

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA ASIGNATURA

Titulación	Graduado/a en Diseño
Especialidad	Diseño de Producto
Asignatura	Producto cerámico para la gastronomía
Materia	Optativa

Departamento responsable de la docencia	Diseño de Producto
Idiomas en los que se imparte	Español
Idiomas material de lectura/audiovisual	Español
Carácter	Optativo
Curso	3º/4º
Semestre	2º
Créditos ECTS	3
Horas presenciales	30
Horas de trabajo autónomo	45

2. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura integra la creación y producción cerámica en el diseño de producto para el ámbito de la hostelería y del menaje. Es una propuesta de creación de objetos para el ámbito gastronómico, utilizando en el taller de cerámica sus técnicas y procesos artesanales de conformado y decoración. Usando los recursos cerámicos, daremos forma a elementos de vajillas y objetos contenedores de alimentos, siguiendo el proceso de diseño, para aportar funcionalidad, innovación, expresión estética, experiencias sensoriales o culturales.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias transversales	CT4 CT8 CT13 CT15 CT16 CT17
Competencias generales del título	CG2 CG4 CG5 CG6 CG9 CG12 CG20
Competencias específicas de la especialidad	CE1 CE2
Competencias de la asignatura	CA1 CA2 CA3
Competencias de la asignatura (detalle)	
CA1 - Conocer las posibilidades creativas de los materiales y técnicas cerámicas aplicadas al ámbito de la gastronomía.	
CA2 - Comprender los procedimientos de diseño y producción cerámica de objetos eficientes para el ámbito de la gastronomía.	
CA3 - Desarrollar la creatividad personal a través del diseño y de la práctica de técnicas artesanales de producción cerámica.	
Resultados de aprendizaje	

- Conocer los recursos creativos y técnicas cerámicas aplicables al diseño y ejecución de vajillas cerámicas.
- Saber analizar y proponer mejoras de diseño de piezas cerámicas del ámbito del menaje del hogar y de la hostelería.
- Saber aplicar materiales cerámicos y técnicas de esmaltado y decoración adecuadas a los recipientes cerámicos para la gastronomía.
- Crear y producir prototipos funcionales de recipientes cerámicos para usos gastronómicos.

4. CONTENIDOS CURRICULARES

- **Unidad didáctica 1** | Producto cerámico y gastronomía: ámbitos, tipología y tendencias
- **Unidad didáctica 2** | Materiales y técnicas para la creación de vajillas cerámicas.
- **Unidad didáctica 3** | Desarrollo del prototipo cerámico de pieza plana de vajilla o recipiente bajo
- **Unidad didáctica 4** | Desarrollo del prototipo cerámico de pieza alta para uso gastronómico

5. CRONOGRAMA Y ACTIVIDADES OBLIGATORIAS

Actividad Descripción	Número de semanas
Actividad 1 Análisis y creación de vajillas y recipientes cerámicos	2
Actividad 2 Diseño y producción de recipientes gastronómicos bajos	6
Actividad 3 Diseño y producción de recipientes gastronómicos altos	7

6. TIEMPO DE TRABAJO

Actividad formativa	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Volumen de trabajo total
Presentación asignatura	1		1
Clase expositiva/teórica	3		3
Realización de actividades	23	30	53
Corrección de actividades	3	13	16
Tutorías		2	2
Total	30	45	75

7. METODOLOGÍA DOCENTE

Clases teóricas
- Los contenidos de cada unidad didáctica se desarrollarán mediante exposiciones orales y visualización de ejemplos. - Cada una de las actividades planteadas requiere aplicar los conceptos expuestos, para desarrollar el potencial creativo y técnico.
Clases teórico-prácticas
- Correcciones individualizadas y en grupo. - La metodología de trabajo requiere una actitud activa, reflexiva y participativa, para desarrollar la creatividad generando conceptos, diseño y ejecución de las piezas cerámicas. - Se ayudará a cada estudiante a aprender mediante la práctica, tanto en la producción tridimensional como en los acabados de las piezas cerámicas, así como en la repetición de trabajos hasta alcanzar la calidad del prototipo deseada.
Tutorías
El seguimiento de las tutorías es una parte importante de la docencia, necesaria para reforzar conocimiento, resolver dudas y corregir trabajos de manera personalizada.

8. EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA			
Procedimiento de evaluación	Indicadores de calidad	Ponderación evaluación continua	Pérdida evaluación continua*
Actividades	- Entrega en plazo de todos los ejercicios propuestos. - Nivel de creatividad, coherencia, calidad técnica, estética y funcional en el diseño y desarrollo de los prototipos cerámicos. - Nivel de experimentación técnica con materiales y acabados	80%	60%
Observación: registro diario	- Puntualidad. - Aportación de ideas, bocetos, modelos - Grado de implicación en el aprendizaje - Nivel de trabajo y participación activa - Actitud de respeto y superación	20%	
Prueba pérdida evaluación continua	- Grado de conocimiento de los contenidos. - Nivel de aplicación práctica. - Correcta expresión gráfica y escrita.		40%

*La asistencia a clase es obligatoria. Según acuerdo de la Comisión de Coordinación Docente, la superación del 15% de faltas de asistencia hará que se pierda el derecho a la evaluación continua, pudiendo examinarse en la evaluación ordinaria y extraordinaria.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA		
Procedimiento de evaluación	Indicadores de calidad	Ponderación
Actividades	- Entrega de todos los trabajos solicitados. - Calidad creativa, funcional, estética y técnica.	60%
Prueba teórico-práctica	- Grado de conocimiento de los contenidos. - Nivel de aplicación práctica de los mismos. - Correcta expresión gráfica y escrita.	40%

9. RECURSOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Materiales y recursos didácticos

- Material, herramientas y utillaje disponible en el taller de cerámica.
- Tornos y hornos.
- Presentaciones y material didáctico: referentes y muestrarios.
- Biblioteca.

Materiales aconsejables para el estudiante

- Se especificarán en el taller de cerámica: bata o delantal, cuaderno de bocetos, ordenador personal, herramientas o utillaje propio, etc.

Bibliografía

Azúa, M. (2010). *A la mesa: diseño y comida*. Círculo de Bellas Artes de Madrid.
Capella, J. (2015). *Tapas: Spanish design for food*. Acción Cultural Española.
Munari, B. (1983). *¿Cómo nacen los objetos?* Editorial Gustavo Gili.
Quinn, A. (2008). *Diseño de Cerámica. Principios. Práctica. Técnicas*. Acanto Editorial.

Las normas de uso de inteligencia artificial generativa así como todos los aspectos relativos al plagio y a la propiedad intelectual quedan recogidos en el documento **Directrices del uso de la Inteligencia Artificial Generativa (IAG) en los trabajos académicos de la Escuela Superior de Diseño de La Rioja** que puede consultarse en la web: <https://esdir.eu/es>.