



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código-Asignatura	064422 – Gastronomía		
Curso	4º	Créditos	3 cr ECTS
Horas presenciales	30 horas	Horas de trabajo autónomo	45 horas
Bloque temático	Gastronomía	Tipo asignatura	Asignatura Optativa

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La gastronomía es un elemento clave de la empresa de restauración, y adquiere capital importancia en la hostelería. Esta asignatura pretende dotar al alumno de los conocimientos básicos y necesarios para comprender la complejidad del hecho gastronómico y su expresión en las diferentes cocinas del mundo.

Sin embargo, la asignatura facilita los conocimientos imprescindibles que explican la aparición de la restauración comercial y su evolución hasta la actualidad. Estos conocimientos permitirán al alumno identificar, entender y analizar las variables que entran en juego al elaborar una oferta gastronómica y diseñarla de una manera coherente, atendiendo a criterios como factores culturales, el potencial de los productos alimenticios o las tendencias gastronómicas y culinarias del momento.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG06- Orientarse al cliente

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE06- Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje asociadas a esta asignatura contemplan una diversidad de estrategias para contribuir a desarrollar las competencias correspondientes. Algunas de las actividades de aprendizaje que se realizarán son las siguientes:



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

- Clases expositivas
- Estudios de casos
- Debates
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.