

GUÍA DOCENTE 2026-2027

PSICOLOGÍA APLICADA A LA GASTRONOMÍA

1. Denominación de la asignatura

Psicología aplicada a la gastronomía

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU: 9048; ULE: 0108014; UVa: 48208

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Atención al Cliente

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura

UBU: Departamento de Ciencias de la Educación (Área: Psicología Social)

ULE: Departamento de Psicología, Sociología y Filosofía (Área: Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológicos).

UVa: Departamento de Psicología de Palencia (Área: Psicología Social)

4a. Profesores que imparten la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: Mario Del Líbano Miralles

ULE: Juan Pedro González Rodríguez

UVa: Andy Eric Castillo Patton

4b. Coordinador de la asignatura

Juan Pedro González Rodríguez, de la Universidad de León (ULE).

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura

Segundo curso; tercer semestre

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Ningún requisito previo

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

*CT1. Compromiso ético.

*CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.

CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

*CT4. Capacidad de organización y planificación.

CT5. Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis.

CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC3. Competencia para el emprendimiento en ciencias gastronómicas

GC4. Competencia para la asesoría gastronómica

SUBCOMPETENCIAS

*SC9. Identificar perspectivas en el ámbito gastronómico a partir del análisis de los condicionantes económicos, culturales, sociales y de sostenibilidad específicos de cada situación y proponer nuevos desarrollos empresariales para afrontar con éxito el entorno cambiante.

SC10. Participar en el diseño e implementación de proyectos de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

CONOCIMIENTOS

Cn35. Comprender la relevancia del consumidor y la complejidad de su comportamiento gastronómico

Cn37. Principios cognitivos, conductuales y emocionales en el ámbito gastronómico.

Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico

HABILIDADES

Hb26. Identificar las necesidades y las demandas de los clientes con el fin de ayudar a definir y desarrollar experiencias gastronómicas.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Conocer y comprender los principales procesos psicológicos que inciden positiva o negativamente en la experiencia alimentaria y/o gastronómica de las personas.

R2. Conocer herramientas para la mejora de la experiencia psicológica relacionado con la gastronomía más allá de la atención meramente técnica.

R3. Conocer cómo gestionar un equipo de trabajo eficaz en el entorno gastronómico potenciando la satisfacción de trabajadores/as y clientes/as.

*Sostenibilización curricular

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

01. Comprender los factores psicológicos que afectan el proceso de uso y consumo de los productos alimentarios.
02. Conocer el impacto que tiene en las personas la representación de determinadas imágenes corporales distorsionadas y alejadas de la realidad
03. Entender cómo se trabaja en el entorno gastronómico y las presiones a las que se ven sometidos/as.
04. Conocer los procesos de creatividad, liderazgo y gestión de personas implicados en el campo gastronómico
05. Constatar la importancia del conocimiento psicológico del consumidor de cara a una mejora de la experiencia gastronómica

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

Bloque 1. Aspectos psicológicos básicos de la gastronomía (UVa) (14 horas)

- 1.- Psicología aplicada a la gastronomía. Conceptos básicos cognitivos, emocionales, educativos, sociales y de la personalidad
- 2.- Psicología y conducta del consumidor. Factores condicionantes evolutivos. Influencia educativa y cultural. Publicidad y medios de comunicación. Tendencias de consumo

Bloque 2. Beneficios y problemas psicológicos derivados de la gastronomía (ULE) (14 horas)

- 3.- Beneficios psicológicos derivados del uso y disfrute de la gastronomía
- 4.- Problemas psicológicos relacionados con la alimentación: anorexia. bulimia, vigorexia...

Bloque 3. Aspectos psicosociales de los grupos de trabajo y atención al cliente (UBU) (14 horas)

- 5.- Equipos de trabajo y clientes: Motivación de la conducta: las actitudes dentro de las organizaciones gastronómicas.
- 6.- Psicología del consumidor, persuasión y satisfacción de los clientes.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS (18 horas)

- 1.- Trabajo individual o en grupo sobre los temas tratados en los seminarios y prácticas de aula (dependerá del número de estudiantes)
- 2.- Exposición en clase del trabajo individual o grupal realizado
- 3.- Informes individuales de diversos aspectos teóricos y prácticos relacionados con la asignatura
- 4.- Participación activa en el foro online y las discusiones en el aula en grupo secundario

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists/5735993010005771?auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/10423755210005772?auth=SAML

UVA: <https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/nui/lists/9007843540005774>

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia).

MD3. Aula invertida

MD4. Realización de problemas

MD5. Aprendizaje de habilidades comunicativas

MD7. Método del caso

MD8. Aprendizaje basado en problemas

MD10. Aprendizaje cooperativo

MD13. Lectura y análisis crítico de documentos

MD14. Trabajos dirigidos individuales

Actividades/ Metodología docente	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual (AD13. Trabajo autónomo)	Total de horas
AD1. Clases magistrales MD1, MD3, MD10.	Cn35, Cn37, Cn40, R1, R2	42	18	60
AD4. Seminarios. MD5, MD8, MD14.	Cn40, Hb26, R2, R3	6	27	33
AD5. Prácticas de aula. MD3, MD4, MD5, MD7, MD8.	Cn40, Hb26, R2, R3	8	36	44
AD7. Tutorías grupales MD13.	Hb26, R1	4	9	13
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

Procedimiento	% Peso en primera convocatoria	% Peso en segunda convocatoria
SE3. Informes (prácticas, casos, Proyectos)	20	20
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	25	25
SE5. Participación en foros, debates, tutorías, etc.	10	10
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	15	15
SE8. Prueba tipo test	30	30
Total	100	100

Se aplicarán las medidas antiplagio de acuerdo con la normativa vigente

Para aprobar la asignatura se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

1. Se tendrá que alcanzar un 5 sobre 10 en la suma de la calificación de los informes (SE3) y las exposiciones orales/defensa de trabajos (SE4). No tendrán que estar aprobados ambos procedimientos por separado para aprobar la asignatura.



UNIVERSIDAD
DE BURGOS



universidad
de león



Universidad de Valladolid

2. Del mismo modo que en el caso anterior, se tendrá que alcanzar un 5 sobre 10 en la suma de la calificación de la prueba escrita u oral de preguntas cortas (SE7), y la prueba tipo test (SE8). No tendrán que estar aprobados ambos procedimientos por separado para aprobar la asignatura.
3. La participación en foros, debates, tutorías, etc. (SE5) no tendrá que alcanzar un mínimo en su calificación para aprobar la asignatura

La prueba tipo test estará formada por 30 (10 para cada Bloque) preguntas con 4 alternativas de la que solo una opción será la correcta. Se aplicarán los mecanismos de penalización habituales en este tipo de pruebas para evitar la selección aleatoria por parte del estudiantado. La prueba escrita de preguntas cortas incluirá tres preguntas cortas, una por cada uno de los bloques incluidos en el temario de la asignatura.

En el caso de que algún estudiante no pueda asistir a alguno de los seminarios o prácticas tendrá que realizar un trabajo compensatorio relacionado con la temática sobre la que haya versado la clase a la que no hayan podido asistir.

No se realizarán pruebas parciales de la parte teórica para eliminar materia de cara al examen final de la asignatura.

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

Los seminarios y prácticas de aula tendrán una duración de 3 horas semanales.

14. Idioma en el que se imparte

Español