



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Código-Asignatura	850002 - DESARROLLO DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS SOSTENIBLES		
Materia	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL		
Tipo de asignatura	OBLIGATORIA	Créditos	6 ECTS
Horas presenciales	45 h	Horas de Trabajo autónomo	108 h

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El objetivo de esta asignatura es comprender qué cambios en el desarrollo de proyectos son necesarios para crear y desarrollar un proyecto sostenible en el mundo de la Gastronomía. A partir de un proceso óptimo de desarrollo de un proyecto, con sus protocolos y herramientas, se analizarán los espacios dónde la sostenibilidad debe estar representada y en qué condiciones, tanto si el proyecto es de nueva creación cómo si se trata de una adaptación a la Sostenibilidad de un modelo de negocio ya existente.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

CG5 - Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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

CE6 - Desarrollar y aplicar herramientas de marketing en empresas, proyectos y servicios de gastronomía sostenible

CE8 - Diseñar y desarrollar productos y procesos gastronómicos que supongan una novedad y generen un impacto positivo en la cadena de valor sostenible

CONTENIDOS TEMÁTICOS



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

1. Desarrollo de proyectos:
 - 1.1. Desarrollo: tipología, definir marco (propósito, visión, principios), los protocolos (ciclo Deming - PDCA) y las herramientas (generar y organizar ideas)
 - 1.2. Actores del proceso de desarrollo: papel e interacciones
 - 1.3. El equipo: roles e interacciones
 - 1.4. Herramientas: desarrollo proyectos con diferentes enfoques
2. Modelos de negocio sostenible: factores a contemplar para crear y adaptar planes de negocios viables y sostenibles
 - 2.1. Bases para un proyecto sostenible: indicadores principales, indicadores característicos
 - 2.2. Generación de planes de negocio sostenibles a partir de modelos de negocio
 - 2.3. Herramientas: desarrollo para la conceptualización de modelos de negocio (business model, canvas value, sprint, ...)
3. Emprender con bases sostenibles: fundamentos, estrategias y planes de acción
 - 3.1. Impacto socio-ecológico positivo, como replicarlo y escalarlo
 - 3.2. Emprendimiento sostenible: La sostenibilidad como punto de paridad
 - 3.3. Indicadores sostenibles aplicados al emprendimiento
 - 3.4. Estudio de políticas y planes de acción (articulación público-privada)
 - 3.5. Entender los procesos de las startups: semilla, incubación y aceleración interinstitucional.
4. Gastronomía como motor de desarrollo sostenible.
 - 4.1. Ámbitos dónde desarrollar proyectos/negocios sostenibles.
 - 4.2. El Universo del emprendimiento gastronómico (HUB's, Business angels, etc...)
 - 4.3. Estudios de casos de empresas/proyectos de producción circular, inclusiva y responsable
 - 4.4. Modelos de desarrollo exitosos de negocios sostenibles con identidad de país. Casos de estudio.
 - 4.5. Desarrollo de proyecto/negocio a partir de la colaboración, co-creación y transformación de negocios gastronómicos hacia la sostenibilidad. Casos de estudio.
 - 4.6. Transformación de negocios hacia la sostenibilidad y el emprendimiento sostenible. Estudio de casos.

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:



Centre adscrit



- 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 multidisciplinarios, 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

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido, el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continua durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.

Para acogerse en esta modalidad hay que solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster Universitario en Gastronomía Sostenible

SISTEMA DE EVALUACIÓN	CONTINUA	ÚNICA
Actividad 1. - Individual	50 %	50 %
Actividad 2. - Grupal	30 %	30 %
Actividad 3. - Individual	20 %	20 %

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 logra alcanzar 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.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- BELDA HÉRIZ, I. (2018). ECONOMÍA CIRCULAR: Un nuevo modelo de producción y consumo sostenible.
- ARNEDO, R.; JACA, C. (2020). Guía práctica para implementar la economía circular en las pymes, AENOR, Madrid.
- RAUFFLET, E. (2017). Responsabilidad, ética y sostenibilidad empresarial, Editorial Addison-Wesley
- OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. (2011). Generación de modelos de negocio, Ediciones Deusto, Bilbao.
- OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. (2015). Diseñando la propuesta de valor: Cómo crear los productos y servicios que tus clientes están esperando, Ediciones Deusto, Bilbao.