



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster Universitario en Gastronomía Sostenible

Código-Asignatura	850001 - PROCESOS GASTRONÓMICOS RESPONSABLES Y SOSTENIBLES		
Materia	SOSTENIBILIDAD Y GASTRONOMÍA		
Tipo de asignatura	OBLIGATORIA	Créditos	9 ECTS
Horas presenciales	45 h	Horas de Trabajo autónomo	60 h

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El objeto de esta asignatura es la introducción a los dos ámbitos sobre los cuales pivota el Máster en Gastronomía Sostenible. Se analizará la Gastronomía de manera amplia, para conocer y profundizar en todas las facetas que incluye: cultural, alimentaria, individual y colectiva. A semejanza de lo comentado en Gastronomía, también en Sostenibilidad se identificarán todas sus facetas: el medio ambiental, la económica y la cultural, así como los principales indicadores. Y finalmente se unirán estos dos ámbitos para definir el espacio común entre Gastronomía y Sostenibilidad, ya reflejado por organismos internacionales, como, por ejemplo, en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la O.N.U. o en iniciativas del sector como el Chef's Manifesto. Esta visión permitirá para definir el marco en el cual una actividad de Gastronomía Sostenible se deberá desarrollar y qué indicadores se podrán usar.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

COMPETENCIAS GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad

CG6 - Razonamiento crítico y compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el ámbito de la gastronomía sostenible

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción a la gastronomía:
 - 1.1. Gastronomía: concepto, sectores, importancia económica.
 - 1.2. Las distintas dimensiones de la Gastronomía
2. Bases conceptuales de la sostenibilidad:
 - 2.1. Dimensiones: circularidad, inclusividad y responsabilidad.
 - 2.2. Visión histórica
 - 2.3. Principales indicadores y su aplicación.
3. Introducción a la sostenibilidad gastronómica: definiciones, desafíos y cambios de escenario.
4. Recursos finitos y el papel de la gastronomía:
 - 4.1. Cambio climático, medio ambiente y gestión de recursos
 - 4.2. La finitud de los recursos I: el mar
 - 4.3. La finitud de los recursos II: el suelo
 - 4.4. La finitud de los recursos II: la energía
5. Políticas alimentarias, agenda 2030, objetivos de desarrollo sostenible y Gastronomía
 - 5.1. Agenda 2030, los ODS y la Gastronomía
 - 5.2. Políticas alimentarias, seguridad alimentaria y soberanía alimentaria
 - 5.3. U.E., Sostenibilidad y Alimentación
6. La cadena de valor en la alimentación sostenible
 - 6.1. Mapeo de la cadena de valor: certificados
 - 6.2. Generación de valor a través de los procesos en un entorno sostenible
 - 6.3. Gestión integral de la cadena de suministros
7. El papel de la gastronomía y sus profesionales como agentes de cambio hacia la sostenibilidad
 - 7.1. Gastronómica: rol de productos y paisaje
 - 7.2. Ingredientes y sostenibilidad: el rol de la producción de alimentos en el cambio climático
 - 7.3. Ingredientes y oferta gastronómica: cambio hacia un plant-based y una cocina inclusiva
 - 7.4. Culinaria: rol de chefs y país. Gastronomía cultural.
 - 7.5. Las personas como agentes de cambio
 - 7.6. Gastronomía social: gastronomía como herramienta de cambio
8. Las dimensiones para el cambio a una gastronomía sostenible. Bases per una producció responsable. Estudio de casos.
 - 8.1. Ingredientes e insumos. El rol del productor y los diferentes actores de la cadena
 - 8.2. Cadena de aprovisionamiento y venta
 - 8.3. Procesos de elaboración



- 8.4. Aprovechamiento alimentario
 - 8.5. Comercialización y comunicación con el cliente
 - 8.6. Diseño de un modelo de producción responsable
 - 8.7. Definición de roles y estrategias de comunicación entre actores de la cadena de valor
 - 8.8. Comunicación efectiva entre todas las partes e involucrados de la cadena
9. Caso de colaboración entre actores de la cadena de valor, responsables de toma de decisión (nivel local y regional), gestores de residuos y otros

METODOLOGÍA

- El método de aprendizaje se basa fundamentalmente en sesiones expositivas acompañadas regularmente de soporte escrito o audiovisual (vídeo, PowerPoint etc.).
- Se fomentará de manera especial la participación de los alumnos y la discusión sobre los temas propuestos. Será fundamental la colaboración del alumno con el seguimiento de las lecturas y ejercicios propuestos, a fin de contribuir a que la participación en clase sea fundamentada y ágil.
- Se estimulará el espíritu de investigación y documentación, así como la capacidad de trabajar de forma autónoma, mediante la elaboración de ejercicios y trabajos por parte del alumno, tanto dentro como fuera de clase.
- Se fundamenta en 5 pilares:
 - AINV: el aula inversa o *Flipped Classroom*, permite aprender nuevos contenidos en un entorno digital fuera del aula, para después realizar actividades de carácter práctico, de conceptualización, en grupo o individualizadas, con una tutorización del profesorado partir de una documentación básica. Aulas de análisis sensorial, integradas como espacios formativos en el máster, a tu disposición.
 - APRCOL: el Aprendizaje Colaborativo utiliza el trabajo en equipo de manera coordinada durante el proceso de aprendizaje, generando un traspaso de conocimientos entre los diferentes perfiles y experiencias profesionales del alumnado, y del profesorado/colaborador@s que te acompañaran durante el proceso. Enriquece, facilita el trabajo en equipos multidisciplinares, crea mentalidad empresarial. La colaboración es un valor alineado con los valores que sustentan la sostenibilidad.
 - ABP: con el Aprendizaje basado en Proyectos (ABP), abordarás proyectos transversales que dan respuesta a un problema concreto real del sector de la Gastronomía sostenible. De este modo, desarrollarás competencias de colaboración, resolución de problemas y pensamiento crítico, aplicadas en uno en torno a trabajo real.
 - ABR: esta metodología de estudio se fundamenta en el aprendizaje Basado en retos (ABR). Durante el curso tendrás que dar respuesta a retos reales planteados por docentes u organizaciones que forman parte de la red de *partners* del CETT.

SISTEMA DE EVALUACIÓN



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

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.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a la coordinación del programa dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN	CONTINUA	ÚNICA
Actividad individual 1	20%	20 %
Actividad grupal por parejas.	40 %	40 %
Actividad individual 2	40%	40%

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota mínima de "5".

En cualquier caso, es imprescindible disponer de una nota mínima de "4" en cada una de las actividades individuales para poder calcular la nota final de la asignatura.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

A) Haber alcanzado una calificación igual o superior a 5 de media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta la / s prueba / s final / es (sea evaluación continua o única) y haberse presentado a la prueba final.

B) Haber alcanzado una calificación mínima de "4" de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación a la que se podrá optar es un "5" de nota final de la asignatura.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- *CHEF'S MANIFESTO* (recuperado 2021): <https://www.sdg2advocacyhub.org/resources>
- GATES, B. (2021). *Cómo evitar un desastre climático: Las soluciones que ya tenemos y los avances que aún necesitamos*, Editorial Plaza y Janes, Madrid.
- McDONOUGH, W.; BRAUNGART (2005). *Rediseñando la forma en que hacemos las cosas de la cuna a la cuna*, McGraw-Hill Interamericana, Madrid.
- MULET, J.M. (2021). *Ecologismo real*, Editorial Planeta, Madrid.
- ONU (recuperado 2021). *Objetivos Desarrollo Sostenible*: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>
- STUART, T. (2011). *Despilfarro: El escándalo global de la comida*, Alianza Editorial, Madrid