



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Código módulo	850012 – TRANSFORMACIÓN DIGITAL Y GASTRONOMÍA		
Materia	<b>EMPENDIMIENTO EN GASTRONOMÍA</b>		
Tipo de asignatura	Optativa	Créditos	3 ECTS
Horas presenciales	21 h	Horas de Trabajo autónomo	54 h

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

---

El mundo de la sostenibilidad ha abierto muchas oportunidades de negocio, y para desarrollarlas es necesario dotar de las herramientas al alumnado, que les permita hacer el emprendimiento de un proyecto empresarial de manera adecuada y con bases sólidas.

Sin olvidar que uno de los pilares de los nuevos negocios/proyectos es el uso que hagan de las herramientas digitales, a lo largo de toda su cadena productiva, des de los proveedores hasta los consumidores finales. Conocer cómo se puede usar la digitalización en cada eslabón, que herramientas ya existen y que información extraer de ellas, es indispensable para cualquier proyecto empresarial.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

---

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

---

CG3 - Empezar proyectos sostenibles innovadores

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas sostenibles adecuadas en función de las necesidades de las organizaciones y empresas gastronómicas



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Modelos de cambio en la transformación digital
2. Creatividad y digitalización: ejemplos de su uso
3. Herramientas para el control de los procesos productivos en Gastronomía
4. El internet de las cosas en gastronomía
5. Estrategias para identificar y conectar con éxito con el cliente

## 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

SISTEMA DE EVALUACIÓN

PLAN DOCENTE  
*Máster en Gastronomía Sostenible*

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.

SISTEMA DE EVALUACIÓN	CONTINUA	ÚNICA
Actividad 1 – Individual	35%	35%
Actividad 2 – Grupal	25%	25%
Actividad 3 –Individual	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 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- ROGERS, D. (2016). *The Digital Transformation Playbook: Rethink Your Business for the Digital Age*, Columbia Business School Publishing
- DELGADO, A. (2016). *Digitalízate: Cómo digitalizar tu empresa*, Editorial Libros de Cabecera
- COQUILLAT, D. (2018). *La Transformación Digital de los Restaurantes*:  
<https://issuu.com/irestaurant/docs/20170215-la-transformacin-digital-de-los-restaurantes>
- TechFood consult, BCC. (2018). *Informe sobre Digitalización Sector Restauración- Percepciones y actitudes*. Recuperado 1/02/2024:  
<https://acrobat.adobe.com/id/urn:aaid:sc:EU:c2de5b57-8931-4bc6-896a-36072792d930>
- Ernst & Young (2021). *Estudio Digitalización de la Hostelería*. Recuperado 1/02/2024:  
<https://acrobat.adobe.com/id/urn:aaid:sc:EU:f7c9e190-5cb7-4d4b-93fd-8bb989afe6d4>
- Alt, R. (2021). *Digital Transformation in the Restaurant Industry: Current Developments and Implications*, *Journal of Smart Tourism*, v. 1, pg. 69-74
- Hjaeger, A-M. (2022). *Digital food and the Innovation of Gastronomic Toursim*, *Journal of Gastronomy and Tourism*, v. 7, pg 35-49
- Skift, AWS (2023). *The 2023 Digital Transformation Report. Technology's impact on company culture and customer experience in travel and hospitality*. Recuperado 1/02/2024:  
[https://skift.com/wp-content/uploads/2023/06/The-2023-Digital-Transformation-Report-Skift-and-AWS-FINAL.pdf?utm\\_campaign=SkiftX%202023&utm\\_medium=email&hsenc=p2ANqtz--HKZsD0jY0nWTx6HadHsZaAD2mm-SfN3zYQw\\_T15Pqur65XNJCYzzDsUy1Jzt9WMaOi2CnTrS6jEq5hNK6n0AWsQEemptdvwLfjDoudUdB3fKn4lhE&hsmi=262502511&utm\\_content=262502511&utm\\_source=hs\\_automation&hsCtaTracking=849e4b1b-4be1-4d3e-a37e-d12ebeccb849%7C81c24e0e-b6cd-4134-9902-eefb00466d7f](https://skift.com/wp-content/uploads/2023/06/The-2023-Digital-Transformation-Report-Skift-and-AWS-FINAL.pdf?utm_campaign=SkiftX%202023&utm_medium=email&hsenc=p2ANqtz--HKZsD0jY0nWTx6HadHsZaAD2mm-SfN3zYQw_T15Pqur65XNJCYzzDsUy1Jzt9WMaOi2CnTrS6jEq5hNK6n0AWsQEemptdvwLfjDoudUdB3fKn4lhE&hsmi=262502511&utm_content=262502511&utm_source=hs_automation&hsCtaTracking=849e4b1b-4be1-4d3e-a37e-d12ebeccb849%7C81c24e0e-b6cd-4134-9902-eefb00466d7f)