

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	36382
Nombre	Políticas públicas
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2021 - 2022

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	2	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	22 - Políticas Públicas	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
HIGON TAMARIT, FRANCISCO	110 - Economía Aplicada
NACHER ESCRICHE, JOSE MARIA	110 - Economía Aplicada

RESUMEN

La asignatura propone una introducción al funcionamiento de la sociedad occidental a través de la democracia política y sintetiza los principales conocimientos sobre la acción del Estado y Sector Público a través de los objetivos, las estrategias y los instrumentos de las políticas públicas. Completa y profundiza conocimientos adquiridos en la materia de Economía Aplicada y Gestión de Empresas Gastronómicas. A su vez, ofrece aprendizaje para actuar en el contexto político y gestionar el efecto de las políticas públicas sobre la actividad gastronómica, con especial atención al caso de España y la Comunidad Valenciana. Tiene continuidad en la asignatura Desarrollo Local.

CONOCIMIENTOS PREVIOS



Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.
- Comprender el funcionamiento en políticas públicas y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Comprender el funcionamiento de la sociedad occidental y la democracia política

Conocer los objetivos, las estrategias y los instrumentos de las políticas públicas.

Comprender los planes y políticas públicas y las oportunidades derivadas para la actividad gastronómica

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS



1. POLITICA Y DEMOCRACIA

1. Personas, Organización política y Estado de Derecho
2. Democracia Política y Toma de Decisiones Públicas
3. Pensamiento, Ideologías, Doctrinas, Estrategias. De la Derecha a la Izquierda.
4. Globalización y Crisis Política

2. SECTOR PÚBLICO Y POLITICAS ECONÓMICAS

1. Economía del Sector Público y Agenda Política
2. Diseño, Implementación y Evaluación de Políticas Públicas y Económicas
3. Globalización y Políticas Públicas

3. HECHO GASTRONÓMICO Y POLITICAS PÚBLICAS

1. Hecho gastronómico y realidad política
2. Políticas Públicas y Económicas Estatales relativas a la Gastronomía
3. Políticas Públicas y Económicas Regionales y Locales relativas a la Gastronomía

4. HECHO GASTRONÓMICO Y POLITICAS PÚBLICAS EN ESPAÑA Y COMUNITAT VALENCIANA

1. Hecho gastronómico y realidad política en España y Comunitat Valenciana
2. Políticas Públicas y Económicas Estatales relativas a la Gastronomía en España y Comunitat Valenciana
3. Políticas Públicas y Económicas Regionales y Locales relativas a la Gastronomía en España y Comunitat Valenciana

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	45,00	100
Asistencia a eventos y actividades externas	30,00	0
TOTAL	75,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructurará del siguiente modo:

Clases teóricas. El profesor proporciona al estudiante una visión global del tema, además de la información necesaria para comprender los contenidos de la materia. Para el seguimiento de la clase se recomienda al estudiante que revise con anterioridad el material que el profesor deja en el aula virtual.



Existe un plan de actividades de evaluación continua orientadas al diseño de proyectos en grupo relativos a los hechos a analizar y a la toma de decisiones a practicar, estimulando al estudiante para que realice la búsqueda de información accesoria o complementaria, orientándole en el uso de las fuentes bibliográficas necesarias.

Al mismo tiempo, se genera un programa de Prácticas de aula, Trabajo en grupo y Visitas a Empresas cuyos contenidos podrán estar también orientados por la aplicación de la Teoría al Diseño y gestión de proyectos, decidiéndose de modo participativo por profesores y estudiantes según el caso.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de la parte teórica se computará la nota de dos apartados complementarios. En conjunto, supondrán un 75% de la nota global:

- 1) Realización de un examen para evaluar los contenidos teóricos del temario de la asignatura. La nota conseguida supondrá un 50% de la calificación de la parte teórica de la asignatura.
- 2) Evaluación continua en el aula de Teoría, mediante ejercicios u otras actividades que el profesor estime convenientes. La nota conseguida supondrá un 50% de la calificación de la parte teórica de la asignatura.

Para la evaluación de la parte práctica:

Las prácticas tendrán una valoración del 25%. de la calificación global de la asignatura

A aquellos estudiantes que no superen la asignatura en la primera convocatoria, se les guardará la nota correspondiente a prácticas para la segunda convocatoria.

REFERENCIAS

Básicas

- Referencia b1: Gallego, J.R y Nácher, J. (Coords.) (2001): Elementos Básicos de Economía. Un Enfoque Institucional. Tirant lo Blanch, Valencia
- Referencia b2: García Reche, A., Sánchez, A. y otros (2016): Políticas Económicas Estructurales y de Competitividad. Tirant lo Blanch, Valencia.
- Referencia b3: Ochando, Carlos. (Coord.) (2015): Políticas Económicas Coyunturales. Objetivos e Instrumentos. Tirant lo Blanch, Valencia,
- Referencia b4: Nácher, J. (2016): Sociedad, Política y Economía Occidental. Fundamentos y Actualidad. Materiales de curso en Aula Virtual.
- Referencia b5: Higón, F. y Nácher, J. (2016): Hecho Gastronómico y Políticas Públicas en España y la Comunidad Valenciana. Materiales de curso en Aula Virtual.



ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenido

Se mantienen todos los contenidos inicialmente incluidos en la guía docente

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la enseñanza

Se mantiene el peso de las distintas actividades que suman las horas de dedicación en créditos ECTS marcadas en la guía docente original.

3. Metodología de la enseñanza

Si la presencialidad habitual no es viable, la enseñanza se llevará a cabo mediante:

Subida de materiales al Aula virtual

Propuesta de actividades por aula virtual

Videoconferencia síncrona BBC

Problemas/ejercicios resueltos

Desarrollo de proyectos

Tutorías mediante videoconferencia

Si se produjera un estado de confinamiento total, toda la docencia presencial pasaría a realizarse online.

4. Evaluación

Si la presencialidad habitual no es viable, la evaluación se realizará con:

-Adición de actividades de evaluación continua

-Pruebas de evaluación mediante trabajos académicos

-Exámenes orales por videoconferencia

-Pruebas objetivas (tipo test) en aula virtual

5. Bibliografía

La bibliografía recomendada se mantiene pues es accesible