

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

Codi	36389
Nom	Desenvolupament local
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	29 - Desenvolupament local	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
GIL PAREJA, SALVADOR	132 - Estructura Econòmica

RESUM

Hi ha una relació entre la gastronomia i el desenvolupament local? I quina és aquesta relació?

L'objectiu de l'assignatura Desenvolupament Local és establir un nexe entre la gastronomia i els processos del desenvolupament local. Aquest vincle parteix de les nocions innovadores de "consciència de lloc" i "coralitat productiva", sent la gastronomia un element cultural distintiu de la consciència de lloc amb efectes distintius directes i indirectes sobre els processos de desenvolupament local en entorns rurals, ciutats globals i mega-regions. El programa explica com els llocs generen economies d'aglomeració, i que aquests llocs estan inserits en xarxes de llocs (globalització). Els processos de desenvolupament que es deriven poden ser inclusivius o desiguals, sostenibles o no sostenibles. Els detalls d'aquests processos, i la seva relació amb la gastronomia, es desenvolupen en l'assignatura, proposant-se en la part final la idea de "gastronomia per al 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

Recomanables coneixements previs de:

- Anàlisi de dades
- Economia
- Polítiques públiques
- Creativitat i innovació
- Economia sectorial

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants hagen demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé descansa en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del seu camp d'estudi.
- Que els estudiants puguem transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Que els estudiants hagen desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'eviten en tant que sigui possible els imprevists, es prevegen i minimitzen els eventuais problemes i s'anticipen solucions.
- Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.
- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.
- Conèixer i dissenyar estratègies de desenvolupament local amb una participació principal de la gastronomia a través dels diferents sectors productius implicats.



RESULTATS DE L'APRENTATGE

- Conèixer els processos implicats en el disseny i execució d'estratègies de desenvolupament local
- Conèixer la naturalesa del desenvolupament, la importància del territori i les localitats en el mateix i l'evidència existent sobre la funció que pot exercir la gastronomia en els processos de desenvolupament local a través de les seues diferents implicacions sectorials.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Consciència de lloc i gastronomia: la coralitat productiva dels llocs.

2. Economies d'aglomeració i xarxa, localització, i gastronomia

3. Desenvolupament local, desenvolupament local inclusiu, desenvolupament local sostenible i gastronomia

4. Desenvolupament local creatiu i gastronomia

5. Globalització, desenvolupament local i gastronomia

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	60,00	100
Estudi i treball autònom	90,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGIA DOCENT

- Classes de teoria: classes presencials destinades a la presentació per part del professorat dels conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat que l'estudiantat adquireixi els coneixements relacionats amb la matèria potenciant la participació.

- Classes pràctiques d'aula: resolució de problemes i casos. En aquestes classes es durà a terme l'aplicació específica dels coneixements que els i les estudiants hagin adquirit en les classes de teoria i s'introduiran instruments nous que donin suport i potenciïn aquests coneixements. Es potenciarà la resolució de problemes amb esperit crític.



- Estudi. Preparació de seminaris, classes i exàmens. Hores de treball autònom destinades a la lectura i preparació de les classes, preparació dels exàmens i del treball a exposar en seminaris si fos el cas.

AVALUACIÓ

- Examen obligatori del conjunt dels continguts impartits. Es contempla la possibilitat de realització de proves escrites al llarg del curs. El seu pes sobre la nota és el 70%.
- Avaluació contínua per part del professorat de l'assignatura, resultat del contacte amb l'alumnat en qualsevol dels apartats del procés d'aprenentatge. La seva forma concreta serà definida pel professor a principi de curs. El seu pes sobre la nota és el 30%.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Sorribes J (2012): La Ciudad . Economía, Espacio, Sociedad y Medio Ambiente. Tirant Humanidades.
- Pyke A, Rodríguez-Pose A, Tomaney J (2012): Desarrollo local y regional (Desarrollo Territorial). PUV.

Complementàries

- Bellini N, Clergueau C, Etcheverria O (2018): Gastronomy and Local Development: The Quality of Products, Places and Experiences. Routledge Advances in Regional Economics, Science and Policy.
- Sorribes J, Novell N (2017): Nou viatge pel País Valencià. PUV.
- Becattini G (2015) La coscienza dei luoghi. Dozelli.

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern