



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**PLAN DOCENTE**

*Máster Universitario en Gastronomía Sostenible*

Código-Asignatura	850010- INNOVACIÓN APLICADA A COCINA DE SUSTITUCIÓN		
Materia	SISTEMAS, PROCESOS Y TÉCNICAS EN COCINA		
Tipo de asignatura	Optativa Especialidad Innovación	Créditos	4,5 ECTS
Horas presenciales	30 h	Horas de Trabajo autónomo	80,5 h

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Una de los ámbitos de la sostenibilidad es la inclusividad. Inclusividad que debe dar cabida a las necesidades específicas de los clientes. El objetivo de esta asignatura es conocer aquellos ingredientes y técnicas que permiten sustituir ingredientes que deben ser excluidos de la oferta por otros inocuos con el objetivo de adaptar la oferta a las necesidades del cliente. Asimismo, se definirán las pautas a seguir para conseguir un proceso de creación, elaboración y servicio que asegure la seguridad alimentaria del mismo y la protección frente a las contaminaciones. Es una asignatura eminentemente práctica dónde, en base a una introducción teórica, se trabajará aplicando los conocimientos a la creación de una oferta gastronómica inclusiva.

## 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.

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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**PLAN DOCENTE**

*Máster Universitario en Gastronomía Sostenible*

## **CONTENIDOS TEMÁTICOS**

---

### **1. Necesidades específicas para una sustitución de ingredientes.**

- 1.1. Las condiciones de salud que pueden afectar/ser afectadas por la dieta: envejecimiento, enfermedades degenerativas, enfermedades genéticas relacionadas con la alimentación, diabetes, ...
- 1.2. Alergias e intolerancias: definición, diferencias y necesidades.

### **2. Condicionantes para una sustitución: protocolos de seguridad, aplicabilidad y generación de oferta gastronómica.**

- 2.1. Legislación aplicable. Los 14 alérgenos de la ley de la U.E. de 2014. Alimentos y derivados que los contienen.

### **3. Pautas para cocina inclusiva a nivel salud:**

- 3.1. Alergias e intolerancias.
- 3.2. Enfermedades ligadas con alimentos: diabetes, pku, etc....

### **4. Ingredientes sustitutivos: tipología, modo de uso, como escogerlos.**

- 4.1. Sustituir según cada condición.
- 4.2. Condiciones para una sustitución con garantías.

### **5. Técnicas de aplicación de la sustitución: creación de un recetario (práctico).**

- 5.1. Cómo realizar el cambio. Dietas de transición. Protocolos.
- 5.2. Fuentes de información, recetarios con garantía.
- 5.3. Técnicas culinarias aplicadas en cocina de sustitución: dietas sin alérgenos.

### **6. Gestión de la cocina de sustitución:**

- 6.1. Creación de menús.
- 6.2. Gestión: compras con garantía, organización producción.
- 6.3. Control de costes.

### **7. Documentación de los procesos:**

- 7.1. Etiquetado nutricional: estructura, información, cálculo.
- 7.2. Fichas técnicas para alimentos procesados.

### **8. Protocolos de comunicación con el cliente para una oferta gastronómica de sustitución.**

- 8.1. Obligaciones legales en la atención del cliente.
- 8.2. La comunicación, clave para una práctica segura.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**PLAN DOCENTE**

*Máster Universitario en Gastronomía Sostenible*

## 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 multidisciplinares, 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**PLAN DOCENTE**

*Máster Universitario en Gastronomía Sostenible*

## **FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA**

---

- Joachi, D. (2010). *Food Substitutions Bible: More Than 6,500 Substitutions for Ingredients, Equipment and Techniques*, Robert Rose Inc.
- Steen, C.; Newman J.M.(2010). *The Complete Guide to Vegan Food Substitutions: Veganize It! Foolproof Methods for Transforming Any Dish into a Delicious New Vegan Favorite*, Fair Winds Press.
- Steen, C.; Newman J.M.(2015). *The Complete Guide to Even More Vegan Food Substitutions: The Latest and Greatest Methods for Veganizing Anything Using More Natural, Plant-Based Ingredients ... More Than 100 Recipes!*, Fair Winds Press.
- Mokowitz, I.C. (2013). *Veganomicón: El libro definitivo de cocina vegana*, Gaia Ediciones.