

## **GUÍA DOCENTE**

# **Gastronomía Circular, Producto local y Regímenes de Calidad**

## **GRADO EN GASTRONOMIA**

## **CURSO 2026-27**

Fecha de publicación: 26-06-2026





### I.-Identificación de la Asignatura

|                                    |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| <b>Tipo</b>                        | FORMACIÓN BÁSICA     |
| <b>Período de impartición</b>      | 2 curso, 2Q semestre |
| <b>Nº de créditos</b>              | 6                    |
| <b>Idioma en el que se imparte</b> | Castellano           |

### II.-Presentación

La gastronomía del siglo XXI no puede entenderse al margen de su responsabilidad con el territorio, la comunidad y el planeta. Esta asignatura ofrece una visión integral y aplicada de la sostenibilidad en el sector gastronómico, abordando desde los fundamentos de la economía circular hasta el análisis de los regímenes de calidad que amparan los productos locales: denominaciones de origen, indicaciones geográficas y otras figuras normativas que garantizan autenticidad y refuerzan el tejido económico y cultural de cada territorio. A lo largo del curso se explorarán las dimensiones medioambiental, económica y sociocultural de la sostenibilidad, las estrategias de marketing para comunicar el valor del kilómetro cero y el marco legislativo que respalda la gastronomía circular, regenerativa y sostenible. Todo ello con un enfoque práctico y orientado a la comunidad, que capacita al estudiantado para diseñar y gestionar experiencias gastronómicas más responsables, regenerativas y arraigadas en su entorno.

#### II.B-Presentación en inglés

Twenty-first century gastronomy cannot be understood apart from its responsibility toward territory, community and planet. This course offers a comprehensive and applied perspective on sustainability in the gastronomic sector, covering the foundations of the circular economy through to the analysis of quality schemes protecting local products: designations of origin, geographical indications and other regulatory frameworks that guarantee authenticity and strengthen the economic and cultural fabric of each territory. Throughout the course, students will explore the environmental, economic and sociocultural dimensions of sustainability, marketing strategies for communicating the value of zero-kilometre produce, and the legislative framework underpinning sustainable gastronomy. All of this with a practical, community-oriented approach that equips students to design and manage gastronomic experiences that are more responsible, regenerative and rooted in their local environment.

### III.-Resultados de Aprendizaje



COM1. Capacidad para identificar, extraer, reunir, analizar, sintetizar e interpretar información procedente de diversas fuentes para emitir juicios profesionales que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole económica, social, científica y/o ética, a partir de las herramientas metodológicas propias de las diferentes disciplinas de conocimiento.

COM4. Desarrollar la actividad profesional con una visión crítica y un compromiso activo por la sostenibilidad social, económica y ambiental, con respeto a los derechos humanos y a las instituciones democráticas, pudiendo contribuir de manera específica a la consecución de los objetivos de desarrollo vinculados a su ámbito de conocimiento.

COM7. Capacidad para liderar y colaborar en equipos diversos y multiculturales, impulsando soluciones creativas e innovadoras en el ámbito de la gastronomía y la empresa gastronómica

CON8. Comprender el concepto de gastronomía circular, desde la concepción y diseño de prácticas gastronómicas sostenibles hasta su implementación y evaluación. Incluir conocimientos sobre la planificación sostenible, técnicas avanzadas de gestión de recursos alimentarios, y estrategias de marketing y comunicación que fomentan la sostenibilidad

HAB10. Desarrollar y aplicar técnicas avanzadas de planificación y gestión para implementar la gastronomía circular, utilizando productos locales y cumpliendo con regímenes de calidad, diseñando prácticas gastronómicas sostenibles que satisfacen las preferencias culinarias y contribuyen al bienestar económico, social y ambiental de la comunidad local, alineadas con normativas legales y políticas aplicables, y planificando la compra y uso de materias primas según principios de sostenibilidad ambiental, social y económica, considerando las condiciones ambientales de la zona y valorando la disponibilidad de productos locales

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.



#### IV.-Contenido

##### IV.A.-Temario de la asignatura

| Bloque temático                                                                            | Tema                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I. Fundamentos de la gastronomía circular, la regeneración y la sostenibilidad alimentaria | Tema 1. Gastronomía circular: economía circular, regeneración y sostenibilidad alimentaria             |
|                                                                                            | Tema 2. Reducción del desperdicio, reutilización y reciclaje en el sector gastronómico                 |
| II. Producto local y regímenes de calidad                                                  | Tema 3. Producto local, de proximidad y de temporada                                                   |
|                                                                                            | Tema 4. Regímenes de calidad diferenciada. Marcas de calidad y producción ecológica                    |
|                                                                                            | Tema 5. Legislación y políticas públicas de apoyo a la gastronomía regenerativa, sostenible y circular |
| III. Gestión, marketing y comunicación de la gastronomía regenerativa y sostenible         | Tema 6. Emprendimiento y modelos de negocio circulares en el sector gastronómico                       |
|                                                                                            | Tema 7. Marketing y comunicación de la gastronomía regenerativa y del consumo de productos de km 0     |
|                                                                                            | Tema 8. Co-creación de experiencias gastronómicas regenerativas con la comunidad local                 |

##### IV.B.-Actividades formativas

| Tipo                                       | Descripción                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Asistencia a clases teóricas               | Asistencia participación en clases teóricas (AF1).         |
| Prácticas                                  | Asistencia y participación en clases prácticas (AF2).      |
| Tutorías académicas                        | Tutorías académicas (AF3).                                 |
| Lecturas                                   | Estudio autónomo del estudiante (AF4).                     |
| Resolución de ejercicios, problemas, casos | Realización de trabajos y problemas (AF5).                 |
| Otras actividades                          | Otras actividades (jornadas, seminarios, visitas..) (AF7). |
| Realización de Pruebas                     | Pruebas de evaluación en la fecha oficial (AF9).           |



#### V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Clases teóricas                                                               | 20  |
| Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.                    | 36  |
| Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc. | 0   |
| Realización de pruebas                                                        | 4   |
| Tutorías académicas                                                           | 38  |
| Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.                          | 10  |
| Preparación de clases teóricas                                                | 15  |
| Preparación de prácticas/ejercicios/casos                                     | 32  |
| Preparación de pruebas                                                        | 25  |
| Total de horas de trabajo del alumnado                                        | 180 |

#### VI.-Metodología y plan de trabajo

| Tipo                  | Periodo              | Contenido                                                  |
|-----------------------|----------------------|------------------------------------------------------------|
| Clases Teóricas       | Semana 1 a Semana 15 | Asistencia participación en clases teóricas (MD1).         |
| Prácticas             | Semana 1 a Semana 15 | Asistencia y participación en clases prácticas (MD2).      |
| Trabajos colectivos   | Semana 1 a Semana 15 | Trabajos/ensayos en grupo (MD4).                           |
| Trabajos individuales | Semana 1 a Semana 15 | Trabajos/ensayos individuales (MD4).                       |
| Otras actividades     | Semana 1 a Semana 15 | Otras actividades (jornadas, seminarios, visitas..) (MD5). |



**VII.-Método de evaluación**

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

**VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación**

### Evaluación general

**Para poder optar a evaluación continua en la convocatoria ordinaria sera obligatorio asistir al 70% de las clases.** Se pasará lista mediante la aplicación de la URJC.

Se determinarán y anunciarán en clase y en el aula virtual tanto los trabajos como las fechas de entrega y el modo de entrega de estos. El alumnado se responsabilizará de saber qué prácticas son las exigidas, fechas de entrega, modo de entrega y llevar un seguimiento de cuáles han entregado o no.

El alumnado será evaluado a través de los siguientes sistemas de evaluación, dentro de los rangos de ponderación establecidos en la memoria de la titulación:

•**SE1 y SE2. Pruebas de comprobación de los conocimientos teórico-prácticos.** Se realizará en la fecha oficial fijada por la URJC. Nota mínima: 5. Reevaluable en la convocatoria extraordinaria. No se realizarán cambios en la fecha oficial con excepción de personas ausentes por casos contemplados en el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

•**SE4. Evaluación de trabajos, casos, portafolio y proyectos.** Presentados mediante una memoria escrita y/o mediante una exposición oral. Aquellos trabajos y/o prácticas que no sean entregados el día de la realización o en la fecha marcada por el profesor/a, no podrán ser entregados con posterioridad (salvo por las causas permitidas en el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos). Se solicitará una declaración de uso responsable de la IA, si se detecta cualquier tipo de uso que pueda dar lugar a plagio, fraude académico y/o vulneración de la integridad académica, el trabajo será calificado como suspenso (0), sin perjuicio de las medidas disciplinarias que la institución pueda adoptar conforme a su normativa. Asimismo, el profesorado podrá someter al alumnado a una evaluación oral para verificar la autoría del trabajo y el dominio de los contenidos presentados.

•**SE5. Asistencia a clase y participación en actividades colaborativas presenciales y on-line.** No reevaluable en segunda convocatoria. Se guarda la nota para la segunda convocatoria.

| Actividad formativa                                                                                                                   | Ponderación | Condiciones                                                                         | Período                               | Contenido       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|
| SE1. Prueba de comprobación de los conocimientos teóricos.                                                                            | 30%         | Nota mínima: 5<br>Reevaluable (podrá reevaluarse en la convocatoria extraordinaria) | Fecha oficial establecida por la URJC | Todo el temario |
| SE2. Prueba de comprobación de los conocimientos prácticos.                                                                           | 20%         | Nota mínima: 5<br>Reevaluable (podrá reevaluarse en la convocatoria extraordinaria) | Fecha oficial establecida por la URJC | Todo el temario |
| SE4. Evaluación de trabajos, casos, portafolio y proyectos presentados mediante una memoria escrita y/o mediante una exposición oral. | 40%         | Nota mínima: 5<br>Reevaluable (podrá reevaluarse en la convocatoria extraordinaria) | Semanas 1-15                          | Todo el temario |
| SE5. Asistencia a clase y participación en actividades colaborativas presenciales y on-line                                           | 10%         | Nota mínima: No.<br>No reevaluable.                                                 | Semanas 1-15                          | Todo el temario |

### Evaluación con dispensa académica

Aquellas personas que obtengan dispensa académica, deberán completar su evaluación realizando:

•**Prueba final teórico-práctica (60%).** Se realizará una prueba teórico-práctica final en la fecha oficial fijada por la URJC. Se exigirá una nota mínima de 5 para aprobar la asignatura y poder hacer media con el resto de calificaciones. No se realizarán cambios en la fecha oficial con excepción de personas ausentes por casos contemplados en el Reglamento de evaluación de



los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

**•Prácticas (40%).** Se exigirá una nota mínima de 5 para aprobar la asignatura y poder hacer media con el resto de calificaciones. Aquellos trabajos y/o prácticas que no sean entregados en la fecha marcada por el profesor/a, no podrán ser entregados con posterioridad (salvo por las causas permitidas en el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos).

En caso de autorización para convocatoria de evaluación adelantada, se tendrán en cuenta los mismos criterios que para la dispensa académica, pero con adaptación de fechas.

Para el estudiantado **ERASMUS (in/out) y ASIMILADOS**. Es muy importante que tengan el nivel requerido del idioma en el que se imparte la asignatura para seguir las clases. No hay excepciones de ningún tipo en la mecánica de la asignatura, esto incluye fechas, evaluación, etc. Los exámenes son siempre en Madrid y en las fechas oficiales fijadas por la Universidad. No hay excepciones. Quienes no superen la asignatura en la convocatoria ordinaria (mayo), tendrán que presentarse sin excepción (también el alumnado ERASMUS) en la convocatoria extraordinaria (junio/julio).

#### VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

#### VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

#### VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

#### VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.





## VIII.-Recursos y materiales didácticos

### Bibliografía básica

Contreras, J., & Arnaiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel.

Duncan, J., Carolan, M., & Wiskerke, J. S. C. (Eds.). (2020). *Routledge handbook of sustainable and regenerative food systems*. Routledge.

Ecovidrio. (2023). *Presente y futuro de la hostelería circular en España* (Informe Ecovares).

Ecovidrio. [https://www.ecovidrio.es/sites/default/files/2023-04/ECOVIDRIO\\_INFORME\\_ECOVARES\\_4.pdf](https://www.ecovidrio.es/sites/default/files/2023-04/ECOVIDRIO_INFORME_ECOVARES_4.pdf)

Ellen MacArthur Foundation. (s.f.). *Food and the circular economy*. Recuperado el 23 de junio de 2026, de <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/topics/food/overview>

Guidonet, A. (2016). *La antropología de la alimentación*. Editorial UOC.

Guillem Carrau, J. (2020). *Denominaciones geográficas de calidad* (2.ª ed.). Tirant lo Blanch.

*handbook of regenerative tourism* (pp. 138–152). Routledge.

<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100610>

Légrand, W., Chen, J. S., & Laeis, G. C. M. (2022). *Sustainability in the hospitality industry: Principles of sustainable operations* (4th ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203795699>

Nyberg, M., Börjesson, S. M. E., Höijer, K., Olsson, V., Rothenberg, E., & Wendin, K. (2022). Circular gastronomy—Exploring a new compound concept at the interface between food, meals and sustainability. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100610.

Orea-Giner, A., & Alonso-Muñoz, S. (s.f.). Regenerative gastronomy in the tourism context: An overview. En *The Routledge*

Orea-Giner, A., & Fusté-Forné, F. (2023). The way we live, the way we travel: Generation Z and sustainable consumption in food

Orea-Giner, A., Fusté-Forné, F., & Todd, L. (2024). The origin story: Behind the scenes of food festivals. *Event Management*.

Orea-Giner, A., Fusté-Forné, F., & Todd, L. (2026). The nexus between local food tourism events and social sustainability: Future

Palomo, M. (2017). *Técnicas de comunicación en restauración*. Editorial Paraninfo.

Parellada, A. (2018). *La cocina sostenible: Ideas, trucos y recetas para no tirar nada*. Libros Cúpula.

prospects and priorities. *Tourism Management Perspectives*, 60, 101430.

Pulido Fernández, J. I., & Neira, C. B. (2025). *Manual de turismo gastronómico*. Tirant Lo Blanch.

Rieradevall, J., & Gasol, C. M. (2025). *Economía circular: El camino hacia la sostenibilidad*. Ediciones UAB.

Sloan, P., Légrand, W., & Hindley, C. (Eds.). (2015). *The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy*. Routledge. <https://doi.org/10.1201/b17881>

### Bibliografía complementaria

Ajuntament de Barcelona. (2021). *Alimentación sostenible: Manual para ciudades*. Ajuntament de Barcelona. <https://www.barcelona.cat/alimentaciosostenible>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (s.f.). *Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas (DOP/IGP)*. Recuperado el 23 de junio de 2026, de <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (s.f.). *Producción ecológica*. Recuperado el 23 de junio de 2026, de <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/produccion-eco>

Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. (2020). *España Circular 2030: Estrategia Española de Economía Circular*. MITECO. [https://www.miteco.gob.es/content/dam/miteco/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/espanacircular2030\\_def1\\_tcm30-509532\\_mod\\_tcm30-509532.pdf](https://www.miteco.gob.es/content/dam/miteco/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/economia-circular/espanacircular2030_def1_tcm30-509532_mod_tcm30-509532.pdf)

Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos. *Diario Oficial de la Unión Europea*, L 150.

Slow Food. (s.f.). *Slow Food: Buena, limpia y justa*. Recuperado el 23 de junio de 2026, de <https://www.slowfood.com>

## IX.-Profesorado

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| Nombre y apellidos | ALICIA OREA GINER      |
| Correo electrónico | alicia.orea@urjc.es    |
| Departamento       | Economía de la Empresa |



|                                              |                                                                                                     |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Campus de impartición</b>                 | Aranjuez                                                                                            |
| <b>Categoría</b>                             | Titular de Universidad                                                                              |
| <b>Titulación académica</b>                  | Doctor                                                                                              |
| <b>Responsable de asignatura</b>             | Si                                                                                                  |
| <b>Horario de tutorías</b>                   | Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico |
| <b>Nº de Quinquenios</b>                     | 1                                                                                                   |
| <b>Nº de Sexenios</b>                        | 1                                                                                                   |
| <b>Nº de Sexenios de transferencia</b>       | 0                                                                                                   |
| <b>Nº de evaluaciones positivas Docencia</b> | 2                                                                                                   |
|                                              |                                                                                                     |

