Guía docente de la asignatura

Sostenibilidad y Calidad Diferenciada (MC7/56/1/8)

Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 10/06/2025

Máster	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
MÓDULO	Gastronomía Diferenciada
RAMA	Ciencias Sociales y Jurídicas
CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO	Escuela Internacional de Posgrado

Semestre	Segundo	**Créditos**	4	**Tipo**	Optativa	**Tipo de enseñanza**	Presencial

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

En el caso de utilizar herramientas de IA para el desarrollo de la asignatura, el estudiante debe adoptar un uso ético y responsable de las mismas. Se deben seguir las recomendaciones contenidas en el documento de "Recomendaciones para el uso de la inteligencia artificial en la UGR" publicado en esta ubicación: https://ceprud.ugr.es/formacion-tic/inteligencia-artificial/recomendaciones-ia#contenidoo

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

- **Contenidos teóricos**

1. Calidad diferenciada; certificación
2. Patrimonio gastronómico andaluz de calidad diferenciada.
3. Desarrollo de la gastronomía sostenible
4. Conceptos de sostenibilidad, biodiversidad, calidad y medio ambiente
5. Producción y consumo sostenible
6. Marco conceptual de la sostenibilidad.
7. Aspectos internacionales del desarrollo sostenible.
8. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU.
9. Instrumentos de Gestión y Calidad Ambiental.
10. Incidencia ambiental del cambio global.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 06/05/2026 - 10:50
Código seguro de verificación (CSV): 260D202FF6E6EB81794E2BFA7A85E2DC Pág. 1 de 7

- **Contenidos prácticos**

1. Elaboración y análisis de algunos instrumentos representativos de la gestión y calidad ambiental ligados al sector alimentario.
2. Identificación de uno de los ODS y su relación con el sector alimentario.
3. Trabajos monográficos sobre temas de relevancia relacionados con la calidad diferencia de alimentos y la gastronomía sostenible.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE17 - Identificar y evaluar de forma integrada de los principales problemas de los medios natural y antrópico
- CE18 - Capacidad de evaluar y valorar la consideración transdisciplinar de un problema ambiental
- CE19 - Saber gestionar la calidad diferenciada del patrimonio gastronómico andaluz

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

COMPETENCIAS

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 260D202FF6E6EB81794E2BFA7A85E2DC
06/05/2026 - 10:50
Pág. 2 de 7

COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE17 - Identificar y evaluar de forma integrada de los principales problemas de los medios natural y antrópico
- CE18 - Capacidad de evaluar y valorar la consideración transdisciplinar de un problema ambiental
- CE19 - Saber gestionar la calidad diferenciada del patrimonio gastronómico andaluz

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Conocer las bases de la certificación de la calidad diferenciada de alimentos
- Diferenciar los sistemas de producción de alimentos tradicionales, sostenibles y de calidad diferenciada.
- Reconocer e integrar elementos básicos de sostenibilidad en la actividad gastronómica.¿ Conocer las claves de la sostenibilidad en los procesos de desarrollo social y económico.
- Conocer las referencias internacionales de sostenibilidad en los sectores ambiental y alimentario.
- Conocer aspectos del cambio global y su incidencia en el sector alimentario.
- Saber aplicar algunos instrumentos de gestión y calidad ambiental al sector alimentario.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 260D202FF6E6EB81794E2BFA7A85E2DC
06/05/2026 - 10:50
Pág. 3 de 7

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

1. Calidad diferenciada; certificación.
2. Patrimonio gastronómico andaluz de calidad diferenciada.
3. Desarrollo de la gastronomía sostenible.
4. Pérdida y desperdicio alimentario.
5. Producción y consumo sostenible.
6. Marco conceptual de la sostenibilidad.
7. Aspectos internacionales del desarrollo sostenible.
8. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU.
9. Instrumentos de Gestión y Calidad Ambiental.
10. Incidencia ambiental del cambio global. Biodiversidad y medio ambiente.

PRÁCTICO

1. Elaboración y análisis de algunos instrumentos representativos de la gestión y calidad ambiental ligados al sector alimentario.
2. Identificación de uno de los ODS y su relación con el sector alimentario.
3. Trabajos monográficos sobre temas de relevancia relacionados con la calidad diferencia de alimentos y la gastronomía sostenible.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- CASERO, F. 2004. La agricultura ecológica, una realidad. Boletín Económico de ICE N° 2823.
- Comisión Europea. 2007. Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 2092/91.
- Comisión Europea. 2008. Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control
- Consejería de Agricultura. Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. 2021. Industria, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Disponible en: https://www. juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias.html
- Consejería de Agricultura. Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. 2021.
- Denominaciones de Calidad. Disponible en https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/area/industrias-agroalimentarias/calidadpromocion/paginas/denominaciones-calidad.html
- CRUZ, J. COBOS, B. MÉNDEZ, M. CÁCERES, F. 2004. Sistemas de certificación de la calidad en el sector agroalimentario español. Distribución y Consumo. Julioagosto. p. 23-29
- European Commission. 2009b. Organic farm. Disponible en; http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_en
- Junta de Andalucía. 2007. Decreto 229/2007, de 31 de julio, por el que se regula la marca

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 06/05/2026 - 10:50
Código seguro de verificación (CSV): 260D202FF6E6EB81794E2BFA7A85E2DC Pág. 4 de 7

"Calidad Certificada" para los productos agroalimentarios y pesqueros. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (MAPA) 2013. Estrategia "Más alimento, menos desperdicio". Disponible en: https://menosdesperdicio.es/inicio
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. 2009. Calidad Diferenciada. Disponible en: www.alimentacion.es.
- MUCHNIK, J. 2006. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. Agroalimentaria 22. p. 89-98
- RENARD, M. 2005. Quality certification, regulation and power in fair trade. Journal of Rural Studies 21. p. 389–402
- TOLÓN BECERRA A. y LASTRA BRAVO X. 2009. Los alimentos de calidad diferenciada. Una herramienta para el desarrollo rural sostenible. M+A. Revista Electrónic@ de Medio Ambiente 6:45-67
- VAN ITTERSUM, K. MEULENBERGZ, M. VAN TRIJP, M. CANDEL, M. Consumers' Appreciation of Regional Certification Labels: A Pan-European Study. Journal of Agricultural Economics, Vol. 58, No. 1. p. 1–23.
- ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001. AENOR Ediciones (Asociación Española de Normalización).
- Sánchez Rivero, J., Enríquez Palomino, A. (2018). ISO 14001: 2015. Implantación de Sistemas de Gestión Ambiental. Fundación Confemental Editorial-Laborprex.
- Arévalo Contreras, M., Ortega Lorca, A. (2019). Gestión Ambiental. Ed. Síntesis.
- Valdés Fernández, J. L., Alonso García, M.C., Calso Morales, N., Novo Soto, M.L., (2016) Guía para la aplicación de la UNE-EN ISO 14001:2015. AENOR Ediciones (Asociación Española de Normalización).

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ENLACES RECOMENDADOS

- ONU, 2021: Los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030 de Naciones Unidas. https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/
- ONU, 2021: Los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Recursos para estudiantes. https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/student-resources/
- Gobierno de España, 2021: Agenda 2030. https://www.agenda2030.gob.es/
- Junta de Andalucía, 2021: Sistema de Indicadores de Desarrollo Sostenible de Andalucía para la Agenda 2030. https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/ods/index.htm
- CEPES, 2021: Recursos y documentos de referencia en materia de ODS https://www.cepes.es/general/documentosods
- FOOD SUSTAINABILITY INDEX, 2021. https://foodsustainability.eiu.com/
- INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS (IFS), 2021. https://www.ifs-certification.com/index.php/es/standards/2816-ifs-food-es
- Guía ISO 14001 PYME: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/FichasTecnicas/NTP/Ficheros/ 401a500/ntp_497.pdf
- UNE-Normalización Español: https://www.une.org/encuentra-tu-norma/busca-tu-norma/norma?c=N0055418

METODOLOGÍA DOCENTE

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 06/05/2026 - 10:50
Código seguro de verificación (CSV): 260D202FF6E6EB81794E2BFA7A85E2DC Pág. 5 de 7

- MD02 Sesiones de discusión y debate
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos
- MD08 Realización de trabajos en grupo

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

La evaluación se basará en los siguientes intrumentos:

INSTRUMENTOS	PORCENTAJE
Asistencia (lista de control)	10%
Pruebas escritas	60%
Trabajos (individual y/o grupal)	30%

Para poder superar la materia, será necesario obtener al menos **5 puntos sobre 10** tanto en la parte de **pruebas escritas** como en la de **trabajos encargados**. En caso de no alcanzar este mínimo en alguna de las dos partes, la asignatura no podrá superarse. Para la convocatoria extraordinaria, se podrá guardar la calificación de la parte superada (examen final o trabajo en grupo) en la evaluación ordinaria (siempre que la nota sea igual o superior a 5 puntos sobre 10).

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

La evaluación se basará en los mismos instrumentos que en la convocatoria ordinaria:

INSTRUMENTOS	PORCENTAJE
Asistencia (lista de control)	10%
Pruebas escritas	60%
Trabajos (individual y/o grupal)	30%

Para poder superar la materia, será necesario obtener al menos **5 puntos sobre 10** tanto en la parte de **pruebas escritas** como en la de **trabajos encargados**. En caso de no alcanzar este mínimo en alguno de las dos, la asignatura no podrá superarse. En esta convocatoria, se garantiza el derecho a poder obtener el 100% de la calificación, por lo que a petición del estudiante, dado que se pueden guardar las calificaciones de las partes superadas en la evaluación ordinaria, podrá renunciar a la calificación previamente obtenida con el objeto de mejorarla en esta convocatoria.

Todas las tareas subidas a la plataforma PRADO pasarán previamente por un **sistema de detección de plagio y/o elaboración por parte de software de inteligencia artificial.** En caso de que se demuestre el plagio o el uso de estas u otras herramientas sin autorización o respetando lo establecido en la legislación vigente sobre propiedad intelectual, se aplicará lo establecido en el art. 15 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

La prueba de EVALUACIÓN ÚNICA FINAL a la que el estudiante se puede acoger en los casos indicados en el artículo 8 de la "NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA" constará de un cuestionario sobre los

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 06/05/2026 - 10:50
Código seguro de verificación (CSV): 260D202FF6E6EB81794E2BFA7A85E2DC Pág. 6 de 7

contenidos teóricos y prácticos impartidos en la asignatura, cuyo valor total será de 10 puntos. Para aprobar la asignatura la calificación de dicha prueba ha de ser igual o superior a cinco puntos (5,0).

INFORMACIÓN ADICIONAL

Todos los derechos de la documentación que se entrega a los estudiantes están reservados. No se permite la difusión ni la reproducción por ningún medio, escrito o digital, total ni parcial, de las imágenes, textos, apuntes y/o exámenes o pruebas de ningún tipo, elaborados y/o entregados por el profesorado de la asignatura, sin la autorización previa del mismo. Además, todo el material anteriormente mencionado puede estar registrado y protegido, por otros derechos de autor o de reproducción. Esta consecuencia debe entenderse sin perjuicio de las responsabilidades disciplinarias en las que pudiera incurrir el/la estudiante que lo haga, derivadas de la Ley 2/2019, de 1 de marzo, por la que se modifica el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual.

Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la UGR, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios y apoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios y apoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 260D202FF6E6EB81794E2BFA7A85E2DC
06/05/2026 - 10:50
Pág. 7 de 7