

Martín Berasategui
CULINARY HUB
Escuela Superior de Gastronomía

PLAN DOCENTE

Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Asignatura	**Entornos gastronómicos globales**
Materia	**Macrotendencias y sostenibilidad en gastronomía**
Créditos	**6 ECTS**
Año académico	**2026-2027**
Curso / semestre	**Primero / Primero**

RED DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Planeta Formación Universidades

CENTRO ADSCRITO
Universitat de Barcelona

CONTENIDOS

1. Presentación de la asignatura 3
1.1. Descripción 3
1.2. Aplicaciones profesionales relevantes 3
2. Resultados de aprendizaje 4
2.1. Resultados de aprendizaje del título 4
2.2. Resultados de aprendizaje de la materia 5
3. Contenidos 5
4. Metodologías docentes 8
5. Evaluación 8
5.1. Evaluación continua 8
5.2. Evaluación única 9
6. Bibliografía 9

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

La asignatura Entornos gastronómicos globales ofrece las bases teóricas, históricas, prácticas y metodológicas para la comprensión de la evolución, el estado actual y las perspectivas de futuro de los llamados “entornos gastronómicos”. La asignatura pretende establecer un marco de conocimiento y reflexión sobre la (re)configuración de dichos entornos como parte del proceso de desarrollo de la cadena de suministro de alimentos. Para ello, se analizarán los contextos geográficos de la producción agroalimentaria; la accesibilidad a los alimentos y los canales de distribución (formales e informales) vinculados a diferentes entornos globales y locales; y cómo esas características quedan reflejadas en las prácticas de consumo y actividades ligadas a la gastronomía. Más concretamente, la asignatura prestará especial atención a la coexistencia de diversas tendencias en la llamada “modernidad alimentaria”, y en qué medida las actuales dinámicas de homogenización alimentaria, por un lado; y patrimonialización, por otro; están asociadas a determinados entornos y realidades sociales.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

La asignatura proporciona una comprensión profunda de las tendencias culinarias internacionales, permitiendo a los profesionales del sector diseñar menús innovadores que atraigan a una clientela diversa y exigente. Además, el conocimiento de diferentes culturas gastronómicas y sus prácticas puede mejorar la capacidad de un gestor para atender y respetar las restricciones dietéticas y preferencias culturales de los clientes, favoreciendo así una experiencia culinaria más inclusiva y satisfactoria. Esta asignatura también prepara a los gestores para identificar oportunidades de negocio en mercados internacionales, facilitando la expansión y reconocimiento global de sus establecimientos gastronómicos.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

2.1.1. 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.

2.1.2. HABILIDADES

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.

RAS10 Enunciar de forma comprensible para un público experto y no experto visiones globales, integradas y sistémicas de los conocimientos y complejidad de los fenómenos que conforman la gastronomía.

2.1.3. 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

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.

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

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 los entornos gastronómicos

- Definición y alcance del término “entornos gastronómicos”
- Del sistema alimentario al entorno gastronómico
- Importancia de la globalización en la gastronomía

Tema 2: Perspectiva histórica de los sistemas y entornos gastronómicos

- La revolución agroindustrial de la segunda mitad del siglo XX
- De la escasez a la sobreabundancia: la globalización de la oferta alimentaria
- La “vuelta a los orígenes”: la recuperación y reivindicación de los patrimonios alimentarios

Tema 3: Entornos gastronómicos en los cinco continentes

- Mercados urbanos. Tradiciones y marketing gastronómico
- Comida callejera. Identidades y modismos gastronómicos
- Franquicias globales y locales. Contrastes y tensiones

Tema 4: Imaginando los entornos gastronómicos del futuro

- Cocina de fusión y su crecimiento a nivel mundial.
- Movimientos sostenibles y éticos en la gastronomía.
- Tecnología e innovación en la cocina global.

4. METODOLOGÍAS DOCENTES

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

Abrahale, K., Sousa, S., Albuquerque, G., Padrão, P., Lunet, N. (2019) "Street food research worldwide: a scoping review". J Hum Nutr Diet 32, 152–174.

Alvarez, M., & Medina, F. X. (Eds.). (2008). Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y América (Vol. 2). Barcelona, Icaria Editorial.

Bell, D., y Valentine, G. (1997). Consuming geographies: We are where we eat. London, Routledge.

Contreras, J., Gracia, M. (2005), Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona, Ariel.

Contreras, J. (2019). "La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización". Boletín de Antropología, vol. 34, núm. 58. Universidad de Antioquia, Colombia.

Díaz Méndez, C. y Gómez Benito, C (coord.) (2008). Alimentación, consumo y salud. Barcelona, Fundación La Caixa.

Faldrin, J.L. y M. Montanari (2004). Historia de la alimentación. Gijón: Ediciones Trea, SL.

Johansson, B. Roos, G., Hansen, G. L., Mäkelä, j., Hillén, S., Jensen, T. M., Huotilainen, a. (2009) "Nordic Children's Foodscapes: Images and Reflections". Food, Culture and Society 12(1), 26–51.

Mikkelsen, B. E. (2011). "Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments". Perspectives in Public Health, 131 (5), 209-216.

McKendrick, N. (2014), "Foodscape". Contexts, Vol. 13, No. 3, pp. 16-18.

Medina, X., & Álvarez, M. (2009). "El lugar por donde pasa la vida. Los mercados y las demandas urbanas contemporáneas: Barcelona y Buenos Aires". Estudios del hombre, nº 24.

Parasecoli, F., & Halawa, M. (Eds.). (2021). Global Brooklyn: Designing food experiences in world cities. Bloomsbury Publishing.

Sims, R. (2009). “Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience”. Journal of Sustainable Tourism, 17 (3), 321-336.

Martin Berasategui

CULINARY HUB