



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

|                    |   |                        |            |
|--------------------|---|------------------------|------------|
| Código-Asignatura  | 053451 - Gestión del conocimiento culinario |                        |            |
| Bloque Temático    | Gestión y proceso culinario y gastronómico  | Curso                  | Tercero    |
| Tipo Asignatura    | Optativa                                    | Créditos               | 3 cr. ECTS |
| Horas Presenciales | 30 horas                                    | Horas Trabajo Autónomo | 45 horas   |

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura trata la gestión del conocimiento y, en concreto, la clasificación y la terminología en gastronomía. Por otro lado, presenta una nueva disciplina: la gastronomía computacional, que se ocupa del análisis de datos masivos (*big data*) en el ámbito gastronómico. Hay que destacar que para trabajar con datos de manera efectiva es necesario que estos se estructuren de manera adecuada (clasificación) y que la terminología empleada sea consistente. Esa mirada hacia las ciencias gastronómicas adquiere especial importancia en un momento como el actual de entrada de la gastronomía en las universidades y cuando una adecuada gestión del conocimiento culinario deviene imperativa.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

CB4- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

## COMPETENCIAS GENERALES

CG9- Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo.

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE2- Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial.

CE7- Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria.

CE9- Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica.



## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

- Conocer el impacto de las técnicas y los procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. El proceso de academización de la gastronomía
  - 1.1. El proyecto de elBulliFoundation [→ Visita]
2. La terminología gastronómica
  - 2.1. Terminología: términos y definiciones [→ Conferencia 1]
  - 2.2. La normalización de la terminología gastronómica [→ Conferencia 2]
3. La clasificación del conocimiento gastronómico
  - 3.1. Principios de clasificación del conocimiento
  - 3.2. Propuestas de clasificación del conocimiento gastronómico
4. La gastronomía computacional
  - 4.1. La investigación en gastronomía computacional [→ Seminario]
  - 4.2. Sistemas de gastronomía computacional [→ Conferencia 3, Práctica]

## METODOLOGÍA

---

La asignatura combina sesiones presenciales expositivas, seminarios, prácticas en el aula de informática, visitas y presentaciones orales.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución 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 continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

**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 los aprendizajes que incorpora.

**Evaluación Única:** consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

|              | Continua              | Única                 |
|--------------|-----------------------|-----------------------|
| Actividad    | Peso calificación (%) | Peso calificación (%) |
| Prueba final | 55                    | 60                    |
| Trabajo      | 40                    | 40                    |
| Asistencia   | 5                     | -                     |

Es necesario haber entregado el trabajo y obtener un 5 en la prueba final para aprobar la asignatura.

## 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:

- 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.
- 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

---

- Ahnert, Sebastian E. 2013. Network analysis and data mining in food science: the emergence of computational gastronomy. *Flavour*, 2:4. Disponible en <https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/2044-7248-2-4>.
- Aibar, Eduard, Peter Dunajcsik, Maura Lerga, Josep Lladós, Antoni Meseguer y Julià Minguillón. 2016. Guia de recomanacions i bones pràctiques per a editar el contingut científic de Viquipèdia, FECYT y UOC. Disponible en [http://openaccess.uoc.edu/webapps/o2/bitstream/10609/57384/1/Guia\\_Viquipedia\\_Ciencia\\_cat.pdf](http://openaccess.uoc.edu/webapps/o2/bitstream/10609/57384/1/Guia_Viquipedia_Ciencia_cat.pdf).
- Bhatia, Aatish. 16 de noviembre de 2013. A new kind of food science: how IBM is using big data to invent creative recipes. *Wired*. Disponible en <http://www.wired.com/2013/11/a-new-kind-of-food-science>.
- Bollini, Mario, Stefanie Tellex, Tyler Thompson, Nicholas Roy y Daniela Rus. 2013. Interpreting and executing recipes with a cooking robot. En J. Desai et al. (eds.). *Experimental Robotics. Springer Tracts in Advanced Robotics*, vol. 88, Springer. Disponible en [https://link.springer.com/chapter/10.1007%2F978-3-319-00065-7\\_33](https://link.springer.com/chapter/10.1007%2F978-3-319-00065-7_33).
- Borden, Sam. 2 de enero de 2015. Ferran Adrià feeds the hungry mind. The former El Bulli chef is now serving up creative inquiry. *The New York Times*. Disponible en [http://www.nytimes.com/2015/01/04/business/ferran-adria-the-former-el-bulli-chef-is-now-serving-up-creative-inquiry.html?\\_r=1](http://www.nytimes.com/2015/01/04/business/ferran-adria-the-former-el-bulli-chef-is-now-serving-up-creative-inquiry.html?_r=1).
- Colton, Simon y Geraint A.Wiggins. 2012. Computational creativity: the final frontier? En *Proceedings of the 20th European Conference on Artificial Intelligence (ECAI 2012)*, páginas 21-26. Disponible en [http://ccg.doc.gold.ac.uk/wp-content/uploads/2016/10/colton\\_ecai12.pdf](http://ccg.doc.gold.ac.uk/wp-content/uploads/2016/10/colton_ecai12.pdf).
- D'Ambrosio, Ugo, Marta Vila, Ferran Adrià, Laura Bayés-Garcia, Sergio Calsamiglia, Pere Castells, Oriol Castro, Teresa Garnatje, Joaquim Gosàlbez, Joan Jofre, Abel Mariné, Lourdes Reig, Màrius Rubiralta, Eduard Xatruch y Joan Vallès. 2017. Classification of unelaborated culinary products: scientific and culinary approaches meet face to face. *Food Culture & Society*. Disponible en <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15528014.2017.1288790>.



- Hjørland, Birger y Karsten Nissen Pedersen. 2005. A substantive theory of classification for information retrieval, *Journal of Documentation*, 61(5):582-597. Disponible en <http://www.emeraldinsight.com/doi/abs/10.1108/00220410510625804>.
- Lehrer, Adrienne. 1972. Cooking vocabularies and the culinary triangle of Lévi-Strauss. Reprinted from *Anthropological Linguistics*, May 1972. Disponible en <https://web.stanford.edu/class/linguist62n/Culinary%20triangle.pdf>.
- Mans, Claudi. 2008. *La vaca esfèrica*. Barcelona, Rubes.
- Navarini, L., R. Cappuccio, F. Suggi-Liverani Y A. Illy. 2004. Espresso coffee beverage: classification of texture terms. *Journal of Texture Studies* 35: 525-541.
- Noy, Natalya F. y Deborah L. McGuinness. *Ontology Development 101: A Guide to Creating Your First Ontology*. Stanford University. Disponible en [http://protege.stanford.edu/publications/ontology\\_development/ontology101-noy-mcguinness.html](http://protege.stanford.edu/publications/ontology_development/ontology101-noy-mcguinness.html).
- Rodríguez, Jesús. 16 de febrero de 2014. La segunda vida de Ferran Adrià. *El País*. Disponible en <http://elpais.com/especiales/2014/ferran-adria/>.
- Simas Tiago, Michal Ficek, Albert Díaz-Guilera, Pere Obrador y Pablo R. Rodríguez (2017). Food-bridging: a new network construction to unveil the principles of cooking. *Frontiers in ICT*. Disponible en <http://journal.frontiersin.org/article/10.3389/fict.2017.00014/full>.
- Societat Catalana de Terminologia. 2017. *Terminàlia*. Número 15, junio de 2017. Institut d'Estudis Catalans. Disponible en <http://revistes.iec.cat/index.php/Terminalia/issue/view/9438/showToc>.
- Spärck Jones, Karen. 1970. Some thoughts on classification for retrieval. *Journal of Documentation*, 26(2):89-101. Disponible en <http://www.emeraldinsight.com/doi/abs/10.1108/eb026488>.
- Teng, Chun-Yuen, Yu-Ru Lin y Lada A. Adamic. 2012. Recipe recommendation using ingredient networks. A *Proceedings of the 4th Annual ACM Web Science Conference (WebSci 2012)*, páginas 298-307. Disponible en <https://arxiv.org/pdf/1111.3919.pdf>.
- Vila, Marta, Axel Bidon-Chanal y Àngels Egea. 2017. La terminologia en la construcció de les ciències gastronòmiques. Experiència docent en el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques. *Terminàlia*, 15:57-58. Disponible en [http://revistes.iec.cat/index.php/Terminalia/article/view/142321/pdf\\_1244](http://revistes.iec.cat/index.php/Terminalia/article/view/142321/pdf_1244).



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

- Vila, Marta. 2017. Mirades que construeixen les ciències gastronòmiques. Col·laboració del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques en el projecte Oilab. *Tot CETT* 33:47-48.
- Vila, Marta. 2016. Casen el bontol i el mango? Appetit i la gastronomia computacional. *Tot CETT* 32: 47-49. Disponible en [http://www.cett.es/totcett/files/pdf/article/ca\\_ES/1237.pdf](http://www.cett.es/totcett/files/pdf/article/ca_ES/1237.pdf).
- Yong-Yeol, Ahn, Sebastian E. Ahnert, James P. Bagrow y Albert-László Barabási. 2011. Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific Reports*, 1:196. Disponible en <https://www.nature.com/articles/srep00196.pdf>.