

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

| | |
|----------------------|----------------------|
| Codi | 36382 |
| Nom | Polítiques públiques |
| Cicle | Grau |
| Crèdits ECTS | 4.5 |
| Curs acadèmic | 2024 - 2025 |

Titulació/titulacions

| Titulació | Centre | Curs | Període |
|--|--|-------------|--------------------|
| 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques | Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació | 2 | Segon quadrimestre |

Matèries

| Titulació | Matèria | Caràcter |
|--|---------------------------|-----------------|
| 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques | 22 - Polítiques Públiques | Obligatòria |

Coordinació

| Nom | Departament |
|-----------------------------|-------------------------|
| HIGON TAMARIT, FRANCISCO | 110 - Economia Aplicada |
| NACHER ESCRICHE, JOSE MARIA | 110 - Economia Aplicada |

RESUM

L'assignatura proposa una introducció al funcionament de la societat occidental a través de la democràcia política i sintetitza els principals coneixements sobre l'acció de l'Estat i Sector Públic a través dels objectius, les estratègies i els instruments de les polítiques públiques. Completa i aprofundeix coneixements adquirits en la matèria d'Economia Aplicada i Gestió d'Empreses Gastronòmiques. Al seu torn, ofereix aprenentatge per actuar en el context polític i gestionar l'efecte de les polítiques públiques sobre l'activitat gastronòmica, amb especial atenció al cas d'Espanya i la Comunitat Valenciana. Té continuïtat en l'assignatura Desenvolupament Local.

CONEIXEMENTS PREVIS



Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

COMPETÈNCIES (RD 1393/2007) // RESULTATS DE L'APRENTATGE (RD 822/2021)

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arregar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.
?
?
?
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.
?
?
?
- Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.
?
?
?
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.
?
?
?
- Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.
?
?
?



- Comprendre el funcionament en polítiques públiques i les oportunitats que es deriven per al sector gastronòmic.
?
?
?

RESULTATS D'APRENTATGE (RD 1393/2007) // SENSE CONTINGUT (RD 822/2021)

Comprendre el funcionament de la societat occidental i la democràcia política

Coneixer els objectius, les estratègies i els instruments de les polítiques públiques.

Comprendre els plans i polítiques públiques i les oportunitats derivades per l'activitat gastronòmica

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. POLITICA I DEMOCRÀCIA

1. Persones, Organització política i Estat de Dret
2. Democràcia Política i Presa de Decisions Públiques
3. Pensament, Ideologies, Doctrines, Estratègies. De la Dreta a l'Esquerra.
4. Globalització i Crisi Política

2. SECTOR PÚBLIC I POLÍTIQUES ECONÒMIQUES

1. Economia del Sector Públic i Agenda Política
2. Disseny, Implementació i Avaluació de Polítiques Públiques i Econòmiques
3. Globalització i Polítiques Públiques

3. FET GASTRONÒMIC I POLÍTIQUES PÚBLIQUES

1. Fet gastronòmic i realitat política
2. Polítiques Públiques i Econòmiques Estatals relatives a la Gastronomia
3. Polítiques Públiques i Econòmiques Regionals i Locals relatives a la Gastronomia

4. FET GASTRONÒMIC I POLÍTIQUES PÚBLIQUES A ESPANYA Y A LA COMUNITAT VALENCIANA

1. Fet gastronòmic i realitat política a Espanya y a la Comunitat Valenciana
2. Polítiques Públiques i Econòmiques Estatals relatives a la Gastronomia a Espanya y a la Comunitat Valenciana
3. Polítiques Públiques i Econòmiques Regionals i Locals relatives a la Gastronomia a Espanya y a la Comunitat Valenciana

**VOLUM DE TREBALL**

| ACTIVITAT | Hores | % Presencial |
|---|--------------|--------------|
| Classes de teoria | 45,00 | 100 |
| Assistència a esdeveniments i activitats externes | 30,00 | 0 |
| TOTAL | 75,00 | |

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructurarà de la següent manera:

Classes teòriques. El professor proporciona a l'estudiant una visió global del tema, a més de la informació necessària per a comprendre els continguts de la matèria. Per al seguiment de la classe es recomana a l'estudiant que revise amb anterioritat el material que el professor deixa en l'aula virtual.

Hi ha un pla d'activitats d'avaluació contínua orientades al disseny de projectes en grup relatius als fets a analitzar i a la presa de decisions a practicar, estimulant l'estudiant perquè realitze la recerca d'informació accessòria o complementària, orientant-li en l'ús de les fonts bibliogràfiques necessàries.

Alhora, es genera un programa de Pràctiques d'aula, Treball en grup i Visites a Empreses els continguts del qual podran estar també orientats per l'aplicació de la Teoria del Disseny i Gestió de Projectes, decidint-de manera participativa per professors i estudiants segons el cas .

AVALUACIÓ

Per a l'avaluació de la part teòrica es computarà la nota de dos apartats complementaris. En conjunt, suposaran un 75% de la nota global:

- 1) Realització d'un examen per avaluar els continguts teòrics del temari de l'assignatura. La nota aconseguida suposarà un 50% de la qualificació de la part teòrica de l'assignatura.
- 2) Avaluació contínua a l'aula de Teoria, mitjançant exercicis o altres activitats que el professor considere convenients. La nota aconseguida suposarà un 50% de la qualificació de la part teòrica de l'assignatura.

Per a l'avaluació de la part pràctica:

Les pràctiques tindran una valoració del 25%. de la qualificació global de l'assignatura

A aquells estudiants que no superin l'assignatura en la primera convocatòria, se'ls guardarà la nota corresponent a pràctiques per a la segona convocatòria



REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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.