**FICHA MATERIA TÍTULO DE ESPECIALISTA**

*O nome da materia debe indicarse en galego, castelán e inglés mentres que o resto dos apartados deberanse cubrir no idioma en que se impartirá o título propio*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOME MATERIA (Galego): Gastronomia sostible | | |
| NOME MATERIA (Castelán): Gastronomía sostenible | | |
| NOME MATERIA (Inglés): Sustainable gastronomy | | |
| Módulo/Especialidade: Sostenibilidad alimentaria | | |
| Tipo: Obrigatoria Optativa | | |
| ECTS TOTALES: 6 | ECTS TEORICOS: 6 | ECTS PRÁCTICOS: |
| Modalidade: Síncrona virtual | | |
| COMPETENCIAS ASOCIADAS: CG02, CG03, CG04, CG08, CE07, CE08 | | |
| Descrición xeral:  Los conocimientos impartidos en esta asignatura servirá a los alumnos de base para investigar procesos gastronómicos más responsables y sostenibles dentro del marco de la restauración sostenible y residuo cero. | | |
| Coordinador/a: Jesus Simal Gándara  Equipo docente:  1) Jesus Simal Gándara  2)  3)  4)  5) | | |

|  |
| --- |
| Resultados de aprendizaxe:   * Plantear las modificaciones necesarias a la dieta actual para la implementación de proyectos gastronómicos sostenibles. |

|  |
| --- |
| Programa académico:   1. Introducción a la alimentación sostenible. 2. Procesos gastronómicos responsables y sostenibles: Desarrollo de proyectos gastronómicos sostenibles. Innovación culinaria sostenible y responsable. 3. Cadenas de aprovisionamientos sostenibles para una gestión gastronómica circular y accesible 4. Investigación gastronómica y recursos para el emprendimiento en gastronomía en el marco de un sistema alimentario sostenible y responsable. 5. Restauración sostenible. Desperdicio cero en la restauración. |

|  |
| --- |
| Metodoloxía docente:  Metodología positiva en la que se impartirá de forma expositiva la materia siguiendo la secuencia lógica de los contenidos. Se motivará al alumno a participar de forma activa para fomentar la cooperación entre los compañeros y el profesorado buscando un aprendizaje significativo. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Competencias**  **asociadas** | **Actividades formativas**  **SÍNCRONAS** | **Horas síncronas presenciais** | **Horas síncronas**  **virtuais** | **Horas de traballo autónomo do estudante** |
| CG02, CG03, CG04, CG08, CE07, CE08 | Clases expositivas | 0 | 60 | 80 |
|  | Descrición da actividade formativa |  |  |  |
|  | Descrición da actividade formativa. |  |  |  |
|  | Descrición da actividade formativa. |  |  |  |
|  | Descrición da actividade formativa. |  |  |  |
|  | Descrición da actividade formativa. |  |  |  |
|  | **ECTS TOTALES = 5,6** | **0** | **60** | **80** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Competencias**  **asociadas** | **Actividades formativas**  **ASÍNCRONAS** | **Horas titorización** | **Horas de traballo autónomo do estudante** |
| CG02, CG03, CG04, CG08, CE07, CE08 | Tutorías | 8 | 0 |
|  | Descrición da actividade formativa |  |  |
|  | Descrición da actividade formativa. |  |  |
|  | Descrición da actividade formativa. |  |  |
|  | Descrición da actividade formativa. |  |  |
|  | Descrición da actividade formativa. |  |  |
|  | **ECTS TOTALES = 0.4** | **8** | **0** |

***Las horas de titorización estarán comprendidas entre 4 e 8 por ECTS en modalidade asíncrona***

|  |
| --- |
| Metodoloxía de avaliación:  Prueba escrita realizada a través de Moovi |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Competencias**  **avaliadas** | **Probas de avaliación** | **% Ponderación** |
| CG02, CG03, CG04, CG08, CE07, CE08 | Prueba escrita a través de Moovi | 100 |
|  | Descrición do tipo de proba |  |
|  | Descrición do tipo de proba |  |
|  | Descrición do tipo de proba |  |
|  | Descrición do tipo de proba |  |
|  |  | 100% |

|  |
| --- |
| Plataformas de Teledocencia e titorización:  Se emplearán la plataforma Moovi y el Campus Remoto. La tutorización se realizará a través del Campus Remoto |