

Martín Berasategui
CULINARY HUB
Escuela Superior de Gastronomía

PLAN DOCENTE

Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Asignatura	**Conceptualización holística de experiencias y espacios gastronómicos**
Materia	**Diseño de espacios gastronómicos**
Créditos	**6 ECTS**
Año académico	**2026-2027**
Curso / semestre	**Tercero / Segundo**

RED DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Planeta Formación Universidades

CENTRO ADSCRITO
UNIVERSITAT DE BARCELONA

Martín Berasategui CULINARY HUB | 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

CULINARY HUB
UNIVERSITAT DE BARCELONA

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

La asignatura responde a la necesidad de integrar el diseño de experiencias y ambientes como parte fundamental de la propuesta de valor en la gastronomía contemporánea. En un mundo donde los consumidores buscan no solo platos excepcionales, sino experiencias completas que despierten los sentidos, esta asignatura tiene como objetivo que los estudiantes comprendan cómo los espacios físicos, la estética y la funcionalidad influyen directamente en la experiencia del cliente. A través de un enfoque interdisciplinario, se exploran los elementos clave del diseño sensorial y cómo estos se relacionan con la experiencia gastronómica.

Los estudiantes aprenderán a conceptualizar espacios que no solo sean visualmente atractivos, sino que generen una atmósfera coherente con la identidad y filosofía de un restaurante o proyecto gastronómico. Desde la disposición del mobiliario hasta la iluminación, pasando por la selección de materiales y colores, se les proporcionarán las herramientas necesarias para diseñar espacios que maximicen el impacto emocional en el cliente y potencien la experiencia gastronómica. Esta formación permite a los estudiantes ser capaces de crear experiencias inmersivas, integrando la cocina con el entorno.

Finalmente, la asignatura subraya la importancia de un enfoque holístico, donde la cocina, el ambiente y el servicio se entrelazan para ofrecer una experiencia gastronómica única y memorable. Esta visión integral es esencial para que los futuros profesionales puedan diferenciarse en un mercado altamente competitivo, combinando creatividad con estrategia en el diseño de proyectos gastronómicos que impacten tanto en el cliente como en el negocio.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

Las salidas profesionales más relevantes de la asignatura "Conceptualización holística de experiencias y espacios gastronómicos" incluyen roles como diseñadores de espacios gastronómicos, consultores en creación de experiencias sensoriales para restaurantes y eventos, gestores de proyectos gastronómicos integrales, y asesores en branding y ambientación para el sector de la restauración. Además, los estudiantes pueden desarrollarse como directores creativos en establecimientos de alta

CULINARY HUB
UNIVERSITAT DE BARCELONA

gastronomía, emprendedores en proyectos que combinen diseño y cocina, o trabajar en empresas especializadas en la creación de conceptos gastronómicos innovadores.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

CONOCIMIENTO

RAK2 Identificar de forma sistemática los distintos modelos de negocio en el sector de la gastronomía y los factores que lo transforman

HABILIDADES

RAS1 Revisar críticamente el funcionamiento de los distintos departamentos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

RAS2 Revisar críticamente los planes estratégicos de adaptación de las empresas y organizaciones gastronómicas al mercado

RAS3 Desarrollar menús y productos gastronómicos sostenibles y saludables acordes a las necesidades sociales y de salud, adaptados a los distintos modelos de negocio mediante la utilización de principios científicos.

COMPETENCIAS

RAC3 Tomar decisiones efectivas en cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas mediante la aplicación de pensamiento crítico.

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA

HCC7 Crear espacios y experiencias gastronómicas en distintos modelos de negocio y el producto que se distribuye.

HABCOM1 Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina.

CULINARY HUB | UNIVERSITAT DE BARCELONA

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: Introducción a la experiencia gastronómica

- Definición y componentes de la experiencia gastronómica
- Evolución de la experiencia culinaria en el contexto histórico
- Factores emocionales y psicológicos que influyen en la percepción gastronómica

Tema 2: Diseño de espacios gastronómicos

- Principios básicos del diseño de interiores aplicado a la gastronomía
- La relación entre funcionalidad y estética en espacios gastronómicos
- Análisis del espacio físico: distribución, ergonomía y flujo en cocina y comedor

CULINARY HUB
UNIVERSITAT DE BARCELONA

Tema 3: La arquitectura del sentido: diseño multisensorial

- Creación de experiencias multisensoriales: vista, olfato, oído y tacto
- El papel de la iluminación, el sonido y los materiales en la experiencia gastronómica
- Sinergia entre gastronomía y diseño sensorial: ejemplos y aplicaciones prácticas

Tema 4: Psicología del cliente y percepción del espacio

- Factores psicológicos y emocionales en la interacción con el entorno
- Diseño del espacio enfocado en el comportamiento del consumidor
- El impacto de los colores, formas y texturas en la experiencia gastronómica

Tema 5: Innovación y tendencias en el diseño de espacios gastronómicos

- Nuevas tendencias en el diseño de espacios gastronómicos
- Sostenibilidad y diseño ecoeficiente en el ámbito gastronómico
- Espacios gastronómicos flexibles y adaptables: el futuro del diseño

Tema 6: Proyecto final

- Análisis y diseño de un espacio gastronómico real
- 8.2. Creación de un proyecto de diseño multisensorial aplicado a un restaurante
- 8.3. Presentación y evaluación del proyecto final de conceptualización

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.

Martín Berasategui CULINARY HUB | UNIVERSITAT DE BARCELONA

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

Altés, A. (2021). Diseño de espacios gastronómicos: Arquitectura y experiencias sensoriales. Editorial Gustavo Gili.

Bernal, M. (2022). Psicología del consumidor en espacios gastronómicos: Cómo influye el entorno en la experiencia culinaria. Ediciones Pirámide.

Fernández, C. (2021). Arquitectura y gastronomía: Espacios para el disfrute de los sentidos. Editorial Nerea.

García, L. (2020). Diseño de interiores en restaurantes: Tendencias y conceptos innovadores. Editorial Parramón.

Hernández, P., & Martínez, J. (2022). El diseño emocional en la gastronomía: Cómo crear experiencias memorables. Ediciones Díaz de Santos.

López, R. (2020). Gastronomía y branding: La creación de marcas y espacios con alma. Editorial Tirant Lo Blanch.

Martínez, F. (2021). Sostenibilidad y diseño en la restauración: Espacios responsables y eficientes. Editorial Reverté.

Pérez, A., & Soler, F. (2022). Diseño sensorial en la gastronomía: La importancia de los cinco sentidos en la experiencia culinaria. Editorial Almuzara.

Rodríguez, J. (2023). Innovación en espacios gastronómicos: Nuevas tendencias en la conceptualización y diseño. Ediciones Omega.

Sánchez, M. (2021). Espacios gastronómicos y comportamiento del consumidor: Un enfoque interdisciplinar. Editorial Tecnos.