

PROGRAMA DE UNIDAD CURRICULAR

FUNDAMENTOS DE INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD GASTRONÓMICA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR

Institución: UNIVERSIDAD DE LOS ANDES			
Carrera: ADMINISTRACIÓN			
Departamento: CIENCIAS ADMINISTRATIVAS/ GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA			
Unidad Curricular: FUNDAMENTOS DE INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD GASTRONÓMICA			Código: 2508
Prelación: 50 CRÉDITOS ACADÉMICOS			Condición: ELECTIVA
HT: 4	HP:	HL:	Créditos Académicos: 4
Ubicación: SEXTO SEMESTRE	Componente: FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIFICA		Fecha de Aprobación: SEMESTRE A-2016

2. Justificación

La creatividad y la innovación son aspectos relacionados en una gestión gastronómica exitosa. Por una parte, la creatividad implica imaginar, tener ideas originales para crear y, por la otra la innovación como la acción de la creatividad, es el resultado que conduce a un cambio y con ello, la resolución de problemas. Ser creativo en la gestión gastronómica, facilita la innovación en las organizaciones. Indudablemente, en la gestión de la gastronomía la creatividad y la innovación son parte esencial del proceso, el TSU debe adquirir la habilidad de pensar diferente, ser entusiasta y estar presto a la innovación para acrecentar sus habilidades y capacidades y con esto, el patrimonio culinario de los países.

En la formación del TSU, la creatividad facilita el cambio hacia modelos y procesos innovadores de la gestión gastronómica, pero también permite aceptar que no existen caminos únicos o soluciones perfectas, sino alternativas de decisión que conducen a ideas y acciones innovadoras.

3. Requerimientos:

Ninguno

4. Objetivos

Al finalizar la unidad curricular el estudiante estará en capacidad de:

1. Comprender los fundamentos de la creatividad, los factores que limitan el potencial creativo y la innovación asociadas a la gestión de la gastronomía
2. Aplicar las técnicas que propenden a comportamientos creativos e innovadores en el ámbito gastronómico

3. Utilizar los métodos y técnicas para la activación de la imaginación y la generación de ideas alternativas
4. Explorar las condiciones de una cultura de creatividad e innovación en las organizaciones gastronómicas

4. Competencias básicas y específicas

Competencia Básica de la unidad curricular: Desarrollo el proceso administrativo con creatividad e innovación, en la gestión de la gastronomía con la finalidad de brindar un servicio óptimo con ética y responsabilidad social a los usuarios

Competencias Específicas de la unidad curricular:

Valora los fundamentos de la creatividad y la innovación aplicados a la gastronomía

Supera los factores propios que limitan su potencial creativo en gastronomía

Aplica técnicas que propenden a comportamientos creativos e innovadores

Utiliza métodos y técnicas para la activación de la imaginación

Genera ideas alternativas a situaciones planteadas para resolución de problemas

Analiza las condiciones de una cultura creativa e innovadora en organizaciones dedicadas a la gastronomía.

5. Contenidos

Saberes		
Conceptual (conocer)	Procedimental (hacer)	Actitudinal (ser)
Fundamentos de la creatividad y la innovación. Patrones habituales de pensamiento y comportamiento. El comportamiento creativo y la innovación. El proceso de la innovación: definir, descubrir, desarrollar y demostrar. Factores que inhiben la creatividad. Los mitos sobre la creatividad y la innovación. Resolución de problemas en la gestión gastronómica	Investiga los conceptos de creatividad e innovación Distingue los factores que inhiben la creatividad Reconoce la existencia de mitos sobre la creatividad y la innovación Elabora propuestas innovadoras en el ámbito de la gestión gastronómica Participa en estudios de casos para la resolución de problemas relacionados con la gestión de la gastronomía	Demuestra manejo proactivo de la incertidumbre y actitudes de cambio ante situaciones que impliquen resolución de problemas Valora las propuestas innovadoras de los equipos de trabajo para la disminución de mitos sobre la creatividad
Comportamiento	Identifica los	Demuestra actitud

creativo. Los comportamientos clave de una expresión creativa. La curiosidad y la experimentación. Las ideas divergentes. Herramientas para una imaginación aplicada. Resultados de impacto	comportamientos clave de una expresión creativa en gastronomía Aplica técnicas para avivar la imaginación en los procesos de la gastronomía Experimenta con ideas de impacto y sus consecuencias para el entorno	proactiva para la expresión creativa, el desarrollo de la curiosidad y la experimentación Valora la importancia del desarrollo de la imaginación en la gestión de eventos gastronómicos
De la idea a la ejecución. La innovación en la organización gastronómica. La ejecución de las ideas. Las condiciones para la innovación. Los espacios para innovar. El proceso de innovación. La evaluación de la innovación.	Aplica las ideas innovadoras en una situación determinada de la gestión de la gastronomía. Caracteriza los espacios más adecuados para innovar	Aprecia el monitoreo continuo de la innovación como un espacio para mejorar
Creatividad en un contexto gastronómico. La creatividad en una organización. Los factores que permiten una cultura de creatividad e innovación en una organización dedicada a la gastronomía. El papel del liderazgo y la cultura organizacional	Explora la cultura organizacional en el ámbito de la gastronomía Propone ideas innovadoras para organizaciones dedicadas a la gastronomía	Demuestra capacidad de comunicación asertiva Desarrolla habilidad de liderazgo hacia la innovación

6. Estrategias metodológicas

La unidad curricular se desenvolverá desde la perspectiva teórica al discutir sobre los elementos conceptuales de la creatividad y la innovación y, desde la perspectiva vivencial a través de dinámicas donde los participantes experimenten los conceptos expuestos. La asignatura se plantea como una vivencia en tiempo real, donde se aplican los principios de la creatividad y la innovación, a situaciones reales o simuladas, en un contexto de una organización dedicada a la gastronomía. El docente explicará los conceptos,

métodos y técnicas, así como invitará a expertos y planificará las actividades o experiencias vivenciales para los estudiantes. Los estudiantes harán prácticas vivenciales de cada proceso de la gestión de la gastronomía para imaginar soluciones alternativas y plantear acciones innovadoras enmarcadas en la ética y la responsabilidad social. Se incorporarán a las clases los recursos de las TICs para participar en video-conferencias y otras herramientas virtuales que permitan compartir con expertos en los temas de las clases.

7. Evaluación

La evaluación versará sobre

Investigación sobre las condiciones propicias para la creatividad y la innovación

Desarrollo de potencial creativo e innovador en situaciones dadas en un contexto de gestión de la gastronomía

Uso adecuado de las TICs como mecanismo activador de la innovación y la creatividad

Comunicación asertiva

8. Referencias

1. Guadaño F, Marta. (2011) *Reinventores. Descubra creatividad y nuevos modelos de negocio con los mejores cocineros*. España: Conecta
2. Fernández R, Andrés (2005) *Creatividad e Innovación en Empresas y Organizaciones*.
3. *Técnicas para la Resolución de Problemas*. España: Díaz de Santos. [versión en línea disponible en <http://www.editdiazdesantos.com/wwwdat/pdf/9788479787240.pdf>]
4. Michalko, Michael (2003) *Los Secretos de los Genios de la Creatividad*. España: Gestión 2000
5. Ponti, Franc (2010) *Los 7 Movimientos de la Innovación*. España: Grupo Norma