



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 36389

Nombre: Desarrollo local

Ciclo: Grado

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2026-27

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	4	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Desarrollo local	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

PANIAGUA SORIANO JORDI

RESUMEN

Desarrollo local es una asignatura obligatoria de carácter semestral que se imparte en el cuarto curso del Grado en Gastronomía. El objetivo de la asignatura es dar a conocer al estudiante los fundamentos del desarrollo local: el bienestar económico, el comercio internacional, la sostenibilidad económica y el crecimiento económico. El curso comienza con un bloque de temas dedicado al análisis del bienestar económico y poder de mercado. A continuación, se analiza en un segundo bloque el comercio internacional con las herramientas habituales para medir el bienestar social. Seguidamente se estudia la sostenibilidad económica y la economía de los recursos naturales. El último bloque de la asignatura se dedica a estudiar el crecimiento económico, los factores y desequilibrios con un enfoque en el papel de la alimentación y gastronomía.

;n y gastronomía.

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



Conviene que el alumno haya cursado previamente la asignatura de economía sectorial

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas

Conocer y diseñar estrategias de desarrollo local con una participación principal de la gastronomía a través de los diferentes sectores productivos implicados.

Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. El análisis de los mercados competitivos

- La evaluación de las ganancias y de las pérdidas provocadas por la política económica: el excedente del consumidor y del productor
- La eficiencia de un mercado competitivo
- Los precios mínimos
- Los programas de mantenimiento de los precios y las cuotas de producción
- El efecto de un impuesto o de una subvención

Bibliografía: Pindyck & Rubinfeld (2018)



2. El poder de mercado y fijación de precios

El poder de mercado y fijación de precios

- El monopolio
- El poder de monopolio
- Las fuentes de poder de monopolio
- Los costes sociales del poder de monopolio
- La captura del excedente del consumidor
- La discriminación de precios
- La discriminación de precios en la industria gastronòmica

Bibliografía:

Pindyck & Rubinfeld (2018)

Dorfman (2014)

3. Comercio internacional: Ventaja comparativa y ganancias de comercio

- Las posibilidades de producción, la especialización y el comercio.
- El principio de ventaja comparativa.
- Reflexiones sobre el comercio internacional.
- Ganancias del comercio
- Los contingentes y los aranceles sobre las importaciones

Internacionalización del sector gastronómico

Globalización de la industria i mercados gastronómicos

- Bibliografía básica: Pindyck & Rubinfeld (2018), Dorfman (2014), Hansen (2013)

4. Conceptos de sostenibilidad

La economía sostenible

Los problemas ambientales y su clasificación

Tasa de descuento

Economía de los recursos naturales: un modelo de dos periodos

Bibliografía: Tietenberg & Lewis (2012)

5. Crecimiento económico y cambio estructural

- Introducción: perspectiva histórica
- El crecimiento económico y sus fuentes
- Los determinantes del crecimiento de la productividad: el modelo neoclásico de crecimiento
- El modelo de crecimiento español
- Transformaciones estructurales

Bibliografía básica: García Delgado y Myro (2017)



6. Factores de crecimiento

- Territorio y recursos naturales
- Recursos humanos
- Capital físico
- Recursos tecnológicos

Bibliografía básica: García Delgado y Myro (2017)

7. Los sectores productivos

- Introducción: tendencias a largo plazo en la estructura productiva
- Especialización productiva y comercio exterior
- Eficiencia productiva comparada
- Políticas sectoriales

Bibliografía básica: García Delgado y Myro (2017b)

8. Desarrollo y gastronomía

Crisis alimentarias
Desarrollo y gastronomía
Países emergentes

Bibliografía: Hansen (2013)

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	60,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	45,00
Estudio y trabajo autónomo	0,00
Preparación de clases	15,00
Preparación de actividades de evaluación	30,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00



METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología docente se basará en una combinación de actividades presenciales y no presenciales. La clase teórica se destinará a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con el fin de que los estudiantes adquieran los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.

La parte práctica de la asignatura se articula en torno a tres instrumentos principales: la participación activa en el aula (virtual y presencial), pruebas de evaluación continua y un trabajo en grupo con exposición pública.

EVALUACIÓN

La nota final se calculará según estos tres criterios de evaluación, según la presencialidad del curso:

1. Evaluación continua 100%: La calificación final será la media de la evaluación continua (PECs y prácticas). Solo podrán optar a este método de evaluación quien haya entregado todas las prácticas y realizado todas las Pruebas de evaluación continua (PECs).
2. Evaluación continua 50%, Examen on-line/presencial 50%.
3. Examen on-line/presencial 100%. Solo podrán optar a este método de evaluación los alumnos que por cuestiones debidamente justificadas no hayan podido realizar las PECs (laborales o de confinamiento.)

BIBLIOGRAFÍA

- Pindyck, R. S., & Rubinfeld, D. L. (2018). Microeconomía, Madrid: Pearson. Hansen, Henning (2013) Food Economics, Routledge: London Dorfman, Jeffrey (2014) Economics and Management of the Food Industry: , Routledge: New York García Delgado, José Luis i Myro, Rafael (dir.) (2017): Lecciones de Economía Española. Editorial Civitas, Thomson Reuters. 13 Ed. García Delgado, José Luis i Myro, Rafael (dir.) (2017b): Economía Española: Una introducción,



Editorial Thomson-Civitas, 3a edición. Tietenberg & Lewis, (2012) Environmental and Natural Resource Economics, Pearson.

- The CORE Team, The Economy. <http://www.core-econ.org> Krugman, P. R., Obstfeld, M., & Melitz, M. J. (2018). International economics: Theory & policy. Boston, MA: Pearson Addison-Wesley.
- Baldwin, R. (2016): The Great Convergence: Information Technology and the New Globalization , The Belknap Press, Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts; London, England.
- MANKIW, G. (2018) Principles of Economics, Cengage Learning: Boston