

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA****Codi:** 36389**Nom:** Desenvolupament local**Cicle:** Grau**Crèdits ECTS:** 6**Curs acadèmic:** 2025-26**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	Desenvolupament local	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

PANIAGUA SORIANO JORDI

RESUM

Desenvolupament local és una assignatura obligatòria de caràcter semestral que s'imparteix en el quart curs de l'Grau en Gastronomia. L'objectiu de l'assignatura és donar a conèixer a l'estudiant els fonaments de el desenvolupament local: el benestar econòmic, el comerç internacional, la sostenibilitat econòmica i el creixement econòmic. El curs comença amb un un bloc de temes dedicat a l'anàlisi del benestar econòmic i poder de mercat. A continuació, s'analitza en un segon bloc el comerç internacional amb les eines habituals per mesurar el benestar social. Seguidament s'estudia la sostenibilitat econòmica i l'economia dels recursos naturals. L'últim bloc de l'assignatura es dedica a estudiar el creixement econòmic, els factors i desequilibris amb un enfocament en el paper de l'alimentació i gastronomia.

limentació i gastronomia.

CONEIXEMENTS PREVIS**RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ**

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

Convé que l'alumne haja cursada prèviament l'assignatura d'economia sectorial



COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

Conèixer i dissenyar estratègies de desenvolupament local amb una participació principal de la gastronomia a través dels diferents sectors productius implicats.

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.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les 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 hagen desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.

Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. L'anàlisi dels mercats competitius

- L'avaluació dels guanys i de les pèrdues provocades per la política econòmica: l'excedent de consumidor i de productor
- L'eficiència d'un mercat competitiu
- Els preus mínims
- Els programes de manteniment dels preus i les quotes de producció
- L'efecte d'un impost o d'una subvenció

Bibliografia: Pindyck & Rubinfeld (2018)



2. El poder de mercat i fixació de preus

- El monopoli
- El poder de monopoli
- Les fonts de poder de monopoli
- Els costos socials del poder de monopoli
- La captura de l'excedent de l'consumidor
- La discriminació de preus
- La discriminació de preus en la indústria gastronòmica

Bibliografia:

Pindyck & Rubinfeld (2018)

Dorfman (2014)

3. Comerç internacional: Avantatge comparatiu i guanys de comerç

- Les possibilitats de producció, l'especialització i el comerç.
- El principi del avantatge comparatiu.
- Reflexions sobre el comerç internacional.
- Guanys del comerç
- Els contingents i els aranzels sobre les importacions
- Internacionalització del sector gastronòmic
- Globalització de la indústria i mercats gastronòmics

-Bibliografia bàsica: Pindyck & Rubinfeld (2018), Dorfman (2014), Hansen (2013)

4. Conceptes de sostenibilitat

L'economia sostenible

Els problemes ambientals i classificació

Taxa de descompte

Economia dels recursos naturals: un model de dos períodes

Bibliografia: Tietenberg & Lewis (2012)

5. Creixement econòmic i canvi estructural

Introducció; perspectiva històrica

El creixement econòmic i les seues fonts

Els determinants del creixement de la productivitat: el model neoclàssic de creixement

El model de creixement espanyol

Transformacions estructurals

Bibliografia bàsica: Garcia Delgado i Myro (2017)



6. Factors de creixement

- Territori i recursos naturals
- Recursos humans
- Capital físic
- Recursos tecnològics

Bibliografia bàsica: Garcia Delgado i Myro (2017)

7. Els sectors productius

Introducció: tendències a llarg termini en lestructura productiva
Especialització productiva i comerç exterior
Eficiència productiva comparada
Polítiques sectorials

Bibliografia bàsica: Garcia Delgado i Myro (2017b)

8. Desenvolupament i Gastronomia

Crisis alimentàries
Desenvolupament i gastronomia
països emergents

Bibliografia: Hansen (2013)

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	60,00
Total hores	60,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	45,00
Estudi i treball autònom	0,00
Preparació de classes	15,00
Preparació d'activitats d'avaluació	30,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	90,00



METODOLOGIA DOCENT

La metodologia docent es basarà en una combinació d'activitats presencials i no presencials. La classe teòrica es destinarà a la presentació per part del professorat de les conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat de que els estudiants adquireixen els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació.

La part pràctica de l'assignatura s'articula en torn a tres instruments principals: la participació activa en l'aula (virtual i presencial), proves d'avaluació continua i un treball en grup amb exposició pública.

AVALUACIÓ

La nota final es calcularà segons aquests tres criteris d'avaluació, segons la presencialitat del curs:

1. Avaluació contínua 100%: La qualificació final serà la mitjana de l'avaluació continuada (PACs i pràctiques). Només podran optar a aquest mètode d'avaluació qui hagi lliurat totes les pràctiques i realitzat totes les proves d'avaluació contínua (PACs).
2. Avaluació contínua 50%, Examen online/presencial 50%.
3. Examen online/presencial 100%. Només podran optar a aquest mètode d'avaluació dels alumnes que per qüestions degudament justificades no hagin pogut realitzar les PACs (laborals o de confinament.)

{page:WordSection1;}

BIBLIOGRAFIA

- 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