposición, servicio) a necesidades de personas con sensorialidad reducida.

6. **Comunicación con el cliente en un entorno de una Restauración inclusiva.**

   6.1. Construir el discurso para incluir a diferentes colectivos/individuos.
   6.2. El servicio inclusivo: protocolos, buenas prácticas.

7. **Gastronomía social (Social Gastronomy): el uso de la Gastronomía como herramienta para la mejora social.**

   7.1. El espacio gastronómico como instrumento de sensibilización.
   7.2. El proyecto gastronómico herramienta de mejora social. Proyectos (Reffettorio, Central Kitchen, ...).

METODOLOGÍA

- El método de aprendizaje se basa fundamentalmente en sesiones expositivas acompañadas regularmente de soporte escrito o audiovisual (vídeo, PowerPoint etc.).
- Se fomentará de manera especial la participación de los alumnos y la discusión sobre los temas propuestos. Será fundamental la colaboración del alumno con el seguimiento de las lecturas y ejercicios propuestos, a fin de contribuir a que la participación en clase sea fundamentada y ágil.
- Se estimulará el espíritu de investigación y documentación, así como la capacidad de trabajar de forma autónoma, mediante la elaboración de ejercicios y trabajos por parte del alumno, tanto dentro como fuera de clase.
- Se fundamenta en 5 pilares:
    - AINV: el aula inversa o *Flipped Classroom*, permite aprender nuevos contenidos en un entorno digital fuera del aula, para después realizar actividades de carácter práctico, de conceptualización, en grupo o individualizadas, con una tutorización del profesorado partir de una documentación básica. Aulas de análisis sensorial, integradas como espacios formativos en el máster, a tu disposición.
    - APRCOL: el Aprendizaje Colaborativo utiliza el trabajo en equipo de manera coordinada durante el proceso de aprendizaje, generando un traspaso de conocimientos entre los diferentes perfiles y experiencias profesionales del

alumnado, y del profesorado/colaborador@s que te acompañaran durante el proceso. Enriquece, facilita el trabajo en equipos multidisciplinarios, crea mentalidad empresarial. La colaboración es un valor alineado con los valores que sustentan la sostenibilidad.

- ABP: con el Aprendizaje basado en Proyectos (ABP), abordarás proyectos transversales que dan respuesta a un problema concreto real del sector de la Gastronomía sostenible. De este modo, desarrollarás competencias de colaboración, resolución de problemas y pensamiento crítico, aplicadas en uno en torno a trabajo real.
- ABR: esta metodología de estudio se fundamenta en el aprendizaje Basado en retos (ABR). Durante el curso tendrás que dar respuesta a retos reales planteados por docentes u organizaciones que forman parte de la red de *partners* del CETT.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido, el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continua durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.

Para acogerse en esta modalidad hay que solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN	CONTINUA	ÚNICA

Actividad 2 – Individual: Caso estudio	20%	20%
Actividad 3- Grupal: Desarrollo de producto	40%	40%
Prueba final - Individual	40 %	40 %

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota mínima de "5".

Revisión y reevaluación de la asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no logra alcanzar los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

A) Haber alcanzado una calificación igual o superior a 5 de media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta la / s prueba / s final / es (sea evaluación continua o única) y haberse presentado a la prueba final.

B) Haber alcanzado una calificación mínima de "4" de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación a la que se podrá optar es un "5" de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- *VÉGH, V. (2021). Surplus: The food waste guide for chefs, publicación independiente.*
- *HUNT, T. (2020). Alimentación sostenible: comprar, cocinar y comer para preservar el planeta, Cinco Tintas editorial.*
- *HARD, L-J. (2018). Cooking with Scraps: Turn Your Peels, Cores, Rinds, and Stems into Delicious Meals, Workman Publishing.*
- *SOCIAL GASTRONOMY MOVEMENT (2021): https://www.socialgastronomy.org/*
- *GASTROMOTIVA (2021): https://gastromotiva.org/es/*