

PLAN DOCENTE

Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Asignatura	**Agendas internacionales, sostenibilidad y alimentación**
Materia	**Macrotendencias y sostenibilidad en gastronomía**
Créditos	**6 ECTS**
Año académico	**2026-2027**
Curso / semestre	**Segundo / Primero**

RED DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Planeta Formación Universidades

CENTRO ADSCRITO
Universitat de Barcelona

CONTENIDOS

1. Presentación de la asignatura
    1.1. Descripción
    1.2. Aplicaciones profesionales relevantes
2. Resultados de aprendizaje
    2.1. Resultados de aprendizaje del título
    2.2. Resultados de aprendizaje de la materia
3. Contenidos
4. Metodologías docentes
5. Evaluación
    5.1. Evaluación continua
    5.2. Evaluación única
6. Bibliografía

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

El Día de la Gastronomía Sostenible, celebrado por primera vez el 18 de junio de 2017, fue instaurado por la Asamblea General de las Naciones Unidas junto con la UNESCO y la FAO para promover una cocina que respete los recursos naturales y preserve la diversidad cultural. La gastronomía sostenible se refiere a la consideración cuidadosa del origen de los ingredientes, su producción y distribución, con el fin de minimizar el impacto ambiental y asegurar su continuidad en el futuro.

La pandemia ha resaltado la importancia de los ingredientes locales y de temporada, mostrando las vulnerabilidades de la cadena alimentaria global y el valor de los pequeños productores locales. A pesar de una mayor conciencia sobre la sostenibilidad, todavía no se ha logrado suficiente progreso, como lo evidencia el uso insostenible de recursos naturales y el alto nivel de desperdicio de alimentos a nivel mundial, lo que subraya la necesidad urgente de cambiar nuestros hábitos de producción y consumo.

En las próximas semanas, se explorarán herramientas y estrategias para diseñar y gestionar negocios gastronómicos sostenibles. Este enfoque integrará principios de economía circular, accesibilidad y responsabilidad social, además de familiarizar a los participantes con diversas iniciativas locales e internacionales como Michelin Green Star y Food 2030. El objetivo es capacitar a todos para convertirse en agentes de cambio en la industria gastronómica.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

La asignatura capacita a los profesionales para desarrollar estrategias sostenibles en negocios gastronómicos, ofrecer consultoría en sostenibilidad alimentaria y liderar proyectos de innovación en la industria, alineándose con iniciativas globales como Farm to Fork y la Estrategia Alimentaria Sostenible de Barcelona. Estos conocimientos permiten diseñar operaciones responsables, asesorar en certificaciones y adaptarse a regulaciones, promoviendo la creación de modelos de negocio basados en la economía circular y la responsabilidad social, lo que mejora la competitividad y contribuye a un impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

CONOCIMIENTO

RAK1 Explicar la historia, las tradiciones y la naturaleza de la gastronomía y las limitaciones de la gastronomía como ámbito de conocimiento científico.

RAK3 Describir los diferentes enfoques teóricos y de aplicación de la sostenibilidad en el sector de la gastronomía.

RAK5 Identificar los principales métodos de investigación aplicados a la gastronomía dentro del sector y el ámbito académico.

RAK6 Identificar las distintas fuentes de debate internacional sobre los enfoques y definiciones de sostenibilidad aplicadas al sector de la gastronomía.

HABILIDADES

RAS3 Revisar críticamente el funcionamiento de los distintos departamentos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

RAS10 Revisar críticamente los planes estratégicos de adaptación de las empresas y organizaciones gastronómicas al mercado.

COMPETENCIAS

RAC1 Integrar actitudes y comportamientos, acordes al contexto, en la expresión de la crítica y la autocrítica, en la autorregulación y en la integración de conocimientos.

RAC2 Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de la empresas y organizaciones gastronómicas respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.

RAC3	Tomar decisiones efectivas en cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas mediante la aplicación de pensamiento crítico.
RAC4	Ejercer un liderazgo constructivo mostrando actitudes coherentes y concepciones éticas y deontológicas.
RAC5	Colaborar en proyectos bajo el principio de resolución de conflictos.

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA

RAB4	Identificar los diferentes marcos teóricos y conceptuales de la sostenibilidad, incluyendo los ODS, en las agendas de alimentación en el ámbito público y el ámbito privado.
RAE8	Distinguir el más conveniente de entre los diferentes enfoques teóricos sobre la sostenibilidad en las distintas organizaciones empresariales, territorio y personas consumidoras.
HCC9	Planificar culturas empresariales que fomenten la igualdad sin ningún tipo de discriminación por cuestiones de género, origen nacional o étnico, edad, ideología, religión o creencias, enfermedad, clase social, o cualquier otra condición o circunstancia personal o social en empresas gastronómicas según su estrategia y modelo de negocio.
HCC10	Formular modelos logísticos y de abastecimiento sostenibles según las necesidades de las empresas en los distintos modelos de negocio gastronómicos.
HCC12	Analizar la evolución de las medidas de sostenibilidad e igualdad en los entornos gastronómicos.
RP1	Formular soluciones de política retributiva y retención de talento en los distintos modelos de negocio gastronómico.
RP4	Implementar soluciones de digitalización en el control de stock y en la generación de residuos en las diferentes áreas de las empresas y organizaciones gastronómicas.
RP5	Desarrollar menús saludables, sostenibles y asequibles para colectivos especialmente vulnerables en el ámbito de la gastronomía social.

HATEC1	Sintetizar las variables relevantes para la optimización de la oferta gastronómica en los modelos de negocio gastronómico.
HABCOM1	Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina.
HABCOM2	Manifestar visiones integradas y sistémicas con análisis y comprensión de la complejidad de los fenómenos que enfrenta la gastronomía.
HABCOM3	Enunciar visiones globales y de aplicación de los saberes en la práctica, demostrando capacidad de integración y aplicación de los conocimientos adquiridos en situaciones reales.
ENTAPR1	Expresar crítica y autocrítica de manera constructiva mediante la evaluación objetiva, la identificación de fortalezas y áreas de mejora, y la retroalimentación constructiva en los procesos de aprendizaje.
ENTAPR2	Autorregularse de forma autónoma y con capacidad de análisis, reflexión, síntesis, visión global, razonamiento experto y aplicación de saberes en situaciones nuevas o complejas en los procesos de aprendizaje en el ámbito académico.
ENTAPR3	Integrar nuevos conocimientos y actitudes con la aplicación efectiva y creativa de nuevas ideas y perspectivas adquiridas en situaciones relevantes en su campo de trabajo.

3. CONTENIDOS

Tema 1: Gastronomía urbana y sostenibilidad. Conceptos clave

- Relación entre gastronomía y sostenibilidad
- Enfoque en el contexto urbano
- Desafíos y paradojas de la sostenibilidad en la gastronomía urbana

Tema 2: Nociones y agendas

- La economía circular
- Ciudad residuo cero

- Agendas internacionales y locales relacionadas con la sostenibilidad

Tema 3: Diseño de proyectos gastronómicos sostenibles

- Desarrollo de proyectos gastronómicos sostenibles
- Creación de experiencias, actividades y empresas gastronómicas

4. METODOLOGÍAS DOCENTES

Los resultados de aprendizaje de la asignatura son los siguientes:

METODOLOGÍA	ACTIVIDAD FORMATIVA	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
Clase magistral	Actividad teórica	Presencial
Clases expositivas	Actividad tutelada	Presencial
Estudio de casos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Elaboración de trabajos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Visitas guiadas	Actividad tutelada	Presencial

5. EVALUACIÓN

5.1. EVALUACIÓN CONTINUA

La nota final de la asignatura se calcula en base a la ponderación de los siguientes tres bloques de evaluación:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Evaluación continua (ejercicios, problemas, elaboración de informes, trabajos, casos de estudio)	40%
Prueba de evaluación parcial	20%
Prueba de evaluación final	40%

Si el estudiante no se presenta al examen final, la nota final del curso es “No presentado”.

En caso de que la asignatura quede suspendida, el estudiante puede recuperar el examen final con una prueba de evaluación adicional. Con el resultado obtenido, se procederá al recálculo de la nota final de la asignatura según los criterios anteriores.

5.2. EVALUACIÓN ÚNICA

La evaluación única consta de un único examen que equivale al 100% de la nota de la asignatura. El examen y, por tanto, la asignatura, se aprueba con una calificación igual o superior a 5.00 sobre 10. En caso de que la calificación obtenida sea inferior a 5.00, el estudiante tiene derecho a un examen de recuperación.

Para acogerse a la evaluación única, es necesario enviar a coordinación una solicitud por escrito durante los primeros 15 días hábiles desde el inicio lectivo.

6. BIBLIOGRAFÍA

Balanzino, Manu. La gastronomía sostenible toma impulso en Valencia. The Gourmet Journal Online, https://www.thegourmetjournal.com/noticias/la-gastronomia-sostenible-toma-impulso-en-valencia/

European Commission (2019). Un sistema alimentario seguro y de alta calidad, desde la granja y la fábrica a la mesa. Publications Office of the European Union, https://cordis.europa.eu/article/id/401187-a-secure-and-high-quality-food-system- from-farm-factory-to-fork/es

European Commission, Directorate-General for Research and Innovation, Chandler, C., Figueiredo, D., Francisco, I. et al., (2023) Food systems – Research and innovation investment gap study – Policy report, Publications Office of the European Union, https://data.europa.eu/doi/10.2777/888905

European Commission, European Research Council Executive Agency (2023), Mapping ERC frontier research sustainable food production and consumption, Publications Office of the European Union, 2023, https://data.europa.eu/doi/10.2828/106806

European Commission, Directorate-General for Research and Innovation, Lüth, D., Vandrich, J., Fabbri, K., (2023) Urban food system transformation in the context of Food 2030 – Current practice & outlook towards 2030, Vandrich, J.(editor), Fabbri, K.(editor), Publications Office of the European Union, 2023, https://data.europa.eu/doi/10.2777/507125

Mariano, Lorenzo & David, Conde-Caballero. (2022). Reflexiones sobre gastronomía, cultura y sostenibilidad.

Moliner, Miguel & Monferrer Tirado, Diego & Guillén, Marta & Vidal-Meliá, Lidia. (2022). Sostenibilidad y gastronomía local en los destinos turísticos en el contexto de la covid-19. Revista de Marketing y Publicidad. 7-34. 10.51302/marketing.2022.3493.

Namkumg, Y. & Jang, S. S. (2013). “Effects of restaurant green practices on brand equity formation: Do green practices really matter?” International Journal of Hospitality Management 33: 85-95. Recuperado de http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431912000928 fecha de acceso 8 dez. 2016

Martin Berasategui

CULINARY HUB