

MEMORIA DE VERIFICACIÓN

TÍTULO DE GRADO EN GASTRONOMIA

UNIVERSIDAD CATÓLICA SAN ANTONIO DE MURCIA

Índice de contenidos

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO	5
1.1. <i>Datos básicos</i>	5
Datos básicos	5
Universidad solicitante y Centro, Departamento o Instituto responsable del programa:	5
Tipo de Enseñanza (Modalidad):	5
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas:	5
Normas de permanencia en el Centro	6
Obtención del título	6
Resto de información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título de acuerdo con la normativa vigente:	6
1.2. <i>Distribución de ECTS en el título</i>	6
Número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiante y periodo lectivo.	7
2. JUSTIFICACIÓN	8
2.1. <i>Justificación, adecuación de la propuesta y procedimientos</i>	8
2.2. <i>Interés académico</i>	8
2.3. <i>Interés investigador</i>	9
2.4. <i>Interés profesional</i>	12
2.5. <i>Demanda potencial del título e interés para la sociedad y su zona de influencia.</i>	16
2.5.1. <i>Demanda potencial del título</i>	16
2.5.2. <i>Interés para la sociedad y su zona de influencia.</i>	20
2.6. <i>Referentes nacionales e internacionales</i>	21
2.6.1. <i>Referentes nacionales</i>	21
2.6.2. <i>Referentes internacionales</i>	22
2.7. <i>Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios</i>	23
2.7.1. <i>Descripción de los procedimientos de consulta internos</i>	23
2.7.2. <i>Descripción de los procedimientos de consulta externos</i>	25
2.8. <i>Aspectos contemplados en el RD 822/2021, de 28 de septiembre</i>	28
3. COMPETENCIAS	33
3.1. <i>Básicas y generales</i>	33
BÁSICAS	33

GENERALES.....	33
3.2. Transversales.....	35
3.3. Específicas.....	36
4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES.....	42
4.1. Sistemas de información previo a la matriculación.....	42
4.1.1 Procedimientos generales.....	42
4.1.2 Perfil de Ingreso del alumno del Grado en Gastronomía.....	43
4.2. Requisitos de acceso y criterios de admisión	44
4.3. Apoyo y orientación a estudiantes, una vez matriculados	46
4.4. Sistema de transferencia y reconocimiento de créditos	48
5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS.....	52
5.1. Descripción general del plan de estudios	52
5.1.1. Estructura del Plan de Estudios.....	52
5.1.2. Explicación general de la planificación del Plan de Estudios	58
5.1.3. Coordinación docente del plan de estudios para la adquisición de las competencias y la consecución de los objetivos	64
5.1.4. Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida.....	66
5.1.5 Actuaciones de movilidad.	68
5.1.6 Mecanismos para asegurar la identidad de los estudiantes en los procesos de evaluación.....	69
5.2. Actividades formativas	70
5.3. Metodologías docentes	70
5.3.1. Metodologías docentes presenciales	70
5.3.2. Metodologías docentes no presenciales	72
5.4. Sistemas de evaluación.....	72
5.5. Módulos	74
MODULO 1: PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD	74
MODULO 2: TECNOLOGÍA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMÍA	90
MODULO 3: CULTURA, GASTRONOMÍA Y CREATIVIDAD	106
MÓDULO 4: EMPRESA Y GESTIÓN	122
MODULO 5 RECURSOS HUMANOS Y GESTION DE CLIENTES	143
MODULO 6: FORMACIÓN INTEGRAL	155
MODULO 7: OPTATIVAS	173
MÓDULO 8: PRÁCTICAS ACADEMICAS EXTERNAS	215
MÓDULO 9: TRABAJO FIN DE GRADO	229
MODULO 10: INGLÉS TÉCNICO	235
6. PERSONAL ACADÉMICO	240
6.1. Profesorado	240

6.2.	<i>Otros recursos humanos.....</i>	263
7.	RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS	266
7.1.	<i>Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles</i>	266
7.1.1.	<i>Servicios disponibles centralizados.....</i>	266
7.1.2.	<i>Servicios de mantenimiento generales</i>	270
7.1.3.	<i>Recursos materiales generales.....</i>	270
7.1.4.	<i>Recursos Bibliográficos y de Acceso a Información:.....</i>	273
7.1.5.	<i>Recursos materiales y Servicios disponibles específicos de la titulación</i>	273
7.2.	<i>Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios</i>	284
8.	RESULTADOS PREVISTOS	285
8.1.	<i>Estimación de valores cuantitativos.....</i>	285
8.2.	<i>Procedimiento general para valorar el progreso y resultados.....</i>	287
9.	SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO	288
10.	CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN	289
10.1.	<i>Cronograma de implantación del título</i>	289
10.2.	<i>Procedimiento de adaptación, en su caso, al nuevo plan de estudios por parte de los estudiantes procedentes de la anterior ordenación universitaria</i>	289
10.3.	<i>Enseñanzas que se extinguen por la implantación del título propuesto</i>	291

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. Datos básicos

Datos básicos

Denominación Grado en gastronomía

Universidad solicitante y Centro, Departamento o Instituto responsable del programa:

Universidad solicitante: Universidad Católica San Antonio de Murcia. CIF G30626303.

Centro donde se imparte el título: Facultad de Ciencias Jurídicas y de la empresa

Representante Legal de la universidad:

- Nombre y cargo: Mendoza Pérez, José Luis. Presidente de la Universidad Católica San Antonio.
- NIF: 22894000-F.

Responsable del título:

- Nombre y cargo: José María Cayuela García. Vicedecano
- NIF: 22990576Y

Dirección a efectos de notificación:

- Correo electrónico: presidencia@ucam.edu
- Dirección postal: Campus de los Jerónimos, s/n. 30107. Guadalupe (MURCIA)
- FAX: 968 278 715
- Teléfono: 968 278 853

Tipo de Enseñanza (Modalidad):

Semipresencial

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas:

CURSO	MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL	TOTAL
2022/23	60	60
2023/24	60	60
2024/25	60	60
2025/26	60	60

Normas de permanencia en el Centro

Las normas de permanencia son las vigentes en la Universidad Católica San Antonio (<https://www.ucam.edu/sites/default/files/public/la-universidad/normativa/normativa-de-permanencia-grado-y-master.pdf>)

Obtención del título

Para la obtención del Título de Grado en Gastronomía, el alumno deberá superar los 240 créditos de los que consta el plan de estudios.

Resto de información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título de acuerdo con la normativa vigente:

- **Rama de conocimiento:** Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos
- **Naturaleza de la institución que concede el título:** Privado/De la Iglesia Católica.
- **Naturaleza del Centro Universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios:** Propio
- **Profesión regulada para la que capacita el título, una vez obtenido:** ninguna
- **Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo:** español
- **ISCED : 811 Hostelería**
- **ISCED secundario:**
- **Habilita para profesión regulada:** no
- **Condición de acceso para título profesional:** ninguna

1.2. Distribución de ECTS en el título

CRÉDITOS TOTALES	
TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Nº DE CREDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	60
Nº DE CREDITOS DE PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	21
Nº DE CREDITOS DE OPTATIVAS	18
Nº DE CREDITOS DE OBLIGATORIAS	126
Nº DE CREDITOS DE TRABAJO FIN DE GRADO	15

Número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiante y periodo lectivo.

Con el fin de adaptarse a la nueva situación social y de facilitar en la mayor medida posible que los estudiantes puedan optimizar el tiempo disponible dedicado al estudio, la Universidad Católica San Antonio de Murcia está impulsando la modalidad de matrícula a tiempo parcial en sus normas de permanencia y continuación de estudios universitarios.

Algunas situaciones representativas que se contemplan para poder acogerse a esta modalidad son las siguientes: tener necesidades educativas especiales, o responsabilidades de tipo familiar o laboral, entre otras. Los alumnos sólo podrán solicitar este tipo de matrícula si en ellos concurren alguna de estas circunstancias, pudiéndose matricular de un mínimo de 30 créditos ECTS, permitiendo de esta manera estudiar a tiempo parcial.

	TIEMPO COMPLETO		TIEMPO PARCIAL	
	ECTS Matrícula mínima	ECTS Matrícula máxima	ECTS Matrícula mínima	ECTS Matrícula máxima
Primer curso	60	60	30	59
Segundo curso	Asignatura con menos ECTS	78	Asignatura con menos ECTS	78

2. JUSTIFICACIÓN

2.1. *Justificación, adecuación de la propuesta y procedimientos*

El término Gastronomía ha evolucionado desde su acepción de “Arte de preparar una buena comida” de la Real Academia de la Lengua, al concepto más actual de la Real Academia de Gastronomía que la define como “un componente esencial de la cultura española, además de una fuente permanente de riqueza y creatividad”. Integra el dominio técnico del conocimiento de los alimentos y sus tecnologías de preparación, con los rasgos geográficos, históricos, sociales, culturales y artísticos del entorno en el que se desarrolla. La Real Academia de Gastronomía, se planteó desde el primer momento, la posibilidad de influir positivamente en la oferta gastronómica de nuestro país, para mejorar la calidad de vida de los españoles, reducir costes en sanidad y aumentar ingresos por turismo.

Por esto, además de los conocimientos científicos y técnicos básicos de la tecnología culinaria, en este grado se plantean las herramientas para la gestión de negocios turísticos y hosteleros, estableciendo la gastronomía como gran eje conductor y punto de encuentro de las manifestaciones culturales y artísticas más significativas del área de influencia del grado, el área mediterránea. Además, la gastronomía aparece inseparable de los factores que la rodean: como es el caso del Mar Mediterráneo y sus múltiples morfologías, sus paisajes culturales, junto a los factores bioclimáticos y las extraordinarias cualidades de la luz. Todos estos factores ambientales y culturales conducen a una especial manera de percibir y sentir la identidad mediterránea y significan una especificidad en la forma de alimentarse (dieta mediterránea), los sabores y la temperatura, la forma de vestirse, de entender y acondicionar los espacios (captar o protegerse de la luz), de relacionarse, de utilizar los materiales-alimentos, de ocupar el tiempo libre o la forma sostenible de utilizar nuestro paisaje y nuestros medios, entre otras.

2.2. *Interés académico*

Desde el punto de vista académico, el Grado en Gastronomía se ha diseñado con un enfoque multidisciplinar en respuesta a la propia naturaleza de la gastronomía. En él se recogen competencias de otros grados universitarios, asociadas principalmente al conocimiento de los alimentos (Grados en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y al marketing y gestión de la empresa de restauración (Grado de Administración y Dirección de Empresas y de Turismo). Además, desarrolla contenidos relacionados con las manifestaciones culturales y artísticas (propias de Grados como el de Antropología y el de Arte) y materias para el desarrollo de habilidades sociales y gestión de recursos humanos (presentes en el Grado en Psicología).

El plan de estudios plantea, como pilar básico, el conocimiento del producto alimentario y de las tecnologías del procesado, ahondando en el conocimiento de las características y propiedades organolépticas de los alimentos y desarrollando herramientas y habilidades sensoriales para la identificación de los alimentos y sus distintos grados de calidad. Además de los procesos tecnológicos básicos de transformación de los alimentos, se prestará especial atención al conocimiento teórico de los principales cambios a nivel

molecular que sufren los alimentos durante su transformación culinaria y la influencia de los factores tecnológicos durante el proceso. En ninguno de los grados actuales relacionados con los alimentos y su tecnología de elaboración se alcanza el nivel de especialización en los conocimientos teóricos y competencias prácticas para la transformación culinaria, marcado como objetivo general en el Grado en Gastronomía. El estudio de la relación entre dieta y salud tiene, en el entorno mediterráneo, un especial significado, ya que la dieta mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad desde el 16 de noviembre de 2010, es un modelo de hábitos alimentarios saludables cuyas bondades se basan tanto en el tipo de alimentos como en los procesos culinarios empleados.

La actividad económica y empresarial será analizada desde un enfoque práctico y aplicado a la empresa de restauración en el marco de la actividad turística. En este sentido se abordan los elementos básicos para la gestión económica y financiera, el marketing y las nuevas tecnologías aplicadas a la publicidad, con el objetivo de dotar al alumno de las herramientas básicas para participar en la creación de proyectos empresariales sólidos, colaborar en su consolidación y proteger la viabilidad económica de los mismos.

De forma novedosa, el título integra materias relacionadas con la creatividad, el diseño y las corrientes artísticas. Estos conocimientos básicos aportarán al alumno la posibilidad de participar, de forma activa, en proyectos relacionados con la decoración y creación de ambientes, y, en definitiva, el desarrollo de conceptos cuidados y diferenciadores tanto en la elaboración de platos como en el diseño y decoración de locales.

La gastronomía, como actividad resultante de la integración de conceptos técnicos y artísticos, se basa tanto en el conocimiento como en la creatividad, y de ahí su dependencia absoluta del capital humano. El Grado propuesto en esta memoria también aborda materias fundamentales en la formación integral de la persona, esenciales para el desarrollo de una adecuada actividad profesional y la creación de un ambiente de trabajo que fomente la creatividad y vaya orientado a la excelencia en el servicio a los clientes.

Todas estas áreas de conocimiento integradas en el Grado en Gastronomía, tienen el objetivo de formar profesionales ligados al sector de la empresa de restauración y turística o a la alimentación, que en el desarrollo de su práctica profesional o investigadora planteen soluciones innovadoras y eficaces a los distintos retos de la sociedad actual.

2.3. Interés investigador

Detrás de la evolución del concepto de gastronomía hasta ser considerado “un componente esencial de la cultura española, además de una fuente permanente de riqueza y creatividad”, o como propone la Real academia de gastronomía, “...es un medio para mejorar la calidad de vida de los españoles, reducir costes en sanidad y aumentar ingresos por turismo”, está la investigación y la innovación. Ambos términos son inseparables de la gastronomía tal como la conocemos en la actualidad.

En nuestra sociedad existe la necesidad de encontrar nuevos productos y procesos y, además, los hábitos diarios y los productos están bajo continua evaluación para ser mejorados o para resaltar sus propiedades. La tecnología y los métodos utilizados en los

laboratorios se han adaptado y están siendo aplicados en los procesos culinarios en el desarrollo de nuevos productos alimenticios para la industria. Por otro lado, la mayor difusión de la investigación alimentaria ha aumentado el intercambio de información entre dos mundos anteriormente aislados: la gastronomía y la ciencia. Esto abre un nuevo mundo de posibilidades para la gastronomía en el que la idea inicial de chef se complementa con la aplicación del método científico y la tecnología, para llegar a la presentación del plato final.

La investigación aplicada a la gastronomía permite ahondar en sus bases culturales y antropológicas, recuperar tradiciones y recetas y contextualizarlas, y todo ello da como resultado la puesta en valor de un territorio y su patrimonio cultural. Esta puesta en valor también es aplicable al patrimonio agroalimentario, ya que se incluye la labor de estudio y recuperación de cultivos por su valor culinario y nuevas formas de utilización.

La innovación en los procesos y materias primas ha producido una inagotable lista de preparaciones culinarias, que cuidan tanto sus características sensoriales como su presentación. Por otro lado, la fusión de aspectos técnicos con el concepto de cocina saludable potencia el desarrollo de técnicas higiénicamente seguras aplicadas sobre materias primas, propias de la dieta mediterránea, que favorecen la creación de platos y menús nutricionalmente equilibrados.

El resultado de la aplicación de investigación y la innovación durante los últimos decenios ha sido el reconocimiento internacional de la gastronomía española. Se puede afirmar que actualmente es el referente mundial a nivel gastronómico, tanto por sus características técnicas, como por estar apoyado sobre la dieta mediterránea, esta última reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Se trata mayoritariamente de una investigación dirigida a la innovación a nivel de empresas hosteleras (en restaurantes como Mugaritz, El celler de can Roca, Akelarre, Quique Dacosta, Diverxo,...) de primer nivel internacional. Detrás de la oferta de todas ellas, hay un largo proceso de trabajo buscando nuevas preparaciones, presentaciones o ingredientes, que dan como resultado cartas de degustación renovadas todas las temporadas. Estos trabajos de investigación han derivado a la oferta de otro tipo de servicios como es la asesoría a otras empresas o a la formación, como es el caso de la International School of Pastry Arts dirigida por Paco Torreblanca.

Desde el año 2005 se produce una interesante colaboración entre empresas de restauración con el centro tecnológico AZTI-Tecnalia. Desde entonces vienen trabajando conjuntamente en el diseño de nuevas y mejoradas propuestas de productos alimenticios, la reducción de los tiempos en el desarrollo de propuestas gastronómicas, así como en el desarrollo y adaptación de tecnologías aplicadas a la industria alimentaria. Esta colaboración se amplía a otros aspectos como el diseño de nuevos electrodomésticos, la validación de nuevos equipos y la formación de alto nivel para el sector de la restauración y la industria alimentaria.

Y en este caldo de cultivo irrumpe la fundación ALICIA impulsado por la fuerza del proyecto El bulli y Ferrán Adriá. ALICIA “es un centro de investigación dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario y gastronómico. Un centro con vocación social y abierto a todo el mundo para promover la buena alimentación”.

Grado de gastronomía

El carácter multidisciplinar del Grado en Gastronomía favorece su aportación a la investigación desde diferentes áreas. Así, a las más tradicionales aportaciones de la gastronomía en las áreas de biología, nutrición y salud, tecnología de los alimentos y antropología cultural, se unen la psicología y la neurofisiología en el abordaje de la relación entre los alimentos y su preparación y la percepción y formación de las preferencias del consumidor.

Dentro del área de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la gastronomía se ha consolidado a nivel nacional e internacional como un área de actividad científica de gran interés por su aplicación en la mejora nutricional y sensorial de los alimentos a partir de la innovación en los procesos de cocinado.

Son ya varios grupos de investigación los que centran su actividad en la gastronomía y ciencias culinarias:

- RED INDAGA: Investigación, innovación y Desarrollo Aplicado a la Gastronomía
- Servicios y productos de investigación alimentaria AZTI-TECNALIA
- Grupo de Investigación en Cocina y Gastronomía (GRCiG) Universitat de Barcelona
- Gastronomía molecular. Universidad de Extremadura
- Tecnología del procesado industrial y culinario de los alimentos UCAM

A nivel nacional ya es fija la presencia de un área temática específica de gastronomía en el Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se celebra bianualmente en nuestro país.

Además de la presencia en convocatorias públicas de líneas relacionadas con el área de la calidad de los productos alimentarios y su procesado culinario cada vez es más habitual la colaboración de empresas de restauración en el desarrollo de proyectos de investigación junto a la industria y centros de investigación, para el diseño de nuevos productos precocinados o de V gama. Como ejemplo de esta colaboración se puede citar el proyecto CENIT SENIFOOD, en el que el restaurante Mugaritz participa con el objetivo de aunar propiedades funcionales de los alimentos con unas características fisicoquímicas y organolépticas que hagan adecuado, sencillo y agradable su consumo.

A nivel internacional es de destacar la reciente publicación del *International Journal of Gastronomy and FoodScience* (IJGFS). Se trata de la primera revista internacional que recoge el conocimiento científico-culinario y lo plasma en diversos aspectos como la nutrición, las tendencias globales de alimentación, la ciencia aplicada a la alimentación o los aspectos culturales de la gastronomía, entre otros.

Por otro lado, los beneficios de la Dieta Mediterránea sobre la salud y su papel en la prevención de muchas enfermedades crónicas son, hoy por hoy, una evidencia científica. La investigación en esta área es, actualmente, una de las prioridades de los programas nacionales y europeos de investigación en la vertiente preventiva dentro del área de salud. La dieta mediterránea sirve de base a las recomendaciones de las instituciones internacionales encargadas de la promoción de la salud.

Este enfoque preventivo ha sido objeto de investigación y desarrollo en los sucesivos programas marco de investigación de la UE y ha tenido cabida en la estrategia Horizonte

Grado de gastronomía

2020. En esta tarea colaborativa de la UE, son varias las líneas de trabajo relacionadas con el presente Grado, como son:

- Salud
- Seguridad alimentaria y bio-economía
- Sociedades Inclusivas, Innovadoras y Seguras
- Innovación en las PYME

A nivel Nacional, el Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación, recoge entre sus líneas prioritarias un subprograma relacionado con la seguridad y la calidad alimentaria y la acción estratégica de salud, en la que destaca la apuesta por la investigación en acciones preventivas dentro de las que se encuadra la dieta y los hábitos alimentarios. Además, mantiene el Área de Desarrollo e Innovación Tecnológica Sectorial en la que se incide sobre diez sectores clave entre los que se encuentran la alimentación y el turismo.

A nivel local, el Gobierno Regional a través del "Plan Estratégico 2022-2032: un nuevo modelo turístico de la Región de Murcia" se plantea como estrategia dentro de las medidas de urgencia para el rescate y activación del tejido empresarial, planes concretos de rescate al sector hostelero favoreciendo la innovación en productos y servicios gastronómicos.

2.4. Interés profesional

Las áreas profesionales en las que el graduado en Gastronomía podrá desarrollar su actividad profesional, estarán principalmente asociadas a las empresas del sector de la restauración y sector turístico, así como en la industria alimentaria.

De este modo una vez que el estudiante ha culminado sus estudios de Grado, podrá desarrollar su actividad en profesional en cinco áreas profesionales:

- El área profesional relacionada con el desarrollo de técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria.
- El área profesional de la dirección de empresas de restauración gestionando y supervisando todos los procesos de producción y coordinando los equipos de trabajo.
- El área profesional orientada al diseño y desarrollo de propuestas de negocio innovadoras.
- El área profesional orientada al asesoramiento y consultoría para el estudio y diseño de productos desde la innovación y la comunicación.
- El área de la investigación en la innovación y de la formación superior en el sector alimentario.

Estas distintas áreas profesionales permiten que los estudiantes del Grado en Gastronomía puedan desarrollar su actividad profesional en distintos ámbitos profesionales, definiéndose nuevas actividades profesionales de gran interés que podrán ser desarrolladas en la hostelería, la industria alimentaria y la propia investigación y formación como un nuevo ámbito transversal de gran valor. De este modo podemos

encontrarnos con cinco ámbitos profesionales distribuidos por las siguientes actividades profesionales.

Ámbito de desarrollo profesional	Actividad profesional	Hostelería	Industria	Investigación Formación
Ámbito de la investigación y la innovación	Director de innovación en producción y elaboración culinaria.	X	x	x
Ámbito de la formación	Formador en el ámbito privado o público en escuelas de hostelería tras superar fase de oposición			x
Ámbito de la Dirección y la gestión	Director/responsable de empresas de restauración/restaurante	x		
	Director/responsable de departamentos de banquetes y convenciones	x		
	Director/jefe de operaciones	x	x	x
	Director de alimentos y bebidas	x		
	Cocinero ejecutivo (Chef)	x		x
	Jefe de cocina	x		
	Jefe de partida (pastelería, panadería, etc.)	x	x	x
Ámbito de la gestión de productos	Ayudante de jefe de cocina	x		
	Director de servicio y atención al cliente	x	x	
	Director de producción alimentaria	x	x	x
Ámbito de desarrollo de productos y asesoría	Director de Calidad y producto	x	x	x
	Asesor gastronómico	x	x	
	Consultor gastronómico	x	x	
	Promotor de nuevas iniciativas gastronómicas	x	x	x
	Técnico investigador del sector agroalimentario		x	x
Ámbito de la comunicación	Técnico investigador de la industria alimentaria		x	x
	Responsable de comunicación	x	x	x
	Asesor de comunicación	x	x	x

El sector de la gastronomía presenta un gran interés profesional, ya que este sector se ha comportado de una forma muy dinámica a nivel mundial estableciendo canales estratégicos que han definido nuevas áreas profesionales de gran valor en el mercado.

Dicho desarrollo ha estado motivado por varios factores entre los que destacamos el interés social que ha despertado la cultura gastronómica, aportando la singularidad de expresar de forma sensitiva y emotiva la identidad de un determinado lugar. De este modo la gastronomía adquiere un valor estratégico de desarrollo económico y social que se ha acomodado en la sociedad de forma destacada, aportando las oportunidades de emprendimiento tanto desde su vertiente industrial como hostelero.

Por otro lado, se ha observado como España y otros países del mundo (Perú, Francia, Italia, etc.) consolidan su industria gastronómica y se convierte en un eje fundamental de las políticas nacionales de turismo. Así la gastronomía se convierte en una industria de gran valor económico y que motiva el desplazamiento de turistas a un destino.

Grado de gastronomía

Otros aspectos que debemos tener en cuenta por su interés profesional es el propio desarrollo del sector turístico a nivel mundial y el desarrollo de la propia industria alimentaria en nuestro país.

Dentro del amplio abanico de actividades que se incluyen en la industria turística, quizá sea la gastronómica la que tiene más capacidad de generar identidad y carácter, y por tanto de atraer y favorecer la actividad turística. En países con desarrollos turísticos avanzados y donde el turismo está asociado a cultura, uno de los aspectos más destacados es la gastronomía. Potenciar su gastronomía es potenciar su cultura y su actividad turística y, en la mayoría de estos países, supone una importante contribución al producto interior bruto.

Según datos del Instituto de Estudios Turísticos perteneciente al Ministerio de Industria, Energía y Turismo (www.iet.tourspain.es), la entrada de turistas internacionales a España alcanzó en el 2020 un 77% menos con 18,96 millones de viajeros extranjeros. Pero se vislumbra una clara recuperación de la situación en momentos de pandemia pues España recibió la visita de 28,2 millones de turistas internacionales en los once primeros meses de 2021, lo que supone un 54,1% más que en el mismo periodo de 2020, según datos publicados el 4 de enero de 2022 por el Instituto Nacional de Estadística (INE). El gasto realizado por los turistas extranjeros que visitaron España entre enero y noviembre del 2021 se disparó un 63,8% respecto al mismo periodo de 2020, hasta alcanzar los 31.274 millones de euros.

Varios estudios han coincidido en que los turistas viajan a los destinos que han establecido una reputación como un lugar para experimentar con productos locales de calidad. De hecho, en el mundo del turismo hay destinos influyentes cuya imagen de marca se conecta con valores gastronómicos en diferentes niveles de intensidad, España entre ellos, pero también Francia, Italia, Grecia, Bélgica, Portugal, Estados Unidos (especialmente regiones como la de los valles de Napa y Sonoma en California), Brasil, Perú, México, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Australia, Chile, Malasia, Japón, Indonesia, Bali, China o Singapur.

El grado de satisfacción medio de los turistas internacionales que visitaron España se sitúa en los últimos años por encima del 8,5 sobre 10, siendo la Gastronomía el aspecto más valorado por encima del clima y la seguridad. Esto hace que se estime que aproximadamente 6 millones de turistas acuden a España llamados principalmente por la Gastronomía.

La situación del turismo en España tiene un reflejo claro en los datos de empleo. Aunque ha podido verse afectado por la situación Covid y los trabajadores con ERTE, el sector de Servicios de comidas y bebidas con un total de 1.150.000 personas empleadas es líder en empleo del sector turístico y supone alrededor del 6.5% del total de empleo en España. El año 2021 cierra con 776.000 empleos más.

El conjunto empresarial del sector de la hostelería da trabajo a más de 1,7 millones de personas, 1,3 millones en las actividades de restauración. Supone el 8,7% del empleo total de España y el 64% del empleo turístico, según el anuario de hostelería de España 2019.

En la UE, la industria alimentaria es la principal actividad de la industria manufacturera, con un valor superior a los 1.205.000 millones de euros de cifra de negocios, superior un

1,1% respecto al año anterior, representando el 15,2% de la industria manufacturera (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2020-21).

En España, la industria de alimentación y bebidas es la primera rama manufacturera del sector industrial, según los últimos datos de Estadística Estructural de Empresas del INE, con 130.795,8 M€ de cifra de negocios (Estadística Estructural de Empresas: Sector Industrial 2019.INE (24/06/2021), lo que representa el 23,3% del sector industrial, el 22,1% de las personas ocupadas y el 19,2% del valor añadido. Representa el 2,5% del PIB de España (en VAB) (INE) y que asciende a 25.236 M€ (-2,2%).

La industria alimentaria española ocupa el cuarto puesto en valor de cifra de negocios (9,7%), por detrás de Francia (19,7%), Alemania (17,5%) e Italia (11,7%).

Por otra parte, el desarrollo profesional en el sector de la industria alimentaria de industrias elaboradoras de productos precocinados y de V gama es muy alentador. Aunque en los primeros años de implantación comercial de los platos preparados, su consumo per cápita se situaba en torno a los 3 kg por persona y año, se ha producido un importante crecimiento en los últimos años alcanzando niveles de 12 kg por persona y año. Así, a pesar de que el consumo total de alimentos en España ha crecido un 13% en los últimos 20 años, el consumo de platos preparados se ha incrementado en un 400%, poniendo de manifiesto la gran aceptación de este tipo de productos, tanto en el hogar como en el canal HORECA.

Según datos del Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente (2020), el informe de consumo alimentario en España muestra cómo el consumo en hogares fuera del hogar fue del 64,8% en establecimientos. Esto supuso un consumo y gasto per cápita fuera del hogar 84,67 kg por persona y año, un total de 667,22 euros por persona y año.

Ferias profesionales y congresos.

Otro aspecto que muestra el creciente interés por la gastronomía se manifiesta en las numerosas ferias y acontecimientos gastronómicos que se convocan en España, a nivel nacional e internacional, orientadas al sector profesional y a las actividades de difusión, investigación e innovación en gastronomía. Resumimos algunos de las más destacadas:

- Madrid Fusión. Desde el año 2003 se celebra en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid la cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión. En junio 2021 fue el penúltimo celebrado en Madrid y en noviembre se celebró en San Sebastián el San Sebastián Gastronomika. La próxima cita será en marzo de 2022 <https://www.madridfusion.net/>
- Salón de gourmet. Feria internacional de alimentación y bebida de calidad. Es la 7ª feria más visitada de IFEMA. En el año 2021 acudieron 74914 visitantes profesionales, 46.500 m2 de superficie de exposición y 1548 expositores, a pesar de las restricciones de la pandemia.
- En abril de 2022 se darán cita en IFEMA Madrid una de las ferias que lideran el producto gourmet en Europa. <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>
- Feria de Restauración Moderna. Salón de la alimentación Urbana, catering y vending. En el año 2011 participaron 54 expositores y acudieron 32.304 visitantes.
- Lo Mejor de la Gastronomía. El Instituto Ferial de Alicante cita a los más destacados de la gastronomía. <http://www.lomejordelagastronomia.com/>

- ALIMENTARIA. En Barcelona se celebra la feria Alimentaria, que en el año 2016 recibió 150.000 visitas y contó con la participación de 4.000 expositores. El próximo abril de 2022 se celebrará en Barcelona https://ctnc.es/ferias_alimentarias/alimentaria-2021/
- Murcia gastronómica. Se ha convertido en una referencia gastronómica en la Región de Murcia, se celebró el pasado noviembre <https://www.murciagastronomica.es/>
- Fruit attraction Madrid. Con más de 1200 empresas expositoras y 55.000 profesionales se convierte en una referencia para la industria agroalimentaria y gastronómica relacionada con las frutas y verduras <https://www.ifema.es/fruit-attraction>
- El MIP (Madrid International Pastry) que reúne a los grandes chefs, maestros pasteleros, artesanos y expertos nutricionistas, en el ámbito de la pastelería, panadería y el café <https://madridinternationalpastry.com/>

2.5. Demanda potencial del título e interés para la sociedad y su zona de influencia.

2.5.1. Demanda potencial del título

El interés por los estudios universitarios de gastronomía ha sido creciente desde la instauración en el año 2009 del grado en Gastronomía y artes culinarias de la Universidad de Mondragón. Este Grado se ha consolidado en los últimos años ocupando, según datos del centro universitario no publicados de forma oficial, por encima del 80% de las plazas ofertadas (100 plazas). La experiencia de la UCAM tras la implantación del 2º Grado de Gastronomía a nivel nacional (curso 14/15) muestra una demanda entre el 20 y el 40% de las plazas ofertadas (60).

Prueba del interés por estos estudios es la aparición en los últimos años de oferta de grados universitarios de gastronomía en otras universidades públicas presenciales, cuyo grado de cobertura de acceso se muestra en la siguiente Tabla.

Resumen del total de alumnos matriculados de nuevo ingreso por preinscripción y por preinscripción en su primera opción en las universidades públicas presenciales (Según datos disponibles en SIU).

CCAA	Universidad	Titulación	IND III.2 Total matrícula nuevo ingreso por preinscripción	IND III.3 Total matrícula nuevo ingreso por preinscripción en su primera opción
Andalucía	Málaga	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga	59	53
Cataluña	Barcelona	Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya	48	48
Comunitat Valenciana	Alicante	Graduado o Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias por la Universidad de Alicante	65	54
Comunitat Valenciana	València (Estudi General)	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universitat de València (Estudi General)	42	13

A diferencia de los títulos universitarios tradicionales la oferta de plazas universitarias en estudios de gastronomía sigue siendo inferior a la potencial demanda de las mismas si tenemos en cuenta los aspectos socioeconómicos y de empleo del sector hostelera/turismo, así como la demanda existente en estudios de niveles inferiores (FP grado superior) o escuelas privadas. En el caso de la FP de grado superior la demanda supera en aproximadamente un 200% la oferta de plazas en la Región de Murcia en los últimos tres años.

A pesar del efecto positivo sobre la demanda atribuible a los factores anteriormente comentados debemos tener en cuenta un factor contrario especialmente en estos primeros años que es el desconocimiento generalizado de esta nueva oferta universitaria entre los futuros alumnos e incluso centros formativos y sus orientadores académicos.

Hay que resaltar que, recientemente la nueva ley educativa, LOMLOE establece como una de sus medidas, la futura integración en el grupo A1 del cuerpo de profesores técnicos de varias especialidades de Formación Profesional como es el caso de la familia profesional de "Hostelería y Turismo"; especialidades que, por sus características, son impartidas por docentes técnicos sin titulación universitaria; siendo el principal requisito de este cambio, la adquisición del mismo. En este sentido, el Grado en Gastronomía se incluye dentro de las titulaciones concordantes para las especialidades de Cuerpo de profesores técnicos de formación profesional en la especialidad de cocina y pastelería.

Grado de gastronomía

Además de la demanda directa de esta titulación universitaria y de los estudios asociados, es de destacar la alta y sostenida demanda a nivel nacional de los estudios relacionados con la gastronomía desde el punto de vista tecnológico, de su explotación económica y de su relación con la dieta y la salud, como son los Grados de Ciencia y Tecnología de los alimentos, el Grado en Turismo y el Grado en Nutrición Humana y Dietética respectivamente. Aunque, en relación a estos datos se debe tener en cuenta que la naturaleza singular del título de Grado en Gastronomía y sus diferentes perfiles de egreso frente a estos títulos restan validez al empleo de sus indicadores de demanda para inferir el interés del Grado en gastronomía.

Aun así, destacar que, según datos obtenidos de los Indicadores de acceso a estudios universitarios elaborados por el Ministerio de educación, cultura y deporte en los últimos cursos académicos de los que se tiene constancia oficial (2011-2014), la demanda de estos estudios en centros públicos se sitúa entre el 90 y 100% de la oferta en todas las Comunidades autónomas.

Los datos recogidos en las actas de la conferencia de Decanos del Grado en Ciencia y tecnología de alimentos muestran una demanda superior a la oferta en algunas universidades y una ocupación media superior a las previsiones contenidas en las memorias de verificación de los títulos.

En cuanto a los estudios de Turismo la media de alumnos matriculados en los cursos 2011-2014 fue superior a los 25.000 con un continuo ascenso desde la implantación de estos estudios universitarios.

En el caso del grado en Nutrición humana y dietética el nivel de ocupación de plazas roza el 100% a nivel nacional.

En la Región de Murcia el nivel de demanda de estas titulaciones es del 100% (Indicadores de acceso a estudios universitarios elaborados, Ministerio Educación Cultura y Deporte 2013/14) para los Grados en Ciencia y tecnología de los alimentos, y Nutrición humana y dietética, y del 90% para el Grado en Turismo (dependiente de centro adscrito a la Universidad de Murcia). Los datos medios de demanda en los tres últimos años para estos mismos estudios en la UCAM fueron del 40, 100 y 30% respectivamente.

Es importante resaltar que la solicitud de verificación del Grado en Gastronomía desde la UCAM no se ha sustentado en estos datos de demanda de títulos ya en desarrollo, ya que consideramos claramente diferenciados los perfiles de ingreso y egreso de los alumnos de estas titulaciones, relacionadas parcialmente en contenidos con el Grado de gastronomía, pero significativamente distintas en competencias a adquirir. Consideramos de mayor peso los condicionantes de nuestro entorno socioeconómico, además de la responsabilidad social de nuestra institución de dar un servicio de formación universitaria en un área formativa mínimamente presente a nivel nacional como es la gastronomía y que despierta gran interés para la sociedad.

Otros estudios superiores oficiales relacionados con la gastronomía (Técnicos superiores y técnicos de formación profesional)

Datos del 2021 indican que la demanda de estudios de formación profesional supera las expectativas, siendo un 4.1% más sumando unos 39.467 estudiantes.

Grado de gastronomía

Así, el número de alumnos matriculados en ciclos formativos LOE de grado superior relacionados con la gastronomía, en los años 2017-2018 se acercaron a los 9.000 alumnos, repartidos entre los T.S. Servicios de Restauración (2200 alumnos), T.S. Dirección de cocina (4900), T.S. Vitivinicultura (800) y T.S. Procesos de calidad en la industria alimentaria (950).

A nivel de la Región de Murcia la información obtenida directamente de los centros arroja una ocupación del 100% de las plazas ofertadas sin poder precisar la demanda total de los títulos.

Esta gran demanda se manifiesta en estudios técnicos (grado medio) con un total de más 15000 alumnos en el curso 2017/18 en títulos técnicos de cocina, cocina y gastronomía, pastelería y panadería, servicios de restaurante y bar, ...

Es interesante mostrar por separado los estudios de grado medio y los de grado superior, ya que nos permite observar que mientras la demanda de formación profesional de grado medio se ha incrementado alrededor de un 24%, la de grado superior lo ha hecho en más de un 150%. Esto denota un creciente interés por realizar estudios, cada vez más avanzados, relacionados con la gastronomía.

Otros estudios y cursos de especialización no oficiales

Dentro de la amplísima actividad a nivel nacional en este sector, el Centro de cualificación turística de la Región de Murcia oferta tanto a profesionales en activo para su reciclaje, como para desempleados diversos cursos, jornadas y webinars.

Para el 2022, el CCT desarrolla su actividad mediante la realización de cursos, así como otras muchas y variadas acciones como son talleres monográficos, prácticas profesionales no laborales en empresas, seminarios y jornadas y cursos en la modalidad e-learning.

Destacamos la presencia de cursos de especialización como el de repostería <https://www.cctmurcia.es/es/curso?ficha=repoteria-3322021> de 420 horas con los objetivos de preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería definiendo sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Desde el dedicado a los vinos: <https://www.cctmurcia.es/es/curso?ficha=cata-de-vinos:-un-paseo-por-el-mundo-3902021> con el objetivo de que el alumno haga un recorrido por diferentes países alrededor del mundo y conozca sus vinos más valorados, hasta el curso sobre protocolo en hostelería, restauración y organización de eventos, <https://www.cctmurcia.es/es/curso?ficha=protocolo-en-hosteleria,-restauracion-y-organizacion-de-eventos-3502021>

Estos datos demuestran el gran interés de la formación en aspectos relacionados con la gastronomía.

2.5.2. Interés para la sociedad y su zona de influencia.

La actividad turística alcanzó los 61.406 millones de euros en 2020, un 5,5% del PIB en la Comunidad de Murcia.

Se estima que, a medio plazo, la importancia del turismo en la balanza comercial de la Región de Murcia crecerá de forma sostenida hasta convertirse en uno de los pilares fundamentales de la economía murciana, especialmente en el sector servicios. El sector turístico de la Región de Murcia (cuyo desarrollo en los últimos años, se ha visto sometido a ciertas limitaciones), posee una enorme potencialidad de crecimiento, sobre todo en segmentos y productos ajenos al ya clásico del sol y playa. La oferta turística constituye un nicho de mercado difícil de desbancar, al depender en gran parte de factores imposibles de emular, como son la bondad del clima, las características paisajísticas, la oferta cultural y monumental, y la gastronomía.

Cabe destacar que las empresas del sector turístico suponen ya el 12,2% del volumen total de empresas de la Región de Murcia. Este dato pone de manifiesto el incremento del peso del turismo en la economía, ya que hace 8 años su cuota era tan sólo del 8,4%.

En cuanto a la oferta concreta en restauración, en la Región de Murcia, en los últimos años se advierte un progresivo incremento de la oferta, aunque este aumento no va asociado a la mejora en la categoría de los locales.

Categorías en la oferta de Restaurantes de la Región de Murcia

Por otra parte, la Región de Murcia ha estado históricamente ligada a la industria agroalimentaria y recíprocamente, no es posible hablar de industria agroalimentaria en España sin hacer referencia a la Región de Murcia. El futuro del sector, desde un contexto general, pasa por abordar de forma satisfactoria las siguientes grandes claves: calidad y seguridad en la industria alimentaria, elaboración de alimentos seguros y saludables, respeto con el medio ambiente y competitividad en los mercados internacionales. La aportación de la tecnología culinaria es esencial para el desarrollo de nuevos productos precocinados y de IV y V gama, y por tanto lo es la investigación que aborde el estudio y comprensión de los procesos de cambio asociados al cocinado y preparación de los alimentos, su estabilidad y la seguridad de los mismos. Ya es habitual en la industria agroalimentaria de nuestro entorno la figura del asesor culinario para el desarrollo de nuevos productos, lo cual indica la necesidad de profesionales formados en esta área de conocimiento, siendo especialmente valorado aquel profesional con la capacidad de desarrollar o participar en proyectos de investigación. Esta demanda se ha visto reflejada en la respuesta totalmente positiva de todas las empresas consultadas para su colaboración en el desarrollo de las prácticas académicas externas incluidas en el programa formativo del título.

2.6. Referentes nacionales e internacionales

2.6.1. Referentes nacionales

El Grado en Gastronomía propone un nuevo enfoque de la gastronomía que, hasta el año 2009 no era objeto de Grado Universitario. Al igual que en otros aspectos de la gastronomía, España es referente internacional y generadora de innovación en el campo de la formación en gastronomía, siendo el primer país europeo que cuenta con un grado universitario de gastronomía:

Grado en Ciencias Gastronómicas y Culinarias (Universidad de Mondragón <http://www.mondragon.edu/es/estudios/grados/gastronomia-y-artes-culinarias/>). A partir de este primer título se han verificado hasta 9 titulaciones de gastronomía que se recogen en la siguiente Tabla.

Nivel académico	Nombre de la titulación (RUCT)	Universidad	Tipo de universidad
Grado	Graduado o Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias por la Universidad de Alicante	Alicante	Pública
Grado	Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya	Barcelona	Pública
Grado	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga	Málaga	Pública
Grado	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universitat de València (Estudi General)	València (Estudi General)	Pública
Grado	Graduado o Graduada en Gastronomía / Gastronomy por la Universidad Cardenal Herrera-CEU	Cardenal Herrera-CEU	Privada
Grado	Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Católica San Antonio	Católica San Antonio	Privada
Grado	Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Europea del Atlántico	Europea del Atlántico	Privada
Grado	Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Francisco de Vitoria	Francisco de Vitoria	Privada
PCEO	PCEO Grado en Gastronomía / Grado en Administración y dirección de empresas	Francisco de Vitoria	Privada
Grado	Graduado o Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias por la Mondragón Unibertsitatea	Mondragón Unibertsitatea	Privada

Estos nueve grados universitarios, adscritos al área de Ciencias sociales y de la empresa, están planificados en cuatro cursos académicos con un total de 240 ECTS compartiendo una estructura con un bloque principal de créditos básicos y obligatorios de unos 190ECTS y entre dos o tres itinerarios de especialización (de 39 a 54 ECTS).

El grado por la UCAM comparativamente con el resto de titulaciones atiende con mayor profundidad los aspectos de salud y dieta mediterránea asociados a la gastronomía, competencias para el desarrollo gastronómico a nivel de industria alimentaria, así como a los elementos culturales y herramientas de diseño para el desarrollo de la creatividad y la innovación gastronómica.

El grado planteado en cuatro años presenta una carga de prácticas académicas externas de 21 créditos (con un 80% de presencialidad) a lo largo del plan de estudios. Respecto a los contenidos y actividades dirigidos a alcanzar competencias técnicas en el ámbito de la cocina se plantean 43 créditos con 368 horas prácticas acompañadas además de recursos audiovisuales preparatorios a las sesiones de elaboración.

2.6.2. Referentes internacionales

Dentro del amplio mundo de las ciencias de la alimentación, la gastronomía ha adquirido especial relevancia por su gran repercusión social y económica. Como resultado, la tendencia actual es la de incorporar estos estudios a la formación superior de Grado y Postgrado.

Sin embargo, la actual formación en gastronomía propia de nuestro país, difiere de la de nuestro entorno europeo y estadounidense, que mayoritariamente introduce la gastronomía en un nivel universitario superior, frecuentemente como master de especialización. Bajo nuestro punto de vista esto favorece la especialización de titulados universitarios con carencias básicas propias del ámbito gastronómico profesional.

Estas disparidades en la oferta formativa conducen a la casi ausencia de referentes de grado en el espacio europeo de educación superior, lo cual lejos de ser interpretado de forma negativa, es una oportunidad para la consolidación de la gastronomía española en el ámbito formativo europeo además de la ya consolidada situación de privilegio a nivel profesional.

A nivel europeo, se ha tomado como referencia la Universidad italiana de Ciencias gastronómicas (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche) que oferta el Título de Grado Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche (diplomatura). De esta propuesta formativa se han analizado los contenidos que componen su plan de estudios con el que se plantean coincidencias importantes en áreas como las dedicadas al conocimiento del producto alimentario, contextualizado geográfica y culturalmente, sus tecnologías de producción desde el campo hasta su preparación final para el consumo, así como materias dedicadas a alcanzar competencias básicas en nutrición y dietética, economía del sistema alimentario y turismo gastronómico. Este título plantea una marcada organización modular en cuanto a su temporalización, y una amplia flexibilización del plan formativo incluyendo dos materias optativas en cada curso académico. Además, emplean una actividad formativa innovadora como son los viajes de formación, hasta 5 viajes semanales al año dedicados a estudiar en profundidad los alimentos, técnicas y costumbres gastronómicas de los destinos seleccionados. Del análisis de esta propuesta formativa se refuerza la

pertinencia de los contenidos seleccionados para la configuración del plan de estudios con una importante discrepancia en la metodología y actividades formativas propuestas las que no consideramos que permitan alcanzar en su totalidad las competencias propuestas en nuestro título de grado.

A nivel internacional encontramos una variada referencia en países como Méjico, Argentina, Perú y Brasil. Aunque estas propuestas tienen un mayor asentamiento y antigüedad en el ámbito universitario, el carácter marcadamente modular de sus planes de estudios y su estructura basada en el desarrollo de seminarios y cursos monográficos, concentrados en el tiempo, disminuye su valor de referencia, e incluso dificultan en la práctica el intercambio de estudiantes.

Se han analizado los planes de estudios de los siguientes títulos universitarios:

Universidad Autónoma del Estado de México. Facultad de Turismo y Gastronomía. Licenciatura en Gastronomía. <http://www.uaemex.mx/fturismoygastromonia/>

Universidad Oriente (UNO) Yucatán. México
<http://www.uno.edu.mx/index.php?type=2&id=55&mnu=1>

Universidad del Valle del México. Facultad de Hospitalidad, Turismo y Gastronomía.
<https://uvm.mx/oferta-academica/licenciaturas-ingenierias/hospitalidad-turismo-gastronomia>

Universidad de San Ignacio de Loyola, Lima Perú. Cuenta con la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía y con dos Licenciaturas en Arte Culinario y Gastronomía y Gestión de Restaurantes. <http://www.usil.edu.pe/0/facultad.aspx?PFL=8>

Universidad de Palermo. Buenos Aires. Facultad de Ciencias Económicas. Licenciatura en Gastronomía. <http://www.palermo.edu/economicas/carrera-gastronomia/index.html>

El trabajo de análisis de estos planes de estudios ha servido para el comienzo de un programa de internacionalización del grado de gastronomía, con el objetivo de favorecer el intercambio de estudiantes, especialmente procedentes de universidades de México. Además, se han establecido contactos con grupo de investigación que ya se han materializado en colaboraciones y estancias de investigación.

2.7. Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios

2.7.1. Descripción de los procedimientos de consulta internos

En este procedimiento han participado la Dirección del Grado, la Comisión de calidad, coordinadores de modulo, consejo asesor del grado y comisión de seguimiento.

La Dirección del Grado es el órgano que coordina la actividad recabando toda la información necesaria, tanto del Consejo asesor como de la comisión de seguimiento del título, así como de las estructuras de coordinación del título y de la comisión de calidad.

Grado de gastronomía

Con esa información se diseña una primera propuesta que es analizada por todos estos órganos, anteriormente citados. Tras los ajustes necesarios es la Comisión de calidad del título la encargada de revisar la estructura y las actividades formativas propuestas y completar el procedimiento de solicitud de elaboración del plan de estudios.

La comisión de seguimiento, evalúa especialmente la evolución de las asignaturas de mayor carácter práctico, así como el nivel de satisfacción de los tutores externos en la realización de prácticas académicas externas en centros de trabajo. Este trabajo ha sido fundamental a la hora de redefinir los itinerarios de especialización a través de títulos de posgrado en detrimento de la especialización durante los estudios de grado.

A continuación, se especifican las personas involucradas en el proceso:

Dirección del grado:

Vicedecano: Dr. José María Cayuela García

Subdirectora ordenación académica: Dra. Adela Abellán Guillén

Subdirector formación on-line y extensión universitaria: Santiago López-Miranda González

Comisión de calidad del Grado:

Presidente Dr. José María Cayuela García

Secretario: Dra. Adela Abellán Guillén

Vocales:

Dra. Eva Salazar Serna

Dra. Julia Navas López

Coordinadores de módulo:

Dra. María Teresa Mercader Ros (Producto, nutrición y salud)

D. Pablo Gómez San Miguel (Tecnología y procesos en gastronomía)

Dra. Julia Navas López (Cultura, gastronomía y creatividad)

Dr. Miguel Ángel Beltrán Bueno (Empresa y gestión)

D. Juana Fernández Cerón (Formación integral)

D. M^a Teresa Mercader (Prácticas académicas externas)

Dra. Carmen Lucas Abellán (Trabajo fin de grado)

Consejo asesor del Grado en Gastronomía

D. Pablo González-Conejero Hilla (Estrella Michelin)

Grado de gastronomía

D. Pablo Gómez San Miguel

D. Faustino Helguera

D. David López Carreño

D. José Cremades

D. Nazario Cano

Comisión de seguimiento del título

Dr. José María Cayuela García

Dra. Adela Abellán Guillén

D. Pablo Gómez San Miguel

2.7.2. Descripción de los procedimientos de consulta externos

Los procedimientos de consulta externos se han fundamentado sobre todo en el trabajo desarrollado por el Consejo asesor del Grado, en funcionamiento desde el inicio del curso 2015/16, así como de las opiniones recogidas en el procedimiento de consulta entre las distintas asociaciones profesionales y prestigiosos chefs y empresas de restauración y de la industria alimentaria.

A continuación, se exponen algunas de las cartas de diferentes empresas las cuales avalan nuestro plan de estudios, así como la importancia de una correcta formación de profesionales de la restauración y la industria alimentaria.



D. Juan Antonio García Gil, como presidente de JECOMUR, Asociación Cultural Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia.

MANIFIESTA:

Que habiendo conocido la programación de la oferta académica para la implantación de los estudios de postgrado en la Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM) del GRADO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMIA y el contenido de la correspondiente Memoria, valora positivamente dicha iniciativa formativa por contribuir a la formación avanzada y especializada en Gastronomía, con todo el rigor y rango académico y para la mejor y más competitiva profesionalización del sector. Valoramos muy positivamente la propuesta de un itinerario de formación dual que encaja directamente con la necesidad de profesionalización del área.

Murcia, a 27 de enero de 2022.

Fdo. Juan Antonio García Gil
Presidente JECOMUR



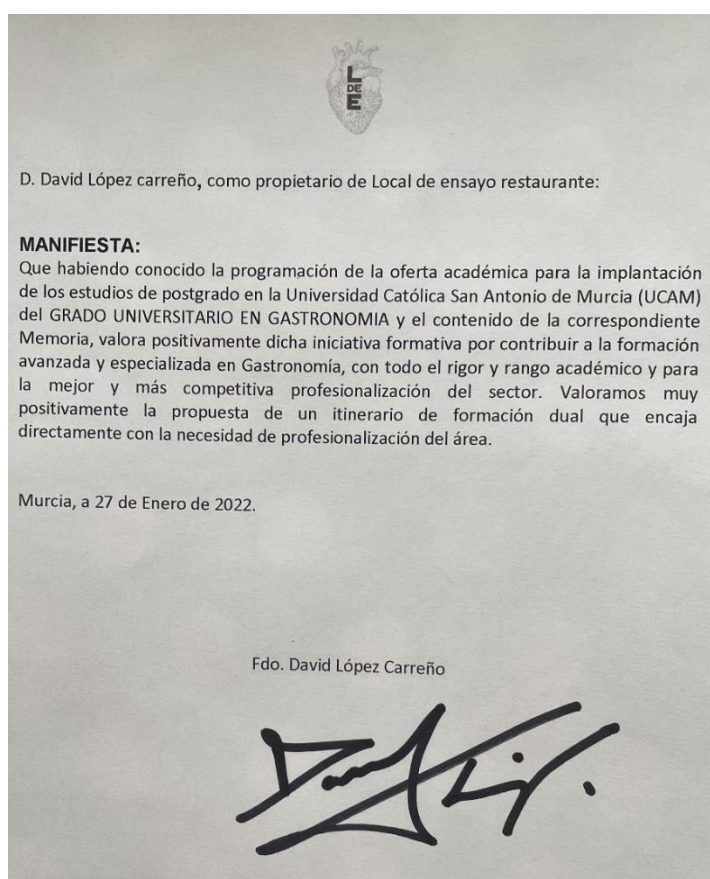
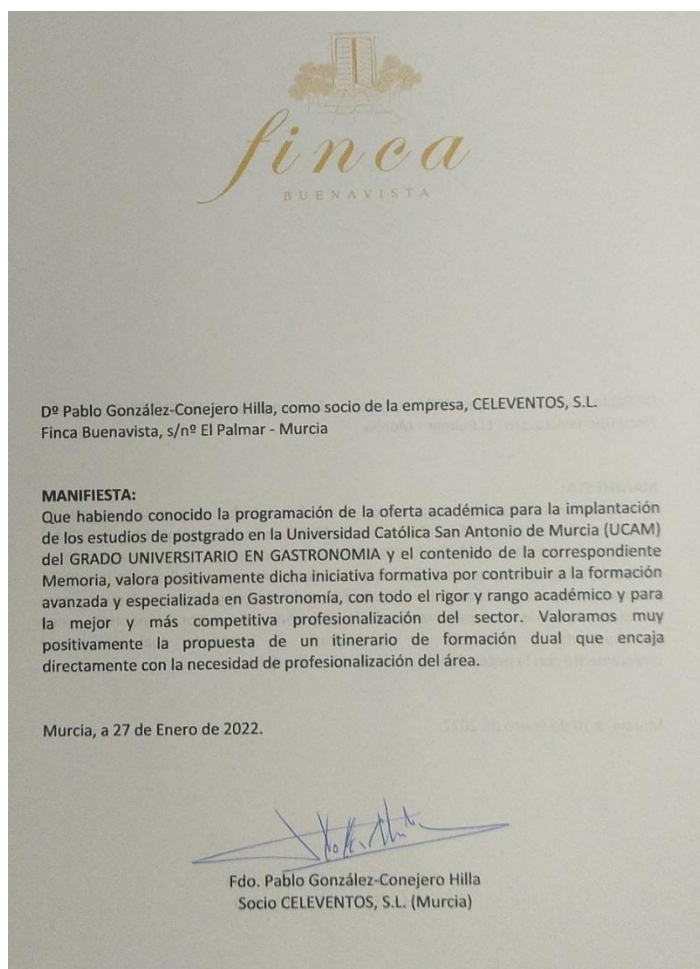
D. Antonio Fernández Salinas, como director de POMARUS, Revista Gastronómica Región de Murcia:

MANIFIESTA:

Que habiendo conocido la programación de la oferta académica para la implantación de los estudios de postgrado en la Universidad Católica San Antonio de Murcia (UCAM) del GRADO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMIA y el contenido de la correspondiente Memoria, valora positivamente dicha iniciativa formativa por contribuir a la formación avanzada y especializada en Gastronomía, con todo el rigor y rango académico y para la mejor y más competitiva profesionalización del sector. Valoramos muy positivamente la propuesta de un itinerario de formación dual que encaja directamente con la necesidad de profesionalización del área.

Murcia, a 31 de enero de 2022.

Fdo. Antonio Fernández Salinas
Director de POMARUS
Revista Gastronómica Región de Murcia



2.8. Aspectos contemplados en el RD 822/2021, de 28 de septiembre

1.2 Ámbito de conocimiento al que se adscribe

Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos

1.5 Centro o centros universitarios en los que se imparte este título en la universidad o en las universidades.

El título se imparte actualmente en la Facultad de ciencias jurídicas y de la empresa. Está previsto su inclusión dentro de la nueva Facultad de farmacia y nutrición que se creará en el proceso de actualización de organización por centros y facultades de la universidad.

1.9 Número de plazas ofertadas en el título.

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas:

CURSO	MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL	TOTAL
2022/23	60	60
2023/24	60	60
2024/25	60	60
2025/26	60	60

1.11 Principales objetivos formativos del título.

Reconocer los elementos esenciales de la actividad gastronómica, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional sobre el entendimiento de la gastronomía como expresión cultural y su desarrollo con respeto a las personas, sus hábitos y creencias.

Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional frente a los cambios gastronómicos estructurales y elementales, prestando especial importancia al aprendizaje, motivado por la calidad en la acción gastronómica, de manera autónoma y continuada.

Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía

Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos

Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús

Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico

Asesorar en el diseño de las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público

Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración

Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes

Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo, así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración

Incorporar la creatividad de forma eficiente al planteamiento de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas

Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos, así como aplicar sus principales técnicas culinarias

Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de

Grado de gastronomía

hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica

Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico

Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

1.11.bis) En su caso, objetivos formativos de Menciones o Especialidades según el título.

1.12 Estructuras curriculares específicas, justificación de sus objetivos. (Opcional)

Se han explicado en el apartado anterior 2.8.

1.13 Estrategias metodológicas de innovación docente específicas, justificación de sus objetivos. (Opcional)

No se aplican de forma general ni representativa en el global del título.

1.14 Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas.

El egresado de gastronomía adquiere las competencias que le capacitan para el desarrollo de los siguientes empleos:

- Jefe de cocina.
- Director ejecutivo de cocina.
- Gerente de restaurante.
- Director de Servicio y Atención al Cliente de restaurantes.
- Dirección de Producción Alimentaria en empresas de alimentación.
- Técnico Investigador del sector agroalimentario e industria alimentaria.
- Asesor Gastronómico.
- Promotor de nuevas iniciativas gastronómicas.
- Técnico responsable de comunicación.
- Formador en el ámbito oficial de la formación profesional, a través de oposición, o universitaria (público o privado) y en el ámbito no oficial de especialización o formación continuada de profesionales.

3. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje

Resultados de aprendizaje del título.**A- Conocimientos o contenidos**

1. Conocer los principios éticos, deontológicos y legales de las profesiones relacionadas con la actividad gastronómica
2. Conocer las herramientas y recursos de interés en la formación continuada en el sector gastronómico
3. Conocer los elementos conductuales de la comunicación (verbal, no verbal y paraverbal)
4. Conocer los factores que contribuyen a aportar evidencia científica de las fuentes de información
5. Conocer las características y propiedades nutricionales, organolépticas y tecnológicas de los alimentos y sus métodos de producción
6. Identificar las modificaciones que se producen en los alimentos durante su conservación y procesado culinario o industrial
7. Conocer los cambios físico-químicos que ocurren durante los procesos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos
8. Describir los factores que determinan la higiene de procesos y la inocuidad de los alimentos
9. Conocer los principios básicos de la nutrición y dieta mediterránea
10. Identificar los factores necesarios para la adecuada gestión logística y de abastecimiento de un establecimiento de restauración
11. Conocer los principios básicos del diseño industrial de un local de restauración
12. Conocer los principios básicos de decoración y ambientación de un local de restauración
13. Conocer los conceptos básicos de gestión económica, financiera y administrativa de una empresa de restauración
14. Conocer los fundamentos de los procesos psicosociales, cognitivos y emocionales de aplicación en la gestión de recursos humanos y comunicación con el cliente
15. Conocer los factores socioculturales y geográficos que determinan la producción culinaria y los modelos de negocio en restauración
16. Definir los principios que forman parte del proceso creativo
17. Conocer los fundamentos fisiológicos y psicológicos que determinan la aceptación o rechazo de los alimentos
18. Conocer los principios básicos del marketing y la gestión de marca de aplicación a la actividad gastronómica
19. Conocer los principios que integran el método científico

B- Destrezas o habilidades

1. Identificar las innovaciones técnicas y científicas en el ámbito gastronómico a través del empleo de recursos y fuentes de información fiables
2. Utilizar las técnicas básicas de análisis para el control de la calidad de los alimentos
3. Clasificar los alimentos en función de sus propiedades nutricionales, organolépticas y tecnológicas

4. Planificar menús saludables y/o adaptados a requerimientos especiales aplicando los conocimientos sobre las propiedades nutricionales de los alimentos y los requerimientos nutricionales de distintos colectivos.
5. Valorar un plan de aprovisionamiento de un local de restauración
6. Valorar la influencia del diseño industrial y de interiores en el desempeño de las labores propias de un local de restauración
7. Interpretar los datos económicos y administrativos para la gestión rentable de una empresa de restauración o el diseño de un plan de negocio
8. Analizar la influencia de la política de gestión de recursos humanos en la rentabilidad de la empresa de restauración
9. Analizar las costumbres alimentarias desde la perspectiva de los condicionantes socioculturales
10. Participar en el diseño de campañas de marketing o de gestión de marca en el ámbito gastronómico
11. Emplear herramientas de ofimática de utilidad para el tratamiento y análisis de datos y la presentación de trabajos de investigación
12. Analizar las actuaciones profesionales en el ámbito gastronómico desde la perspectiva del respeto de los principios éticos, legales y de justicia social

C- Competencias

1. Desarrollar las actividades propias del ámbito gastronómico de acuerdo con los principios éticos, legales y de respeto de los derechos de los demás
2. Desarrollar las tareas de su área profesional de forma autónoma y adecuada a los estándares de calidad establecidos
3. Participar en la preparación de materiales de comunicación para su difusión a través de medios convencionales y redes sociales
4. Realizar trabajos de documentación o revisión bibliográfica empleando para ello fuentes de información de confianza enfrentando distintas teorías y concluyendo en base a la información aportada.
5. Aplicar el conocimiento de los alimentos y sus propiedades en el diseño de alimentos y ofertas gastronómicas
6. Aplicar el conocimiento de las transformaciones que ocurren en los alimentos durante su conservación o transformación para el control de calidad de los procesos de conservación y la innovación alimentaria
7. Diseñar un plan de aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico.
8. Participar en el diseño industrial y de interiores de un local de restauración
9. Demostrar habilidades sociales, técnicas de comunicación y destrezas en el servicio, atención, información y fidelización de clientes
10. Integrar el conocimiento de los condicionantes socioculturales en el diseño de la oferta gastronómica
11. Incorporar la creatividad como herramienta en la resolución de problemas o situaciones propias del sector de la restauración
12. Desarrollar un trabajo de investigación original aplicando una metodología científica

3. COMPETENCIAS

3.1. Básicas y generales

BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

GENERALES

- | | |
|------------|--|
| CG1 | Reconocer los elementos esenciales de la actividad gastronómica, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional sobre el entendimiento de la gastronomía como expresión cultural y su desarrollo con respeto a las personas, sus hábitos y creencias. |
| CG2 | Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional frente a los cambios gastronómicos estructurales y elementales, prestando especial importancia al aprendizaje, motivado por la calidad en la acción gastronómica, de manera autónoma y continuada. |
| CG3 | Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación. |
| CG4 | Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos |

- de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía.
- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG6** Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos.
- CG7** Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús.
- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico.
- CG9** Asesorar en el diseño de las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público.
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración.
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes.
- CG12** Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo, así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración.
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente al planteamiento de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas.
- CG14** Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos, así como aplicar sus principales técnicas culinarias.

- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica.
- CG16** Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico.
- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud.

3.2. Transversales

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor.
- Módulo 6: FORMACIÓN INTEGRAL**
- Materia 6.1. Teología.**
- UCAM 1** Conocer los contenidos fundamentales de la Teología.
- UCAM 2** Identificar los contenidos de la Revelación divina y la Sagrada Escritura.
- UCAM 3** Distinguir las bases del hecho religioso y del cristianismo.

- UCAM 4 Analizar los elementos básicos de la Celebración de la fe.
- UCAM 5 Conocer la dimensión social del discurso teológico-moral.
- UCAM 6 Distinguir y relacionar los conceptos básicos del pensamiento social cristiano.
- Materia 6.2. Ética.
- UCAM 7 Conocer y relacionar los contenidos básicos de la ética y la bioética.
- UCAM 8 Conocer la racionalidad y la objetividad en la argumentación ética.
- UCAM 9 Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral.
- UCAM 10 Identificar y conocer la dimensión ética presente en cualquier acto humano, personal o profesional.
- UCAM 11 Conocer la relación y la diferencia entre el derecho y la moral, así como la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas.
- UCAM 12 Analizar racionalmente cuestiones relacionadas con la vida y la salud humanas según la bioética personalista.
- Materia 6.3. Humanidades.
- UCAM13 Conocer y distinguir las grandes corrientes del pensamiento.
- UCAM14 Distinguir y diferenciar las grandes producciones culturales de la humanidad.
- UCAM15 Conocer las grandes corrientes artísticas de la humanidad.
- UCAM16 Analizar el comportamiento humano y social.
- UCAM17 Conocer la estructura diacrónica general del pasado.
- UCAM18 Conocer la situación cultural y social actual.

3.3. Específicas

Módulo 1: PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD

Materia 1.1. Producto

- CE 1.1 Conocer la composición (macro y micronutrientes y otros compuestos de interés tecnológico, sensorial o con efectos sobre la salud del consumidor), propiedades bromatológicas y sensoriales y condiciones idóneas de conservación de las diferentes materias

- primas, para su adecuada recepción, almacenamiento, transformación y distribución.
- CE 1.2** Conocer los principales sistemas de gestión de la inocuidad, de aplicación en el ámbito alimentario, aplicando de manera específica el sistema de Análisis de peligros y Puntos críticos de control (APPCC).
- CE 1.3** Identificar los alimentos de origen animal, sus sistemas de producción y despieces, tanto de procedencia acuática (pescados y mariscos) como terrestres (mamíferos, aves y caza) con especial atención a los tradicionalmente relacionados con la dieta mediterránea.
- CE 1.4** Conocer los sistemas de producción de los principales cultivos, reconociendo las distintas variedades de hortalizas, frutas, frutos secos, cereales, semillas y germinados, variedades micológicas (aptas para el consumo), especias y plantas aromáticas y otros productos del mar (algas) con especial atención a los tradicionalmente relacionados con la dieta mediterránea.
- CE 1.5** Identificar los factores determinantes de la aparición de los peligros alimentarios para la aplicación de las buenas prácticas higiénicas asociadas a la preparación de alimentos.
- CE 1.6** Establecer los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios para la organización de catas regladas y la interpretación de la información obtenida.
- CE 1.7** Conocer y diseñar ofertas de vinos y otras bebidas no alcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, sobre la base de su maridaje teniendo en cuenta factores importantes como son los tipos de cocciones, aromas, texturas, contrastes de diferentes productos y elaboraciones culinarias.
- CE 1.8** Conocer el funcionamiento y principios estructurales y ambientales de una bodega en restauración para gestionar sus procedimientos operativos (aprovisionamiento, almacenamiento y gestión de stock) así como asesorar en su diseño.
- Materia 1.2. Nutrición y Salud**
- CE 1.9** Describir la estructura y función del sistema digestivo, así como los mecanismos fisiológicos implicados en la percepción sensorial de los alimentos.
- CE 1.10** Relacionar los componentes de los alimentos con sus funciones nutricionales y/o preventivas en enfermedades; definiendo las recomendaciones nutricionales de la población sana siguiendo las pautas de la dieta mediterránea para la planificación dietética de menús.
- CE 1.11** Conocer y aplicar buenas prácticas de gestión medio ambiental para el manejo adecuado de residuos en los centros de restauración colectiva aplicando la normativa vigente.

Módulo 2: TECNOLOGÍA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMIA**Materia 2.1. Fundamentos teóricos**

- CE 2.1** Establecer la influencia de los factores tecnológicos en las modificaciones bioquímicas, nutricionales y organolépticas de los alimentos durante su procesado culinario y su aplicación a las operaciones de preparación, conservación y planificación de menús.

Materia 2.2. Tecnologías Aplicadas

- CE 2.2** Conocer los requisitos de las instalaciones de producción y conservación culinaria, los equipos y utensilios, su funcionamiento y condiciones óptimas de mantenimiento, la relación entre espacios y en especial su relación con los circuitos higiénico-sanitarios, de aplicación para la producción culinaria.

- CE 2.3** Aplicar las distintas técnicas de manipulación en la selección, limpieza, división y conservación en la preelaboración de productos de origen vegetal y animal.

- CE 2.4** Desarrollar las técnicas de elaboración de salsas, fondos, cremas, purés y otros tipos de acompañamientos.

- CE 2.5** Aplicar diferentes técnicas culinarias fundamentales y de alto grado de especialización con la inclusión de nuevas tecnologías adaptadas a los distintos grupos de alimentos.

- CE 2.6** Conocer e incorporar técnicas, productos, tradiciones y tendencias estéticas de las distintas cocinas regionales del mediterráneo, en especial de la gastronomía murciana en la planificación de menús y preparación y presentación de platos.

- CE 2.7** Identificar las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en panificación, aplicando las principales técnicas, tradicionales y avanzadas.

- CE 2.8** Identificar las instalaciones, equipos y utensilios empleados en cocina dulce, desarrollando técnicas tanto fundamentales como avanzadas.

- CE 2.9** Conocer las operaciones básicas, las nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, así como los aditivos e ingredientes tecnológicos empleados por la industria alimentaria, para su aplicación en el diseño, ensayo y desarrollo de platos precocinados, IV y V gama y servicios diferidos en el marco de la gastronomía mediterránea.

Módulo 3: CULTURA GASTRONOMICA Y CREATIVIDAD.**Materia 3.1. Cultura Gastronómica**

- CE 3.1** Conocer la geografía y los principales hitos históricos de los pueblos mediterráneos que han influido en la evolución de su gastronomía.

CE 3.2 Analizar los principales condicionantes culturales y religiosos en la gastronomía del mediterráneo y su confrontación, en cuanto cultura local, frente a las corrientes de opiniones internacionales y globales.

CE 3.3 Aplicar los criterios técnicos básicos en el diseño de locales y distribución de espacios para trabajo (óptimo funcionamiento y mantenimiento de los equipos de trabajo; eficiencia energética; control de ruidos; gases y climatización) y para espacios de consumo (abiertos y/o cerrados; iluminación; insonorización; ventilación y/o climatización) para conseguir un ambiente agradable, facilitando las labores de atención al cliente y las tareas de producción en función a la oferta gastronómica.

CE 3.4 Integrar los nuevos materiales y tendencias de moda y diseño industrial en la selección de la indumentaria del personal, menaje y utensilios de cocina, así como la decoración de los espacios públicos en función a la oferta gastronómica.

CE 3.5 Conocer y evaluar críticamente la evolución del turismo gastronómico y las diferentes ofertas turísticas, participando con otros profesionales en el desarrollo de proyectos con especial atención al mediterráneo y su puesta en valor como recurso o destino turístico.

CE 3.6 Conocer los procesos básicos en la gestión de la calidad de una empresa en el ámbito de la restauración.

Materia 3.2. Creatividad

CE 3.7 Reconocer las características básicas de las producciones artísticas que han influido en la evolución de la gastronomía.

CE 3.8 Adquirir competencias elementales en el manejo de medios de producción artística para la adaptación de creaciones culinarias y de elementos decorativos y ambientales a distintas corrientes estéticas o preferencias del cliente.

CE 3.9 Comprender las bases del funcionamiento del sistema nervioso y la percepción sensorial y como ésta puede condicionar los patrones de consumo alimentario.

Módulo 4: EMPRESA Y GESTIÓN.

Materia 4.1. Marketing y Comunicación.

CE 4.1 Analizar y aplicar las estrategias de distribución y comunicación tradicionales y del entorno de las TIC al sector gastronómico.

CE 4.2 Comprender los fundamentos de las estrategias de segmentación y posicionamiento y los principios del marketing relacional, para colaborar en el desarrollo de proyectos de esta naturaleza.

CE 4.3 Analizar la importancia de la innovación en el diseño de productos turísticos y la gestión de marcas.

Materia 4.2. Dirección y Gestión.

CE 4.4 Conocer los principios básicos de gestión y dirección de empresas para participar de forma activa en su aplicación al sector gastronómico.

CE 4.5 Analizar el entorno económico general y específico de las empresas de gastronomía comprendiendo los conceptos básicos de economía y sistemas de financiación de aplicación a las empresas del sector gastronómico.

CE 4.6 Conocer los conceptos básicos de contabilidad en una empresa de restauración para el cálculo de márgenes de beneficios y precio de venta en los distintos productos ofertados en la carta.

CE 4.7 Analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística, economato y bodega, para asegurar el abastecimiento, al menor costo posible, con unos criterios de calidad previamente establecidos y en la fecha pactada, de las provisiones demandadas por los distintos departamentos de un establecimiento de restauración para un período de tiempo determinado.

CE 4.8 Implementar criterios de selección de materias primas en función a su producción sostenible, economía local, ahorro energético en los procesos de cocinado y reducción y reutilización de desperdicios, en la creación de la oferta gastronómica.

Materia 4.3: Gestión de Datos

CE 4.9 Usar las herramientas básicas para el tratamiento de gestión de datos tanto en el ámbito de la tecnología de alimentos como de la gestión económica.

CE 4.10 Conocer y utilizar de forma básica las herramientas ofimáticas para la gestión de datos, así como aplicaciones informáticas específicas para la gestión de la actividad gastronómica.

Módulo 5: RECURSOS HUMANOS (RRHH) Y GESTIÓN DE CLIENTES.

Materia 5.1. Gestión de Recursos Humanos.

CE 5.1 Planificar y gestionar los recursos humanos en las empresas de restauración, promoviendo el desarrollo del talento y la adecuada organización (partidas).

CE 5.2 Conocer los fundamentos de los procesos psicosociales, cognitivos y emocionales de la comunicación interna y con el cliente.

Materia 5.2. Atención al cliente.

CE 5.3 Mostrar habilidades sociales, técnicas de comunicación y destrezas en el servicio, atención, información y fidelización de clientes.

CE 5.4 Promover los comportamientos organizativos que se orienten a satisfacer y fidelizar al cliente, aplicando procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente.

CE 8.1 Módulo 8: PRACTICAS TUTELADAS

Incorporar y demostrar los valores profesionales y competencias propios de los distintos perfiles profesionales asociados al grado.

CE 9.1 Módulo 9: TRABAJO FIN DE GRADO

Aplicar procedimientos y herramientas de redacción y presentación de informes para realizar y defender un ejercicio original sobre la materia gastronómica.

CE 10.1 Materia 1: INGLES TECNICO

Conocer y aplicar las destrezas en aspectos lingüísticos del inglés en el desempeño de la actividad gastronómica.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1. *Sistemas de información previo a la matriculación*

El Servicio de Información al Estudiante (SIE) es la unidad encargada de publicitar y proporcionar la información y requisitos de acceso a los distintos estudios ofertados por la Universidad, previos a la matriculación de los futuros estudiantes. Dicha información se realiza a través de la publicación de la Guía de Información y Admisión, que se encuentra también disponible en la web de la Universidad (www.ucam.edu). Este Servicio presta información personalizada de los distintos servicios que ofrece la Universidad (Biblioteca, Cafetería, Comedor, Deportes, Actividades extraacadémicas, etc.) y, de forma conjunta con las diferentes titulaciones y sus responsables académicos, se encarga de la preparación de los procedimientos de acogida y orientación en sus planes de estudios, con el objeto de facilitar la rápida incorporación del estudiante.

La promoción de la oferta de estudios de la Universidad se realiza de varias formas: la información que proporciona la Web de la Universidad (www.ucam.edu); la publicidad a través de distintos medios de comunicación, regionales y nacionales (prensa escrita, radio y televisión); por medio de visitas programadas a institutos o centros de educación secundaria; así como las llevadas a cabo por dichos centros en visita a las instalaciones de la propia Universidad. También la labor de promoción se lleva a cabo con una destacada presencia en distintas ferias educativas y salones formativos, tanto en la propia Región de Murcia como a lo largo de distintos puntos de la geografía española e internacional.

El SIE proporciona a través de la Guía de Admisión, información sobre las características del Título, así como las diversas vías y requisitos de acceso, reguladas en artículo 14, del R. D. 1393/2007, de 29 de octubre, sobre el acceso a las enseñanzas oficiales de Grado, en el que se especifica que se requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente y la superación de la prueba a que se refiere el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, modificada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos por la normativa vigente, tales como Formación Profesional, mayores de 25 años, titulados universitarios, etc. También se informará sobre los mecanismos de transferencia y reconocimiento de créditos, de conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre (Ref. BOE-A-2021-15781).

4.1.1 *Procedimientos generales*

Sesiones de acogida para estudiantes

La sesión de acogida se desarrollará el primer día de clase por parte del equipo directivo de la Titulación. Se dirigirá a los estudiantes de nuevo ingreso y su objetivo es proporcionar a los estudiantes la información, general y específica, necesaria para el normal desarrollo del curso que van a realizar y para favorecer el aprovechamiento de su actividad académica.

Guía académica

En ella el futuro estudiante encontrará toda la información necesaria relativa a cada una de las asignaturas que conforman el plan de estudios. Se desarrollarán, entre otros, los siguientes apartados: Requisitos previos, objetivos, competencias, metodología, temario, sistema de evaluación, bibliografía, recomendaciones de estudio, material necesario y tutorías. También se incluye información útil para el estudiante como nombre del profesor, correo electrónico del mismo, coordinadores de curso y módulo y horario de atención a los alumnos.

Orientación durante el proceso de matriculación

Consiste en la prestación de apoyo, por parte de los profesores, en el proceso de elección de las asignaturas a cursar. A través de la web de la UCAM, también se facilitan los procedimientos de matriculación. El servicio de admisiones y matrícula dará apoyo a todos los estudiantes de la UCAM, tanto de primer curso como de cursos superiores.

Trasparencia y visibilidad

Toda aquella persona interesada en conocer el título podrá acceder a la información a través de la página web de la Titulación.

Dicha web contendrá los siguientes apartados:

- El Perfil de Ingreso, Criterios de Acceso y Procedimientos de Admisión.
- -Horarios y exámenes.
- -Salidas profesionales dentro de la presente titulación donde se informa a los estudiantes de las capacidades adquiridas tras cursar el grado, su perfil de egreso
- -Apoyo a la diversidad y a la discapacidad para información del servicio de apoyo y asesoramiento para personas con discapacidad.
- -Legislación y normativa aplicable a los estudiantes del título: legislación y normativa de carácter general, legislación y normativa de carácter académico.

4.1.2 Perfil de Ingreso del alumno del Grado en Gastronomía

Los estudios de Grado en Gastronomía están orientados hacia todas aquellas personas interesadas en ejercer su actividad profesional en el sector de la Hostelería y turismo gastronómico, así como en la asesoría culinaria en la industria alimentaria y con inquietudes para crear y regentar su propia empresa o desarrollar su actividad en puestos de gestión, tanto en el sector público como privado, así como creando su propia empresa. Los alumnos deben tener interés por el conocimiento de los alimentos y sus técnicas de preparación, así como inquietudes relacionadas con la expresión artística y la cultura, y con predisposición a la adquisición o desarrollo de actitudes personales y profesionales adecuadas para la gestión de equipos de trabajo y/o la atención a los clientes. Debido a la enorme proyección nacional e internacional que en los últimos años está teniendo la Gastronomía, en la que España es un referente mundial, y la posición de privilegio alcanzada por la dieta Mediterránea, que incorpora a los aspectos saludables otros valores como la tradición y la expresión artística, es necesario contar con alumnos que partiendo del interés por el conocimiento de la técnica y los conocimientos científicos sepan aglutinar aptitudes como la creatividad, la sensibilidad hacia problemas de salud como la obesidad,

y la responsabilidad de desarrollar una Gastronomía accesible a todos y acorde con la sociedad en la que vivimos.

Informe preceptivo por parte de la CARM en base al R.D. 822/2021, Cap VII, artículo 26, nº1

4.2. Requisitos de acceso y criterios de admisión

La Secretaria Central de la Universidad proporciona información sobre las características del Grado, así como las vías y requisitos de acceso, reguladas en el R.D. 861/2.010, de 2 de julio, por el que se modifica el R.D. 1.393/2.007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales en lo referente al acceso a las enseñanzas oficiales de grado. Además de esto, los procesos de acceso y admisión se rigen por lo establecido en el R.D. 412/2014 por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado. Particularmente, para el acceso a la Universidad de mayores de 40 años, la universidad dispone de un procedimiento específico que da cumplimiento a los requisitos del mencionado RD 412/2014, entre los que se encuentra la realización de una entrevista personal con el candidato.

[Criterios de acceso para mayores de 40 años propios de la universidad católica de Murcia](#)

CALENDARIO:

- Plazo de matrícula y fase de valoración: desde el 1 de junio hasta el 8 de septiembre.
- Tribunales evaluadores (entrevista personal): La entrevista personal se realizará posteriormente a la prueba escrita en fecha que se concertará con el candidato.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

- Original y fotocopia del DNI o pasaporte.
- Solicitud de inscripción y carta de pago de los derechos de matrícula.
- Instancia dirigida a la Rectora de la Universidad solicitando la realización de las pruebas.
- Declaración jurada de cumplir con los requisitos que establece el RD 412/2014, de 6 de junio, que regula las condiciones de acceso a las enseñanzas universitarias:
 1. No estar en posesión de ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías.
 2. Cumplir o haber cumplido 40 años en el año natural en que se celebra la prueba de acceso.
 3. Acreditar experiencia laboral y profesional en relación con la enseñanza universitaria oficial de Grado solicitada.
- Currículum Vitae y documentación necesaria para acreditar la experiencia profesional mediante certificados de empresa, contratos de trabajo e informes de vida laboral de las empresas u organismos correspondientes, que incluyan el tiempo dedicado, la categoría profesional y el detalle de las actividades realizadas.

PROCEDIMIENTO

- Fase de valoración: se considerará la afinidad de la experiencia laboral y profesional en el ámbito y actividad asociados a los estudios solicitados, el tiempo y el nivel de competencias adquirido.
- Los candidatos que superen la fase general se presentarán a una entrevista personal con el fin de valorar la adecuación de los conocimientos y las competencias del candidato a los objetivos y competencias del título.
- Para superar la prueba de acceso es necesario que la fase de valoración profesional y la entrevista personal tengan la calificación de APTO.

ADMISIÓN

Para incorporarse a las enseñanzas para las que haya obtenido el acceso será imprescindible que los candidatos participen en los procedimientos de admisión, establecidos por la Universidad en tiempo y forma.

<https://www.ucam.edu/admision#/>

Además de estos requisitos de acceso exigidos en la legislación vigente, en el caso de que la demanda de plazas supere la oferta, la UCAM podrá realizar entrevistas personales que, junto con el expediente académico del interesado, servirán para realizar el proceso de selección y ajustar el perfil del demandante más adecuado. Se establece el siguiente baremo:

a) Nota del expediente académico, hasta un máximo de 5 puntos:

- Calificación media de 5 a 5,5 puntos (incluidos)	0 puntos
- Calificación media de 5,5 a 6,0 puntos (incluidos)	1 punto
- Calificación media de 6,0 a 6,5 puntos (incluidos)	2 puntos
- Calificación media de 6,5 a 7,0 puntos (incluidos)	3 puntos
- Calificación media de 7,0 a 7,5 puntos (incluidos)	4 puntos
- Calificación media superior a 7,5 puntos	5 puntos

b) Nota de la entrevista personal, hasta un máximo de 3 puntos.

Un tribunal constituido por dos personas del equipo directivo de la titulación será el encargado de efectuar dicha entrevista, calificándola entre cero y tres puntos.

La entrevista está basada en un cuestionario estructurado en tres secciones: la primera trata la trayectoria formativa y académica del candidato, la segunda se centra en su motivación hacia los contenidos del Grado (incluyendo una posible relación profesional con los mismos), y la tercera va enfocada a la actitud del candidato con respecto a cuestiones tales como la interacción social e intercultural.

Con estos cuestionarios se pretende valorar el nivel de formación previo del aspirante en relación con los contenidos del Grado, el nivel de motivación, y su predisposición positiva hacia el trabajo en equipo, el servicio a los demás y el respeto a otras culturas, y creencias.

c) Nota por experiencia laboral, hasta un máximo de 2 puntos.

Será valorada la actividad profesional desarrollada en las seis áreas profesionales asociadas al título:

1. El área profesional relacionada con el desarrollo de técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria.
2. El área profesional de la dirección de empresas de restauración gestionando y supervisando todos los procesos de producción y coordinando los equipos de trabajo.
3. El área profesional orientada al diseño y desarrollo de propuestas de negocio innovadoras.
4. El área profesional orientada al asesoramiento y consultoría para el estudio y diseño de productos desde la innovación y la comunicación.
5. El área de la investigación en la innovación en el sector alimentario
6. El área de formación y docencia universitaria y enseñanzas oficiales no universitarias

Por cada año reconocido mediante una vida laboral en una actividad relacionada con el Título se obtendrán 0,2 puntos, hasta el valor máximo de los dos puntos ponderando, según el marco de las cualificaciones profesionales, con un factor multiplicador de 1 en el caso de un equivalente a cualificación profesional de nivel 1, de 1,5 si es nivel 2 y de 2 si es nivel 3 o superior.

4.3. Apoyo y orientación a estudiantes, una vez matriculados

Consiste en la prestación de apoyo, por parte de los profesores, en el proceso de elección de las asignaturas a cursar. El alumno podrá ponerse en contacto con el Equipo Directivo de la Titulación mediante correo electrónico y teléfono, ofreciendo al estudiante toda la información académica necesaria para llevar a cabo con éxito su matriculación. También se facilitan los procedimientos de matriculación mediante la web de la UCAM. En este caso será el servicio de admisiones y matriculación el que dará dicho apoyo a todos los estudiantes de la UCAM, tanto de primer curso, como de cursos posteriores.

Al inicio del curso académico los matriculados en el Grado en Gastronomía tendrán una Sesión de Acogida. Esta sesión estará dirigida por el director de la titulación, y su objetivo será proporcionar a todos los estudiantes la información necesaria para un mejor aprovechamiento de su actividad académica. Para ello se programará una sesión de acogida anual a principio del curso académico.

Del mismo modo se celebrarán reuniones del Equipo Directivo con los representantes de estudiantes (delegados y subdelegados), con el objetivo de informar sobre los asuntos y decisiones del Equipo Directivo que sean de su interés y recoger sus propuestas de mejora.

Toda la información ofrecida a los estudiantes en todas las actividades anteriores, que forman parte del plan de acogida de la titulación, estará disponible en todo momento a través de diferentes medios de forma simultánea: Web del Grado en Gastronomía, Guía Docente del Grado en Gastronomía, Guía del Alumno del Campus Virtual, además del resto de información general digitalizada de la Universidad.

Desde la dirección de este Grado en Gastronomía se conformará una comisión compuesta por el Director y los coordinadores de cada uno de los módulos para apoyar y orientar a los estudiantes por medio de tutorías presenciales cuyos horarios se fijarán a principio de curso.

Se medirá el grado de satisfacción de los alumnos y el de consecución de los objetivos fijados mediante encuestas que se pasarán tras la finalización de los estudios, sirviendo, así como herramientas de mejora para futuras ediciones.

Además, la UCAM crea desde el comienzo de su actividad el Servicio de Tutoría, formado por un Cuerpo Especial de Tutores, integrado principalmente por psicólogos y pedagogos, encargado del seguimiento personal y académico del alumno de nuevo ingreso, desde el inicio de sus estudios hasta la finalización de los mismos, siendo su misión fundamental contribuir a la formación integral del alumno, atendiendo a su dimensión como persona, centrandose sus funciones en los valores y virtudes del humanismo cristiano. En esta dirección <http://ucam.edu/servicios/tutorias> los alumnos que se encuentren cursando el Grado en Gastronomía podrán obtener toda la información necesaria, así como la Guía de Tutorías personales.

Hay establecido un perfil de tutor que abarca la formación técnica y específica, siendo este último objeto de actualización permanente a través de los planes de formación que se desarrollan cada curso académico. El trabajo se realiza en dos líneas, de forma personalizada y en grupos reducidos. Cada curso académico, se fijan los objetivos a conseguir en las diferentes titulaciones que se imparten.

Destacar también que están desarrollados los procedimientos de desarrollo de las funciones del tutor, adjudicación de alumnos, presentación del Servicio a los estudiantes de nuevo ingreso y procedimiento de presentación a sus padres basado en el documento "Educando para la excelencia".

En el curso académico 2005-2006 se crea el SEAP (Servicio de Evaluación y Asesoramiento Psicológico) que tiene como misión fundamental la evaluación y asesoramiento psicológico a los alumnos y personal de la Universidad. Además, presta apoyo y orientación a los tutores para atender adecuadamente la problemática que presenten los estudiantes.

4.4. Sistema de transferencia y reconocimiento de créditos

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias:

Min: 0 Max: 0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios:

Min: 0 Max: 36

Se incorpora el reconocimiento por Título Propio tal y como indica el Art. 10 del Real Decreto 822/2021 queda incluido el 15% (9 ECTS o 36 ECTS) por Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia laboral y profesional:

Min: 0 Max: 36

La UCAM ha creado la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos, integrada por responsables de la Jefatura de Estudios, Vicerrectorado de Alumnado, Vicerrectorado de Ordenación Académica, Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, Secretaría General y Dirección del Título, y ha elaborado la normativa al efecto. Normativa sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en las Enseñanzas de Grado y Postgrado en la Universidad Católica San Antonio de Murcia publicada en la página web de [la UCAM \(http://www.ucam.edu/sites/default/files/universidad/normativa_reconocimiento_creditos.05_15.pdf\)](http://www.ucam.edu/sites/default/files/universidad/normativa_reconocimiento_creditos.05_15.pdf), y se desarrolla en el ANEXO I, según se establece en el Art. 10 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre. Además de lo establecido en dicho artículo, se establecen las siguientes reglas básicas:

- a) Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
- b) El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal.
- c) La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos los cuales computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

Será valorada la actividad profesional desarrollada en las cinco áreas profesionales asociadas al título:

1. El área profesional relacionada con el desarrollo de técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria.
2. El área profesional de la dirección de empresas de restauración gestionando y supervisando todos los procesos de producción y coordinando los equipos de trabajo.
3. El área profesional orientada al diseño y desarrollo de propuestas de negocio de innovadoras.
4. El área profesional orientada al asesoramiento y consultoría para el estudio y diseño de productos desde la innovación y la comunicación.
5. El área de la investigación en la innovación y formación superior en el sector alimentario.

Dentro del plan de estudios del grado serán posible objeto de reconocimiento por experiencia profesional las siguientes asignaturas:

MODULOS	MATERIAS	ASIGNATURAS	NIVEL CUALIFICACION
1.PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD	PRODUCTO	SUMILLERIA Y GESTIÓN DE BODEGA	III
2. TECNOLOGIA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMIA	TECNOLOGIAS APLICADAS	TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I	II
		TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	II
		COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA REGION DE MURCIA	III
		PANIFICACION	III
		COCINA DULCE: TECNICAS Y PROCESOS	III
5. RRHH Y GESTION DE CLIENTES	ATENCION AL CLIENTE	SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN LA RESTAURACIÓN	III
8. PRACTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	PRACTICAS I	PRACTICAS I	II
	PRACTICAS II	PRACTICAS II	II

Se tendrá como requisito en el reconocimiento el nivel de cualificación profesional que el alumno pueda acreditar. Se establecerá como requisito el Nivel II o III según las asignaturas solicitadas (ver Tabla anterior). A continuación, se recogen los requisitos que establece el Instituto nacional de cualificaciones (INCUAL):

Grado de gastronomía

“Tener experiencia laboral como asalariado, autónomo, voluntario o becario (adquirida en los últimos 10 años anteriores a la convocatoria) relacionada con la cualificación profesional que se quiere acreditar, con un mínimo de:

- 3 años (mínimo de 2.000 horas trabajadas), para cualificaciones de nivel 2 y 3.
- 2 años (mínimo de 1.200 horas trabajadas), para cualificaciones de nivel 1.”

Además de cumplir los requisitos expuestos, el coordinador del módulo correspondiente planteará una prueba de nivel teórico-práctica, en la que se valorará, apto/no apto, el desempeño de las competencias asociadas a las asignaturas solicitadas.

La experiencia profesional podrá acreditarse mediante la aportación de la siguiente documentación:

- Informe de la vida laboral.
- Certificado de la empresa u organismo en el que se refleje la actividad realizada por el estudiante y el período de tiempo de ejercicio, en el que se pueda constatar que la antigüedad laboral en el grupo de cotización que el solicitante considere guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes. En el caso que no se pueda aportar por cierre patronal de la empresa, se presentará el contrato de trabajo correspondiente, que podrá ser considerado siempre que se pueda obtener del mismo la información necesaria sobre las competencias adquiridas.
- Si el estudiante ha realizado actividades en el Régimen General de Trabajadores Autónomos, se acreditará el epígrafe del Impuesto de Actividades Económicas (IAE).
- Certificado de estar colegiado en ejercicio, en su caso.
- Certificado censal de la Agencia Estatal de Administración Tributaria en el caso de que el estudiante ejerza como liberal no dado de alta como autónomo.
- En el caso de la experiencia docente en Escuelas de hostelería se valorará la experiencia y los módulos profesionales en los que se ha ejercido la docencia, pudiendo acceder al reconocimiento de otras asignaturas, no contenidas en la tabla anterior, de un carácter más teórico.

Los créditos reconocidos por actividades universitarias, experiencia laboral o profesional y títulos propios universitarios no oficiales no dispondrán de calificación y, por tanto, no serán considerados para establecer la nota media del expediente del estudiante.

En todo caso, de acuerdo con las normas que regulan la Universidad Católica San Antonio, se podrán reconocer 6 ECTS de materias optativas por la participación del alumno en actividades universitarias de carácter cultural o deportivo, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. Esto se hará de conformidad con el artículo 5 del RD 861/2010.

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al Trabajo Fin de Grado.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1. Descripción general del plan de estudios

El plan de estudios del título de Grado en Gastronomía ha sido diseñado de forma coordinada como un compromiso con la sociedad y se ha realizado, tal y como se ha comentado en apartados anteriores, siguiendo, entre otras, las siguientes referencias:

- Las directrices generales de la UCAM y el protocolo para la elaboración de propuestas de título oficial y su presentación para aprobación por el Consejo de Gobierno de la Universidad Católica San Antonio de Murcia.
- Las competencias generales y específicas que se recogen en el apartado 3 de la memoria junto con las aportadas por la Comisión redactora.
- La organización de las enseñanzas en módulos y materias.
- Los contenidos de las materias.
- Las actividades formativas a aplicar y mediante las que se desarrollan las competencias.
- Los métodos para evaluar la adquisición de las competencias generales y específicas.
- La distribución en el tiempo de materias y actividades y la programación de la carga de trabajo del alumno.

El Plan de Estudios del Grado en Gastronomía, de tipo semipresencial se compone de 240 créditos ECTS, estructurados en Materias Básicas, Obligatorias, Optativas, Prácticas académicas externas y Trabajo Fin de Grado.

5.1.1. Estructura del Plan de Estudios

El alumno del grado en Gastronomía debe cursar 240 ECTS del total de 258 créditos ofertados. El total de créditos ofertados está estructurado en 9 módulos que se subdividen en materias y en algunos casos, éstas se dividen en asignaturas.

Cuadro 5.1. Distribución de los créditos ECTS en el Plan de Estudios del Grado.

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Materias Obligatorias	126
Materias básicas	60
Materias Optativas	18
Prácticas Académicas Externas (PAE)	21
Trabajo Fin de Grado (TFG)	15
Créditos totales ECTS necesarios para obtener el título de Grado	240

Por cada crédito ECTS se atribuyen 25 horas de trabajo para el alumno. En cuanto a las asignaturas básicas, obligatorias y optativas, presentan una presencialidad del 40%. La presencialidad global del grado es de un 41.5%.

La presencialidad de los módulos correspondientes a Prácticas académicas externas es del 80%, lo que supone una estancia en centros de trabajo de un total 420 horas.

El Trabajo Fin de Grado consiste en un trabajo original que el alumno, con ayuda de un tutor, deberá realizar al final de su carrera y con el que deberá demostrar que ha adquirido los conocimientos, capacidades y aptitudes previstas en el plan de estudios de su titulación. La presencialidad para esta materia es del 8%.

Cuadro 5.2. Cuantificación temporal del tipo de participación del alumno al Grado

MÓDULOS	DEDICACIÓN PRESENCIAL	DEDICACIÓN NO PRESENCIAL	TOTAL
Módulos con Materias Obligatorias	1860 Horas / 31.0%	2790 Horas / 46.50%	4650 Horas / 77.50%
Módulos con materias optativas	180 Horas / 3.0%	270Horas / 4.50%	450 Horas / 7.50%
Prácticas Académicas Externas	420 Horas / 7.0%	105 Horas / 1.75%	525 Horas / 8.75%
Trabajo Fin de Grado	30 Horas / 0.5%	345 Horas/5.75%	375 Horas/ 6.25%
Total dedicación del alumno	2490 Horas / 41.5%	3510 Horas/ 58.5%	6000 Horas

Al finalizar los estudios el alumno habrá desarrollado un total de 966 horas prácticas (seminarios, prácticas de laboratorio y prácticas académicas externas), de la cuales un total 420 horas se habrán desarrollado en el entorno profesional.

En los cuadros siguientes se han esquematizado las características del Grado en Gastronomía. En el cuadro 5.3 se facilita un esquema general con las materias, asignaturas, carácter, créditos y temporalidad del grado. En el cuadro 5.4 se facilita la estructura del plan de estudios por curso distribuida en asignaturas.

Cuadro 5.3 Materias, asignaturas, carácter, créditos y temporalidad del Grado Gastronomía.

MODULO	MATERIA	ASIGNATURA	ECTS	CARÁCTER	CURSO	SEMESTRE GLOBAL	
1 PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD 42	11 PRODUCTO	GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE	6	B	1	1	
		COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	6	B	1	1	
		BROMATOLOGÍA	6	B	1	2	
		SUMILLERIA Y GESTION DE BODEGA	6	O	1	2	
		ANALISIS SENSORIAL Y FISICO DE LOS ALIMENTOS	6	O	2	3	
		PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	6	B	2	3	
	12 NUTRICION Y SALUD	NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA	6	B	2	3	
2 TECNOLOGIA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMIA 49	21 FUNDAMENTOS TEÓRICOS	FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS	6	B	2	3	
		22 TECNOLOGIAS APLICADAS	TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I	6	O	1	2
			TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	6	O	2	4
			PANIFICACION	4	O	3	5
			TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA	6	O	3	5
			FERMENTACIONES ALIMENTARIAS	3	O	3	5
			PROCESOS INDUSTRIALES	6	O	3	6
			COCINA DULCE	6	O	3	6
COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA RM	6		O	4	7		
3 CULTURA GASTRONOMIA Y CREATIVIDAD 30	31 CULTURA GASTRONOMICA	HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA MEDITERRANEA	6	B	1	1	
		ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION	6	B	1	2	
		ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA	4	O	4	7	
		TURISMO Y GASTRONOMIA	4	O	4	7	
	32 CREATIVIDAD	NEUROGASTRONOMIA	3	O	2	4	
		INNOVACION ALIMENTARIA	4	O	3	5	
4 EMPRESA Y GESTION 32	41 MARKETING Y COMUNICACIÓN	DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN	6	B	2	4	
		MARKETING Y GESTIÓN DE MARCA	4	O	3	5	
	42 DIRECCION Y GESTION	GESTION DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN	3	O	2	3	
		CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO	3	O	1	1	
		FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS	6	B	2	4	
		GASTRONOMIA, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE	4	O	4	7	
	43 GESTON DE DATOS	ESTADÍSTICA	3	O	1	1	

			INFORMATICA APLICADA A LA GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	3	O	2	3	
5	RRHH Y GESTION DE CLIENTES	51	GESTION DE RRHH	PSICOLOGIA Y GESTION DE RRHH	6	O	1	2
	12	52	ATENCION AL CLIENTE	SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURACION	6	O	3	6
6	FORMACION INTEGRAL	61	ETICA	ETICA FUNDAMENTAL	3	O	1	1
	18			ETICA APLICADA	3	O	2	4
		62	TEOLOGIA	TEOLOGÍA I	3	O	1	1
				TEOLOGIA II	3	O	2	4
				DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA	3	O	3	5
		63	HUMANIDADES	HUMANIDADES	3	O	3	6
7	OPTATIVAS		OPTATIVAS	PLANIFICACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO	6	Op		
	18			INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS	6	Op		
				MODELOS DE NEGOCIO Y EMPRENDIMIENTO EN RESTAURACIÓN	6	Op		
				NUEVAS TENDENCIAS DE COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA	6	Op		
				ANALISIS DE ALIMENTOS	6	Op		
				GESTION Y DIRECCION DE ALIMENTACION Y BEBIDAS	6	Op		
8	PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	81	PRACTICAS I	PRACTICAS I	6	PE	3	6
	21	82	PRACTICAS II	PRACTICAS II	15	PE	4	8
9	TRABAJO FIN DE GRADO	91	TFG	TFG	15	TFG	4	8
10	INGLES TÉCNICO	101	INGLES TECNICO	INGLES TECNICO	3	O	2	4

Cuadro 5.4 Estructura del Plan de Estudios por curso académico

1º CURSO					
PRIMER SEMESTRE			SEGUNDO SEMESTRE		
Asignatura	ECTS	Carácter	Asignatura	ECTS	Carácter
HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA MEDITERRANEA	6	BAS	PSICOLOGIA Y GESTION DE RRHH	6	O
ESTADÍSTICA	3	O	TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I	6	O
GESTION INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE	6	BAS	ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION	6	BAS
COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	6	BAS	BROMATOLOGÍA	6	BAS
CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO	3	O	SUMILLERIA Y GESTION DE BODEGA	6	O
TEOLOGÍA I	3	O			
ETICA FUNDAMENTAL	3	O			
TOTAL	30		TOTAL	30	

2º CURSO					
PRIMER SEMESTRE			SEGUNDO SEMESTRE		
Asignatura	ECTS	Carácter	Asignatura	ECTS	Carácter
ANALISIS SENSORIAL Y FISICO DE LOS ALIMENTOS	6	O	TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	6	O
FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS	6	BAS	FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS	6	BAS
PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	6	BAS	NEUROGASTRONOMIA	3	O
NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA	6	BAS	INGLES TECNICO	3	O
GESTION DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACION	3	O	DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN	6	BAS
INFORMATICA APLICADA A LA GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	3	O	ETICA APLICADA	3	O
			TEOLOGIA II	3	O
TOTAL	30		TOTAL	30	

3º CURSO

PRIMER SEMESTRE			SEGUNDO SEMESTRE		
Asignatura	ECTS	Carácter	Asignatura	ECTS	Carácter
PANIFICACION	4	O	PROCESOS INDUSTRIALES	6	O
MARKETING Y GESTIÓN DE MARCA	4	O	COCINA DULCE	6	O
TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA	6	O	EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD EN GASTRONOMÍA	3	O
INNOVACION ALIMENTARIA	4	O	SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURACION	6	O
FERMENTACIONES ALIMENTARIAS	3	O	HUMANIDADES	3	O
DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA	3	O	PRACTICAS I	6	PE
OPTATIVA I	6	OPT			
TOTAL	30		TOTAL	30	

4º CURSO

PRIMER SEMESTRE			SEGUNDO SEMESTRE		
Asignatura	ECTS	Carácter	Asignatura	ECTS	Carácter
COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA RM	6	O	PRACTICAS II	15	PE
ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA	4	O	TFG	15	TFG
GASTRONOMIA, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE	4	O			
TURISMO Y GASTRONOMIA	4	O			
OPTATIVA II	6	OPT			
OPTATIVA III	6	OPT			
TOTAL	30		TOTAL	30	

5.1.2. Explicación general de la planificación del Plan de Estudios

El plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Católica de Murcia estructura la formación de acuerdo con las directrices establecidas en el Real Decreto 822/2022, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales y del procedimiento de aseguramiento de la calidad.

El plan de estudios se vertebra siguiendo una estructura mixta en módulos y materias. Se estructura en 9 módulos y 1 materia que en conjunto suman 240 ECTS, distribuidos en cuatro cursos (ocho semestres) de 60 ECTS cada uno (30 ECTS por semestre). A continuación, se describen los contenidos de los módulos del plan de estudios:

1. Producto, nutrición y salud
2. Tecnología y procesos en la gastronomía
3. Cultura, gastronomía y creatividad
4. Empresa y gestión
5. Recursos humanos y gestión de clientes
6. Formación integral
7. Optativas
8. Prácticas académicas externas
9. Trabajo fin de grado
10. Inglés técnico

En el *primer módulo* se aborda el estudio de las materias primas, en cuanto a su composición, características, normas reguladoras y propiedades químicas, tecnológicas y sensoriales. Además, se sientan las bases de la inocuidad alimentaria para el posterior desarrollo de prácticas higiénicas en el entorno de trabajo, así como el respeto de buenas prácticas en la gestión de residuos. El estudio de los alimentos se completa con el análisis de la relación dieta-salud, a partir de unos conocimientos básicos de fisiología de la nutrición, con la importante referencia de la dieta mediterránea.

El módulo de *Tecnología y procesos en la gastronomía* tiene el objetivo principal de desarrollar destrezas técnicas en la preparación culinaria, sobre la base de la evidencia científica de los fundamentos físico-químicos que rigen el procesado culinario de los alimentos. El conocimiento de técnicas culinarias a distintos niveles se complementa con el conocimiento de técnicas tradicionales del ámbito mediterráneo, particularizando con técnicas características de la Región de Murcia.

El módulo de *Cultura, gastronomía y creatividad* aportará al alumno las herramientas básicas procedentes de las humanidades, las artes y la historia para comprender el proceso creativo y poder así participar en la innovación gastronómica. El abordaje antropológico de la gastronomía tendrá una clara referencia a la cultura y sociedad mediterránea. El entorno mediterráneo, su cultura, geografía e historia, ha dado como resultado el desarrollo de unos hábitos alimentarios y técnicas culinarias, que, hoy en día, se postulan como un referente a nivel mundial por sus demostradas bondades sobre la salud.

El *módulo dedicado a la Empresa* y gestión tiene el objetivo principal de desarrollar en el alumno una serie de competencias básicas asociadas a la gestión rentable de negocios relacionados con el mundo de la gastronomía y el turismo. El Grado en Gastronomía plantea la innovación como herramienta para el desarrollo de la técnica culinaria pero también en la creación e implantación de variados modelos de negocio, rentables en la sociedad actual. El alumno conocerá en este módulo las herramientas contables y financieras básicas para poder interpretar y valorar la evolución de la actividad económica, al tiempo que desarrollará competencias en el ámbito del marketing para poder participar en el diseño de campañas de comunicación eficaces.

Junto a los módulos que se ocupan del producto, la técnica y la gestión económica de la empresa, es imprescindible que el alumno desarrolle las capacidades para comprender las necesidades de sus clientes, poder reconocerlas y satisfacerlas con un servicio apropiado. Es en el módulo de *Recursos humanos y gestión de clientes* donde el estudiante va a trabajar la parte psicológica de una profesión diseñada para el servicio a los demás. Una gestión de los clientes con el objetivo de la excelencia y que pasa porque el estudiante adquiera competencias para la gestión de equipos y recursos humanos. Sin duda, este es el capital más importante en la empresa de restauración, responsable de la labor técnica y creatividad en la cocina y del servicio en sala.

Como el resto de los títulos de grado de la UCAM el Grado en Gastronomía cuenta con un módulo de *Formación integral*, en el que se impartirán contenidos que posibiliten el desarrollo pleno de la persona y la excelencia en su futuro profesional, tomando como elementos básicos los fundamentos de la cultura europea y occidental: la teología, la ética y las humanidades.

Los objetivos propuestos para el desarrollo del plan formativo incorporan las particularidades de un centro universitario de vocación católica y comprometido con ofrecer a los estudiantes una formación integral y personalizada, así como una capacitación suficiente como para hacer frente a las necesidades y la demanda que la sociedad requiere de sus profesionales.

El módulo de Formación Integral en nuestra titulación viene a integrar los contenidos a los que hace referencia el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre: “Se debe tener en cuenta que la formación en cualquier actividad profesional debe contribuir al conocimiento y desarrollo de los Derechos Humanos, los principios democráticos, los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección medioambiental, de accesibilidad universal y diseño para todos, y de fomento de la cultura de la paz”.

En el módulo de *inglés técnico* se estudiarán los términos y expresiones inglesas para la identificación de productos, equipamiento y utensilios, técnicas culinarias y servicio y atención al cliente.

El título de Grado en Gastronomía propone el *Módulo 7: Optativas* con un total de 36 ECTS de carácter optativo. De esta oferta el alumno deberá cursar 18 ECTS.

Módulo 7 Optativas:

- **Materia Optativas** con 36 ECTS

Módulo al que pertenece:	OPTATIVAS
Denominación de la materia:	Optativas
Créditos ECTS:	36 (900 horas)
Carácter:	Optativo
Asignaturas	PLANIFICACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO (6 ECTS) INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS (6 ECTS) MODELOS DE NEGOCIO Y EMPRENDIMIENTO EN RESTAURACIÓN (6 ECTS) NUEVAS TENDENCIAS DE COMUNICACIÓN EN GASTRONOMIA (6 ECTS) ANALISIS DE ALIMENTOS (6 ECTS) GESTION Y DIRECCION DE ALIMENTACION Y BEBIDAS (6 ECTS)

A continuación, se recogen las competencias específicas asociadas a la materia Optativas dentro del Módulo Optativas.

Módulo 7: OPTATIVAS**Materia OPTATIVAS**

- CE 7.1** Adquirir conocimientos necesarios para planificar, gestionar y organizar la realización de eventos; siguiendo las normas de protocolo adecuadas
- CE 7.2** Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia en la gastronomía mediterránea con un alto grado de especialización en la técnica en la elaboración y el diseño de los platos y ofertas gastronómicas
- CE 7.3** Conocer los elementos diferenciales en la gestión económica y financiera y dirección de empresas en el sector de la restauración y el turismo gastronómico y su influencia en los distintos modelos de emprendimiento

- CE 7.4** Utilizar de forma efectiva las herramientas de comunicación para la creación de contenidos y su posterior difusión en medios de comunicación convencionales y redes sociales
- CE 7.5** Conocer y aplicar los métodos básicos de análisis físico-químico de los alimentos atendiendo especialmente al muestreo, a los procesos de preparación y/o conservación de las muestras, a la selección de la determinación analítica más adecuada, así como a la presentación e interpretación de los resultados obtenidos
- CE 7.6** Adquirir capacidad de organizar, planificar y ejecutar estrategias empresariales de restauración en el sector hotelero

En el caso de seguir el itinerario normal el alumno podrá reconocer 6 ECTS de materias optativas, de acuerdo con las normas que regule la Universidad Católica San Antonio, por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, tal y como dice el artículo 12 apartado 8 del RD 861/2010.

El título se completa con 21 ECTS de Prácticas académicas externas y 15 ECTS de Trabajo fin de grado. Las prácticas académicas externas se estructuran en dos niveles (prácticas I y II), repartidas en los sucesivos cursos académicos en función del grado de dificultad planteado y grado de madurez y de conocimientos y competencias técnicas adquiridas.

Las prácticas I (3º curso) y II (4º curso) se desarrollarán en un entorno profesional real, bajo la supervisión de tutores de prácticas en centros de trabajo. Con estas prácticas académicas externas, se pretende la aplicación de destrezas adquiridas durante la formación en un entorno real de trabajo en empresas nacionales, o internacionales del ámbito mediterráneo. El alumno plasmará sus experiencias profesionales en una memoria de Prácticas tuteladas.

La Comisión Prácticas del Grado es la responsable de organizar y gestionar las prácticas académicas externas del título, así como de su seguimiento y control. Estará formada por el vicedecano, el secretario académico y el coordinador de prácticas, que es el miembro de la comisión con función ejecutiva. Además, participan en el proceso el profesor de prácticas y tutor de prácticas en el centro destino

Se describen a continuación las funciones de la comisión y resto de actores del proceso.

Coordinador de prácticas (representa las funciones de la Comisión de prácticas): Solicitud de plazas de prácticas; comprobar si pueden ser incorporados nuevos centros de prácticas, previa firma del convenio; informar al alumno matriculado, mediante el Campus Virtual, sobre todos los aspectos que necesitan para cursar esta asignatura, como los objetivos de las prácticas, los centros con los que la universidad tiene convenio y las normas básicas; asignación de los alumnos a los centros -en el caso de que no existan plazas suficientes para todo el alumnado que solicita un mismo centro colaborador, será el coordinador el que, teniendo en cuenta el expediente académico y el curriculum vitae, realice la asignación-;

establecer reuniones con los profesores de prácticas para la organización, seguimiento y el perfecto funcionamiento del proceso.

Profesor de prácticas tiene las siguientes funciones: mantener reuniones periódicas con el coordinador para la puesta en marcha y el seguimiento de las prácticas; adaptar a cada centro el plan de prácticas existente (programa formativo); mantener reuniones con los alumnos para ayudarles en su aprendizaje práctico y en la consecución de los objetivos propuestos; coordinarse con los tutores de los centros de prácticas y realizar un seguimiento; revisar y corregir la memoria de las prácticas y realizar la evaluación de acuerdo a los criterios marcados en la memoria. El número profesores de prácticas y sus respectivas cargas académica en ECTS dependen del número de alumnos matriculados en la asignatura.

Tutor de prácticas del centro tiene las siguientes funciones: conocer el plan de prácticas de la Titulación, acoger al alumnado proporcionándole un clima de confianza, así como la información que precise para su trabajo, posibilitar la iniciación en la práctica de los alumnos, evaluar el desarrollo de las prácticas de los alumnos, coordinarse con el profesor de las prácticas en todas las fases de estas.

En el Trabajo fin de grado el alumno elaborará un trabajo original relacionado con la gastronomía, en el que incorpore contenidos abordados en el grado. Este proyecto se realizará bajo la supervisión directa de un tutor y se defenderá públicamente ante un tribunal compuesto por miembros del equipo docente. Corresponde a la Comisión del TFG del título la organización y gestión del Trabajo fin de grado, en la que participan todos los profesores del claustro que serán los que dirigen el trabajo de cada uno de los alumnos. La comisión del TFG compuesta por un presidente (Vicedecano del título), secretario, (secretario académico del título) y entre 1 a 3 vocales una función del número de matriculados. La responsabilidad de esta comisión y forma de actuación está recogida en el Reglamento unificado para TFG de la universidad y se puede consultar en el siguiente enlace (https://www.ucam.edu/sites/default/files/universidad/reglamento_tfg_y_tfm_para_web.pdf).

Cuadro 5.5 Asignaturas básicas según rama de conocimiento de adscripción

GRADO EN GASTRONOMÍA					
MODULOS	MATERIAS	ASIGNATURAS	RAMA CONOCIMIENTO	MATERIA	AMBITO CONOCIMIENTO
PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD	PRODUCTO	GESTION DE LA INOCUIDAD Y MEDIO AMBIENTE	CIENCIAS	BIOLOGIA	CIENCIAS AGRARIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
		COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	CIENCIAS	QUIMICA	CIENCIAS AGRARIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIM CIENCIAS AGRARIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS ENTOS
		BROMATOLOGIA	CIENCIAS	QUIMICA	CIENCIAS AGRARIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
		PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	CIENCIAS	BIOLOGIA	CIENCIAS AGRARIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
	NUTRICION Y SALUD	NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA	CIENCIAS	BIOLOGIA	CIENCIAS AGRARIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TECNOLOGIA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMIA	FUNDAMENTOS TEÓRICOS	FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS	CIENCIAS	QUIMICA	CIENCIAS AGRARIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
CULTURA, GASTRONOMIA Y CREATIVIDAD	CULTURA GASTRONOMICA	HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA	C. SOCIALES Y JURIDICAS	HISTORIA	HISTORIA, ARQUEOLOGÍA, GEOGRAFÍA, FILOSOFÍA Y HUMANIDADES
		ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION	C. SOCIALES Y JURIDICAS	ANTROPOLOGIA	HISTORIA, ARQUEOLOGÍA, GEOGRAFÍA, FILOSOFÍA Y HUMANIDADES
EMPRESA Y GESTION	MARKETING Y COMUNICACIÓN	DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN	C. SOCIALES Y JURIDICAS	COMUNICACIÓN	PERIODISMO, COMUNICACIÓN, PUBLICIDAD Y RELACIONES PÚBLICAS
	DIRECCION Y GESTION	FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN	C. SOCIALES Y JURIDICAS	ECONOMIA	CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS, MÁRQUETIN, COMERCIO, CONTABILIDAD Y TURISMO

Grado de gastronomía

Cuadro 5.6 Tipos de asignatura y créditos que se cursan en los semestres del Grado en Gastronomía.

SEMESTRE	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
BÁSICAS	18	12	18	12				
OBLIGATORIAS	12	18	12	48	24	24	18	
OPTATIVAS					6		12	
PRÁCTICAS ACADEMICAS EXTERNAS						6		15
TRABAJO FIN DE GRADO								15

5.1.3. Coordinación docente del plan de estudios para la adquisición de las competencias y la consecución de los objetivos

a) Coordinación vertical

Cada uno de los módulos tendrá asignado un Coordinador Responsable. La función de dicho profesor es coordinar la correcta impartición de las unidades didácticas que componen las materias dicho módulo, de manera que se eviten las repeticiones, solapamientos y las lagunas conceptuales. También se verificará que se están cubriendo todas las competencias asociadas a las materias, y su correcta evaluación.

Para asegurar esta coordinación, el *director del Grado* celebrará reuniones con los profesores responsables de los módulos. Al principio del curso académico se fijará un calendario de todas esas reuniones y, al celebrarse cada una de ellas, se redactará un acta de la que se guardará una copia en la Secretaría Técnica. En esas reuniones se procederá a analizar cada uno de estos aspectos:

1. Coordinación de la enseñanza y cumplimiento de los programas.
2. Las metodologías utilizadas.
3. Los resultados (tasas de eficiencia, éxito, abandono, etc.).
4. Comprobar el resultado de las mejoras anteriormente introducidas en el programa.
5. Propuestas de mejora

Grado de gastronomía

b) Coordinación horizontal

Se nombrará un *Coordinador Académico* por curso que dirigirá la realización de todos los mecanismos de organización necesarios (informes, reuniones con los implicados, encuestas, etc.) para asegurar un reparto equitativo de la carga de trabajo del alumno en el tiempo y en el espacio en cada curso del grado. Con ese objetivo coordinará la entrega de prácticas, trabajos, ejercicios, y participará en todas aquellas planificaciones lectivas, realizadas por el director del Grado, que son necesarias para su correcto funcionamiento.

Para ello, a lo largo de los meses de junio y/o julio del curso académico anterior, cada responsable deberá entregar al coordinador académico, una planificación docente del semestre con la metodología a seguir, la carga de trabajo prevista para el alumno, y sus necesidades académicas y docentes, para poder realizar el correcto reparto de trabajo del alumnado.

Al final de cada semestre, el coordinador académico organizará una reunión de evaluación en la que se analizarán los fallos detectados, se plantearán las propuestas de mejora, y se fijará un plan de acción. Sin embargo, se convocarán tantas reuniones como sean necesarias en función de las circunstancias del momento.

La información obtenida en todas estas actividades de coordinación, permitirán establecer a su vez las distintas necesidades de infraestructuras (aulas, laboratorios, recursos, servicios, etc.) que la Secretaría Técnica del grado pondrá en conocimiento de los Servicios Generales de la UCAM para poder realizar una óptima utilización de los mismos, entre las distintas titulaciones.

c) Participación del alumno

En todas las actividades de coordinación señaladas, tanto vertical como horizontalmente, tendrá una gran importancia la participación de los alumnos como principales implicados, potenciando así su involucración en un plan de formación, que los dirija hacia la consecución de un aprendizaje óptimo.

Esta participación puede articularse a través de la realización periódica de encuestas específicas, que serán analizadas por el director del Grado, el coordinador académico, así como el resto de coordinadores.

Grado de gastronomía

d) Información actualizada para grupos de interés

Al final de cada curso académico, o ante situaciones de cambio, el director del Grado junto con el resto de responsables publicará, con los medios adecuados, una información actualizada sobre el plan de estudios para el conocimiento de sus grupos de interés. Se informará sobre:

- La oferta formativa.
- Las políticas de acceso y orientación de los estudiantes.
- Los objetivos y planificación del título.
- Las metodologías de enseñanza-aprendizaje y evaluación.
- Los resultados de la enseñanza.
- Las posibilidades de movilidad.
- Los mecanismos para realizar alegaciones, reclamaciones y sugerencias.

Se realizará un acta de dicha reunión, guardándose copia de la misma en la Secretaría Técnica, y en la que se incluirán los contenidos de este encuentro, los grupos de interés a quien va dirigido, el modo de hacerlos públicos y las acciones de seguimiento del plan de comunicación.

5.1.4. Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, a través de la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) es el responsable del “Plan de internacionalización de la Universidad” y coordina con otros servicios el diseño de los programas, su oportunidad y puesta en marcha <http://ucam.edu/servicios/internacional>.

La Universidad dispone en su Sistema de Garantía Interna de Calidad, evaluado positivamente por ANECA, de un procedimiento transversal a todos sus títulos de movilidad de los estudiantes: <http://ucam.edu/servicios/calidad/sistema-de-garantia-interna-de-calidad-sgic-de-la-universidad/manual-de-procedimientos/pcl-07-movilidad-de-los-estudiantes>

5.1.4.1 Información y seguimiento

Los estudiantes pueden obtener información de todos los programas mediante los folletos distribuidos, la página Web, la atención personalizada (ORI y Tutor Erasmus) y las numerosas sesiones informativas. Una vez en destino, se mantiene contacto mensual con los estudiantes enviados (ficha mensual de seguimiento) y se realizan visitas de monitorización a algunos destinos. Así mismo se mantienen reuniones periódicamente con las diferentes instancias implicadas en la gestión de los programas de intercambio –estudiantes, responsables, unidades administrativas, facultades, etc.

Grado de gastronomía

5.1.4.2 Principales criterios de selección aplicados:

La selección de los estudiantes se basa en: resultados académicos, conocimiento lingüístico, motivación y aptitud. Los resultados académicos cuentan un 45% en la selección. El conocimiento lingüístico es, naturalmente, el segundo factor, en igualdad de condiciones con el primero (puntuación un 45% del total. Para valorar las habilidades lingüísticas se realiza un examen del idioma) según destino. Por último, la información recabada de los factores uno y dos, se remite al Tutor Erasmus de la titulación correspondiente, que procede a realizar una entrevista personal con los alumnos seleccionados para las plazas. El tutor dispone de un 10% discrecional (basado en motivación, adecuación académica, perfil del alumno, futura orientación profesional, etc.) para proceder a la selección.

5.1.4.3 Sistema general de adjudicación de ayudas

El sistema de distribución de ayudas sigue los criterios determinados por la Agencia Nacional Erasmus. Las becas son proporcionales al número de meses reales disfrutados.

5.1.4.4 Sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS

El Tutor Erasmus planifica junto con el estudiante el programa de estudios que va a realizar en la universidad de destino. Cuando concluya el tiempo de estancia en el extranjero, la universidad de acogida debe entregar al estudiante un certificado que confirme que se ha seguido el programa acordado, donde constan las asignaturas, módulos o seminarios cursados y las calificaciones obtenidas. La Universidad Católica, reconocerá y/o transferirá los créditos cursados por el estudiante a su expediente. Dicho reconocimiento sólo se denegará si el estudiante no alcanza el nivel exigido en la universidad de acogida o no cumple, por otros motivos, las condiciones exigidas por las universidades socias para alcanzar el pleno reconocimiento. Asimismo, si un estudiante se negase a cumplir las exigencias de su programa de estudios en el extranjero, la "Agencia Nacional Erasmus Española", organismo que coordina, supervisa y controla las acciones del programa en nuestro país, podrá exigir el desembolso de la beca. Esta medida no se aplicará a los estudiantes que por fuerza mayor o por circunstancias atenuantes comunicadas a los tutores y a la ORI y aprobadas por escrito por la Agencia Nacional no hayan podido completar el período de estudios previsto en el extranjero.

Grado de gastronomía

5.1.4.5 Organización de la movilidad de los estudiantes de acogida

- Antes de la llegada, la ORI remite a la Universidad socia paquetes informativos individualizados para los estudiantes de acogida.
- Cuando el estudiante llega a nuestro campus, visita la ORI, que le informa, orienta, ayuda a encontrar alojamiento y guía por el campus.
- El Estudiante Internacional lleva a cabo una entrevista con el Tutor Erasmus de su titulación de destino, donde recibe detalles sobre el programa de estudios, el profesorado y los contenidos.
- La Agrupación de Acogida al Estudiante Internacional, integrada por ex-alumnos internacionales de la Universidad Católica San Antonio, por futuros alumnos internacionales o por alumnos interesados en colaborar en la integración del Estudiante Internacional, contribuye a la adaptación del alumno en el entorno universitario, a su desarrollo lingüístico, a la vez que coordina durante todo el año un programa de actividades de ocio, deportivas y extracurriculares.
- Los alumnos internacionales son acogidos por el responsable de la Unidad de Español para Extranjeros, que los introduce a los cursos de español. Los estudiantes recibidos cuentan con: a) Cursos intensivos en septiembre y en febrero. b) Cursos regulares de castellano durante todo el año.
- El Servicio de Biblioteca realiza actividades de formación para mostrar a los alumnos internacionales los medios bibliográficos y hemerográficos a su disposición y cómo acceder a ellos.
- El Servicio de Informática edita la Tarjeta de Estudiante.
- Autoridades: de forma tradicional, el Presidente y Rector de la Universidad dan la bienvenida a los estudiantes internacionales.

5.1.5 Actuaciones de movilidad.

El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, a través de la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) es el responsable del “Plan de internacionalización de la Universidad” y coordina con otros servicios el diseño de los programas, su oportunidad y puesta en marcha. A través del Vicerrectorado disponemos de convenios con diferentes universidades internacionales donde nuestros estudiantes pueden llevar a cabo actuaciones de movilidad, como son:

(actualizados en: <http://www.ucam.edu/estudios/grados/nutricion-presencial/mas-informacion/movilidad>)

Programas de intercambio con Europa

- Università degli studi di Siena (Italia)
- Università degli studi di Roma "La Sapienza" (Italia) (sólo prácticas)
- Università Degli Studi del Molise (Italia)

Grado de gastronomía

- Cork Institute of Technology (Reino Unido)
- Universidade do Porto (Portugal)
- University College Ghent (Bélgica)

Programas de intercambio con Iberoamérica

- Pontificia Universidad Católica de Argentina Santa María de los Buenos Aires (Argentina)
- Pontificia Universidade Católica Rio Grande du Sol (Brasil)
- Universidad de Santiago de Chile (Chile)
- Universidad de Santo Tomás (Chile)
- Pontificia Universidad de Ecuador (Ecuador)

Otros programas de intercambio

- Benedictine University (Estados Unidos)
- Mount Saint Vincent University (Canadá)
- Providence University (Taiwan)

5.1.6 Mecanismos para asegurar la identidad de los estudiantes en los procesos de evaluación.

Para los exámenes en los procesos de evaluación se habilitarán espacios por la Universidad donde el alumno deberá presentarse y accederá mediante la acreditación, con DNI o carnet universitario, de su condición de convocado al examen.

5.2. Actividades formativas

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES
P1. Clases en aula	NP1. Clases asíncronas
P2. Clases síncronas	NP2. Estudio Personal
P3. Tutorías académicas	NP3. Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales
P4. Seminario/Prácticas	NP4. Elaboración de la memoria TFG
P5. Prácticas académicas externas	NP5. Preparación de la defensa pública del TFG
P6. Tutorías de prácticas académicas externas	NP6. Elaboración de la memoria de la asignatura prácticas académicas externas
P7. Seminarios formativos para la realización del TFG	

5.3. Metodologías docentes

5.3.1. Metodologías docentes presenciales

Clases en aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases,

Grado de gastronomía

orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros o chats.

Seminario y prácticas:

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas,... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Prácticas académicas externas. Las prácticas académicas externas se realizarán en centros de trabajo: empresas de hostelería y turismo y empresas alimentarias; y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio.

Tutorías de prácticas académicas externas: Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos.

Seminarios formativos para la realización del TFG: Estas actividades tienen el objetivo de orientar al alumno en el desarrollo del TFG tanto en aspectos formales como en la búsqueda bibliográfica, así como demostrar las capacidades, habilidades y conocimientos desarrollados con la elaboración del TFG.

Grado de gastronomía

5.3.2. Metodologías docentes no presenciales

Clases asincrónicas: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en formato audiovisual disponible a través del espacio virtual de forma continuada.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales: Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

Elaboración de la memoria TFG: El alumno deberá presentar una memoria como Trabajo Fin de Grado en el último semestre del Grado en Gastronomía bajo la supervisión de un director designado por el Coordinador de los trabajos fin de grado, donde tendrá que incluir de forma explícita todas las competencias adquiridas durante este periodo. La evaluación de esta memoria se especificará más adelante.

Preparación de la defensa pública del TFG: El alumno tendrá que preparar la exposición pública de la defensa de su TFG bajo la tutorización de su director.

Elaboración de la memoria de las asignaturas de prácticas académicas externas: A la finalización de las prácticas académicas externas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias.

5.4. Sistemas de evaluación

El alumno podrá ser evaluado de forma continua (exámenes parciales) o mediante la realización de un examen final. En ambos tipos de evaluación el alumno dispone de dos convocatorias, ordinaria y extraordinaria, para superar el correspondiente curso académico. En ambos tipos de evaluación es imprescindible realizar las prácticas obligatorias presenciales.

Grado de gastronomía

La evaluación consistirá en:

1. Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.).

3. Evaluación del TFG

3.1. Evaluación de la defensa ante un tribunal del Trabajo fin de grado.

3.2. Evaluación de la memoria del trabajo fin de grado.

4. Evaluación de las prácticas académicas externas:

Certificado de asistencia: Acreditación por parte de los/as Tutores/as de haber realizado el/la estudiante satisfactoriamente la estancia en los establecimientos asignados.

- Evaluación por el tutor académico en base a la memoria presentada por el alumno en la que reflejará su labor durante este período.
- Evaluación por el tutor de la estancia práctica académica externa. El tutor de acuerdo con el desarrollo de las prácticas realizará una valoración de los resultados de aprendizaje adquiridos por el alumno, añadiendo si fuera preciso cualquier comentario al respecto.

5.5. Módulos

MODULO I: PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD

El módulo de Producto, Nutrición y Salud está constituido a su vez por 2 materias:
Producto y Nutrición y Salud

MÓDULO I	
Créditos ECTS:	42 ECTS
Carácter:	Mixto (Básico/Obligatorio)

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Mixto

Créditos: 36 ECTS (900 horas).

Lengua: Español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el primer semestre (18 ECTS); segundo semestre (12 ECTS).

.MATERIA 1.1: PRODUCTO

Módulo al que pertenece:	PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD
Denominación de la materia:	Producto
Créditos ECTS:	36 (900 horas)
Carácter:	Mixta
Asignaturas	GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE

Grado de gastronomía

	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS BROMATOLOGÍA SUMILLERIA Y GESTION DE BODEGA ANALISIS SENSORIAL Y FISICO DE LOS ALIMENTOS PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS
--	--

Asignatura	Carácter	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE	FB	6							
COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	FB	6							
BROMATOLOGÍA	FB		6						
SUMILLERIA Y GESTION DE BODEGA	OB		6						
ANALISIS SENSORIAL Y FISICO DE LOS ALIMENTOS	OB			6					
PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	FB			6					

CONTENIDOS

ASIGNATURA GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y MEDIO AMBIENTE

- Peligros en la manipulación y preparación de alimentos en restauración colectiva (Principales peligros biológicos, físicos y químicos)
- Buenas prácticas en la preparación de alimentos (limpieza, selección y conservación de materias primas), en el proceso y en el almacenamiento de alimentos preparados
- Sistema APPCC. Aplicación a la restauración colectiva
- Introducción a los sistemas de gestión de la inocuidad en la cadena alimentaria: ISO 22000:2005, BRC, IFS
- Conceptos básicos de medio ambiente e implantación de sistemas de gestión medioambiental en el sector de la restauración.
- Buenas prácticas en la gestión de residuos

ASIGNATURA COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

- Composición y función de los glúcidos en los alimentos
- Composición y función de los lípidos en los alimentos
- Composición y función de las proteínas en los alimentos
- Composición y función de las vitaminas en los alimentos

Grado de gastronomía

- Composición y función de los minerales en los alimentos
- Funciones y utilización de los enzimas en los alimentos

ASIGNATURA BROMATOLOGIA

- Bromatología. Los alimentos, calidad de los alimentos y parámetros de calidad de los alimentos
- Estabilidad de los alimentos.
- Aditivos alimentarios.
- Características de calidad, etiquetado y normas reguladoras en los principales grupos de alimentos:
 - Lácteos y derivados
 - Huevo y ovoproductos
 - Pescado y productos del mar
 - Carne y productos cárnicos
 - Hortalizas y verduras
 - Legumbres
 - Frutas y derivados
 - Frutos secos
 - Cereales y derivados
 - Grasas y aceites
 - Azúcares y miel
 - Bebidas alcohólicas
 - Café, té, cacao y productos derivados.

ASIGNATURA SUMILLERIA Y GESTIÓN DE BODEGA

- Introducción al vino y su cata.
- Tecnología de las vinificaciones
- Vinos de España
- Vinos del extranjero
- Catas dirigidas
- Sumillería y servicio del vino
- Gestión de bodega
- Otras bebidas diferentes al vino

ASIGNATURA ANÁLISIS SENSORIAL Y FISICO DE LOS ALIMENTOS

- Introducción al análisis sensorial.
- Los sentidos humanos. La percepción sensorial. Umbrales sensoriales.

Grado de gastronomía

- Metodología general del análisis sensorial. Preparación de una prueba sensorial. Selección y entrenamiento de un panel de catadores.
- Pruebas sensoriales. Análisis sensorial descriptivo. Pruebas con consumidores.
- Análisis sensorial de diversos productos.
- Publicaciones. Casos prácticos. Desarrollo e investigación.
- Análisis morfométrico de alimentos.
- Análisis colorimétrico de alimentos.
- Propiedades texturales y reológicas.

ASIGNATURA PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- Clasificación y descripción de Materias Primas en Hostelería: Materias primas de origen vegetal y de origen animal.
- Calidad alimentaria, nutricional y organoléptica de las materias primas. Factores de producción más importantes en la calidad.
- Despiece y procesado previo de las materias primas
- Categorías y presentaciones comerciales y etiquetados de las materias primas
- Gestión del almacenamiento de las materias primas
- Tipos de alimentos de calidad diferenciada. Denominación de origen protegida (DOP), Identificación geográfica protegida (IGP), y Especialidad tradicional garantizada (ETG)

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Grado de gastronomía

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico
- CG1** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica
- 5**
- CG1** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud
- 7**

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC

Grado de gastronomía

CT6 Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

CT8 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE**
1.1 Conocer la composición (macro y micronutrientes y otros compuestos de interés tecnológico, sensorial o con efectos sobre la salud del consumidor), propiedades bromatológicas y sensoriales y condiciones idóneas de conservación de las diferentes materias primas, para su adecuada recepción, almacenamiento, transformación y distribución.
- CE**
1.2 Definir los principales sistemas de gestión de la inocuidad, de aplicación en el ámbito alimentario, aplicando de manera específica el sistema de Análisis de peligros y Puntos de críticos de control (APPCC)
- CE**
1.3 Identificar los alimentos de origen animal, sus sistemas de producción y despieces, tanto de procedencia acuática (pescados y mariscos) como terrestres (mamíferos, aves y caza) con especial atención a los tradicionalmente relacionados con la dieta mediterránea
- CE**
1.4 Conocer los sistemas de producción de los principales cultivos, reconociendo las distintas variedades de hortalizas, frutas, frutos secos, cereales, semillas y germinados, variedades micológicas (aptas para el consumo), especias y plantas aromáticas y otros productos del mar (algas) con especial atención a los tradicionalmente relacionados con la dieta mediterránea
- CE**
1.5 Identificar los factores determinantes de la aparición de los peligros alimentarios para la aplicación de las buenas prácticas higiénicas asociadas a la preparación de alimentos
- CE**
1.6 Establecer los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios para la organización de catas regladas y la interpretación de la información obtenida
- CE**
1.7 Conocer y diseñar ofertas de vinos y otras bebidas no alcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, sobre la base de su maridaje teniendo en cuenta factores importantes como son los tipos de cocciones, aromas, texturas, contrastes de diferentes productos y elaboraciones culinarias.
- CE**
1.8 Conocer el funcionamiento y principios estructurales y ambientales de una bodega para gestionar sus procedimientos operativos (aprovisionamiento, almacenamiento y gestión de stock) así como asesorar en el diseño de una bodega en restauración.

Grado de gastronomía

- CE 1.11** Conocer y aplicar buenas prácticas de gestión medio ambiental para el manejo adecuado de residuos en los centros de restauración colectiva aplicando la normativa vigente

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	41,7	150	Clases Asíncronas	0	15
Clases sincrónicas	6,7	24	Estudio personal	0	435
Tutorías académicas	10	36	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	90
Seminario/ Prácticas	41,7	150			
TOTAL	100	360	TOTAL	0	540

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (360 horas)

Clases en aula (154 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (24 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (36 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y

Grado de gastronomía

proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (150 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (540 horas)

Clases asincrónicas (15 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en formato audiovisual disponible a través del espacio virtual de forma continuada.

Estudio personal (435 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (90 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Grado de gastronomía

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones,etc....)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MATERIA 1.2: NUTRICIÓN Y SALUD

Módulo al que pertenece:	PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD
Denominación de la materia:	Nutrición y salud
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Básico
Asignaturas	NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** Básico**Créditos:** 6 ECTS (150 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** Esta materia se impartirá en el quinto semestre (10 ECTS).

Asignatura	Carácter	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA	FB			6					

CONTENIDOS**ASIGNATURA NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA**

- Fisiología general del sistema digestivo
- Utilización nutritiva de macronutrientes: hidratos de carbono, lípidos y proteínas.
- Utilización nutritiva de micronutrientes: Vitaminas y minerales.
- Regulación del hambre y la saciedad.
- Bases de la dietética. Tablas de composición de alimentos. Raciones de alimentos.
- Bases del equilibrio alimentario. Elaboración de menús.

Grado de gastronomía

- Dieta mediterránea. Características diferenciadoras. Aplicación a la restauración colectiva

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1 Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas

CG2 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.

Grado de gastronomía

- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG7** Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús
- CG1** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

7

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

Grado de gastronomía

3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE 1.9 Describir la estructura y función del sistema digestivo así como los mecanismos fisiológicos implicados en la percepción sensorial de los alimentos

CE 1.10 Relacionar los componentes de los alimentos con sus funciones nutricionales y/o preventivas en enfermedades; definiendo las necesidades nutricionales de las personas para la planificación dietética de menús, tomando como modelo la dieta mediterránea

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	50	30	Estudio personal	0	75
Clases síncronas	6,7	4	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	15
Tutorías académicas	10	6			
Seminario/Prácticas	33,3	20			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (30 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos

Grado de gastronomía

mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (4 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (6 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (20 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Grado de gastronomía

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas):

Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MODULO 2: TECNOLOGÍA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMÍA

El módulo de Tecnología y procesos en la gastronomía está constituido a su vez por 2 materias: Fundamentos teóricos y Tecnologías aplicadas.

MÓDULO 2	
Créditos	37 ECTS
ECTS:	
Carácter:	(Obligatorio)

MATERIA 2.1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS

Módulo al que pertenece:	Tecnología y procesos en la gastronomía
Denominación de la materia:	Fundamentos teóricos
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	FUNDAMENTOS TEÓRICOS EN PROCESOS CULINARIOS (FB)

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Básico

Créditos: 6 ECTS (150 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el segundo semestre (6 ECTS).

Asignatura	Carácter	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
FUNDAMENTOS TEÓRICOS EN PROCESOS CULINARIOS	OB			6					

Grado de gastronomía

CONTENIDOS

ASIGNATURA FUNDAMENTOS TEÓRICOS EN PROCESOS CULINARIOS

- Tecnología culinaria: definición, fundamentos, objetivos.
- Fundamentos físico-químicos de las operaciones a temperatura ambiente.
- Fundamentos físico-químicos de las operaciones a temperaturas de refrigeración y congelación
- Fundamentos físico-químicos del proceso de cocción. Tipos de cocción. Cocción en medio no líquido. Cocción en medio graso. Cocción en medio acuoso. Cocciones mixtas. Cocciones especiales: cocción en microondas, cocción al vapor, cocinado al vacío
- Principales cambios producidos sobre proteínas, hidratos de carbono y grasas.

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera

Grado de gastronomía

autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.

CG3 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación

CG4 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía

CG5 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

CG6 Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos

CG1
7 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1 Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.

CT3 Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT4 Capacidad de aprender de forma autónoma.

CT6 Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

CT8 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE 2.1 Establecer la influencia de los factores tecnológicos en las modificaciones bioquímicas, nutricionales y organolépticas de los

Grado de gastronomía

alimentos durante su procesado culinario y su aplicación a las operaciones de preparación, conservación y planificación de menús.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	50	30	Estudio personal	0	75
Clases sincronas	6,7	4	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	15
Tutorías académicas	10	6			
Seminario/ Prácticas	33,3	20			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (30 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (4 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Grado de gastronomía

Tutorías académicas (6 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (20 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Grado de gastronomía

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MATERIA 2.2: TECNOLOGÍAS APLICADAS

Módulo al que pertenece:	Tecnología y procesos en la gastronomía
Denominación de la materia:	Tecnologías aplicadas
Créditos ECTS:	43 (1225 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	

Asignatura	Carácter	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I	OB		6						
TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	OB				6				
PANIFICACION	OB					4			
TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA	OB					6			
FERMENTACIONES ALIMENTARIAS	OB					3			
PROCESOS INDUSTRIALES	OB						6		
COCINA DULCE	OB						6		
COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA RM	OB							6	

DATOS BÁSICOS:

Carácter: obligatorio

Créditos: 43 ECTS (1225 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el segundo semestre (6 ECTS); cuarto semestre (6 ECTS); quinto semestre (13 ECTS); sexto semestre (12 ECTS); séptimo semestre (6 ECTS);

CONTENIDOS

Grado de gastronomía

ASIGNATURA TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I

- Departamento de cocina y comedor. Organigrama en la cocina y sistemas de trabajo.
- Fichas técnicas, costes y escandallos.
- La cocina y los utensilios trabajo. Maquinaria y utillaje.
- Tipos de corte, usos y utilidades.
- Análisis de materia prima. Productos de temporada. Frutas y verduras.
- Pescado, marisco y moluscos.
- Huevo y lácteos I.
- Fondos, salsas y derivadas.
- Carnes.

ASIGNATURA TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II

- Métodos de cocción.
- Cocina fría. Entrantes fríos (ensaladas, carpaccios, pasteles y patés).
- Análisis de materia prima II. Especies y hierbas aromáticas.
- Lácteos II
- Cereales.
- Tipos de emplatado y presentación.

ASIGNATURA TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA

- Técnicas de cocina profesional.
- Alérgenos, alergias e intolerancias. Dietas con necesidades especiales.
- Cocina de vanguardia. Nuevas técnicas culinarias.
- Cocina al vacío
- Casquería.
- Platos a la vista del cliente. Mise en place.

ASIGNATURA COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA REGIÓN DE MURCIA

- Introducción a la cocina mediterránea.
- Cocina murciana. Influencias y tradición.
- Pastelería y repostería tradicional murciana
- Cocina mediterránea: Francia
- Cocina mediterránea: Italia

Grado de gastronomía

- Cocina mediterránea: Cocina Árabe y del Magreb
- Cocina mediterránea: Grecia
- Cocina mediterránea: Turquía

ASIGNATURA PANIFICACION

- Equipos e instalaciones de panadería y bollería: funcionamiento, seguridad, limpieza y mantenimiento
- Tecnología de masas fermentables: masa de pan, bollería, pizzas y otras. Preparación de masa madre: formulación, dosificación, pesado, amasado
- Proceso de elaboración: fermentación, obtención y formado de las piezas; cocción y fritura
- Elaboración de rellenos y cubiertas. Principales ingredientes y procedimientos de relleno

ASIGNATURA FERMENTACIONES ALIMENTARIAS

- Introducción a las fermentaciones alimentarias. Usos de la fermentación en la industria alimentaria.
- Microorganismos utilizados en fermentaciones alimentarias.
- Tipos de procesos fermentativos. Principales factores físico-químicos que afectan al crecimiento de microorganismos.
- Alimentos fermentados. Levadura de panadería, panes y masas fermentadas. Queso. Leches fermentadas. Productos vegetales, cárnicos y de pescado/marisco fermentados. Bebidas alcohólicas (vino, cerveza, sidra). Bebidas destiladas. Vinagre. Hongos y algas comestibles. Otros productos.
- Enzimas y aditivos alimentarios obtenidos por fermentación.

ASIGNATURA PROCESOS INDUSTRIALES

- Operaciones básicas en la producción de alimentos de IV y V gama y platos precocinados
- Conservación de Alimentos: calor, frío, reducción aw, aditivos, otras tecnologías
- Tecnología en la elaboración de platos precocinados y alimentos de IV y V gama
- Instalaciones y equipos de nueva generación
- Planificación y diseño de procesos de fabricación de nuevos productos
- Etiquetado. Criterios legales para el etiquetado nutricional. Alegaciones nutricionales y de propiedades saludables
- Valoración de efectos del procesado sobre la composición nutricional

Grado de gastronomía

ASIGNATURA COCINA DULCE

- Equipos e instalaciones de pastelería y repostería: funcionamiento, seguridad, limpieza y mantenimiento.
- Bases de creación. Maridaje, referentes e hilos conductores.
- Pastelería Tradicional.
- Chocolate.
- Masas fermentadas bizcochadas y friables
- Azúcar artístico.
- Pastelería salada.
- Heladería.

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

Grado de gastronomía

- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG6** Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos
- CG14** Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias
- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica
- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Grado de gastronomía

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 2.2** Conocer los requisitos de las instalaciones de producción y conservación culinaria, los equipos y utensilios, su funcionamiento y condiciones óptimas de mantenimiento, la relación entre espacios y en especial su relación con los circuitos higiénico-sanitarios, de aplicación para la producción culinaria
- CE 2.3** Aplicar las distintas técnicas de manipulación en la selección, limpieza, división y conservación en la preelaboración de productos de origen vegetal y animal
- CE 2.4** Desarrollar las técnicas de elaboración de salsas, fondos, cremas, purés y otros tipos de acompañamientos
- CE 2.5** Aplicar diferentes técnicas culinarias fundamentales y de alto grado de especialización con la inclusión de nuevas tecnologías adaptadas a los distintos grupos de alimentos
- CE 2.6** Conocer e incorporar técnicas, productos, tradiciones y tendencias estéticas de las distintas cocinas regionales del mediterráneo, en especial de la gastronomía Murciana en la planificación de menús y preparación y presentación de platos
- CE 2.7** Identificar las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en panificación, aplicando las principales técnicas, tradicionales y avanzadas
- CE 2.8** Identificar las instalaciones, equipos y utensilios empleados en cocina dulce, desarrollando técnicas tanto fundamentales como avanzadas
- CE 2.9** Conocer las operaciones básicas, las nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, así como los aditivos e ingredientes tecnológicos empleados por la industria alimentaria, para su aplicación

Grado de gastronomía

**en el diseño, ensayo y desarrollo de platos precocinados, IV y V gama
y servicios diferidos en el marco de la gastronomía mediterránea**

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	15,8	68	Clases asíncronas	0	68
Clases síncronas	0,9	4	Estudio personal	0	512
Tutorías académicas	2,3	10	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	65
Seminario /Prácticas	80,9	348			
TOTAL	100	430	TOTAL	0	645

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (490 horas)

Clases en aula (98 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (8 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (16 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de

Grado de gastronomía

aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (368 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (735 horas)

Clases asincrónicas (68 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en formato audiovisual disponible a través del espacio virtual de forma continuada.

Estudio personal (587 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (80 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MODULO 3: CULTURA, GASTRONOMÍA Y CREATIVIDAD

El módulo de Cultura, gastronomía y creatividad está constituido a su vez por 2 materias: Cultura gastronómica y Creatividad.

MÓDULO 3	
Créditos ECTS:	30 ECTS
Carácter:	Mixto (Básico/Obligatorio)

MATERIA 3.1: CULTURA GASTRONÓMICA

Módulo al que pertenece:	CULTURA, GASTRONOMÍA Y CREATIVIDAD
Denominación de la materia:	Cultura gastronómica
Créditos ECTS:	20 (500 horas)
Carácter:	Mixta
Asignaturas	HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACIÓN ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA TURISMO Y GASTRONOMIA

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Mixto

Grado de gastronomía**Créditos:** 20 ECTS (500 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** Esta materia se impartirá en el primer semestre (12 ECTS); cuarto semestre (8 ECTS).

Asignatura	Carácter	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA	FB	6							
ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACIÓN	FB		6						
ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA	OB								4
TURISMO Y GASTRONOMIA	OB								4

CONTENIDOS**ASIGNATURA HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA**

- Condicionantes geográficos y climáticos de la gastronomía
- Historia de la alimentación: gastronomía de las grandes civilizaciones
- Distribución geográfica de la gastronomía
- Gastronomía mediterránea: historia y condicionantes geográficos
- Gastronomía en el siglo XXI: perspectivas y nuevos mercados

ASIGNATURA ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION

- Fundamentos de la Antropología de la Alimentación. Diversidad Cultural y Gastronómica. Binomio Naturaleza/Cultura
- Condicionantes del comportamiento alimentario. Aspecto bio-psicológico. Aspecto ecológico, económico-político e ideológico
- Gastronomía, Alimentación e Imagen corporal. Papel del experto en gastronomía. Gastronomía y Salud
- Gastronomía Mediterránea. La dieta mediterránea Patrimonio de la Humanidad
- Tendencias actuales en investigación gastronómica: Recuperación de la herencia culinaria. Aportaciones de la gastronomía en los problemas de salud

Grado de gastronomía

ASIGNATURA ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA

- El espacio y la luz en la Arquitectura y el Interiorismo de la Gastronomía
- Instalaciones técnicas en espacios de producción y consumo
- Moda en Gastronomía
- Historia y tendencias de vanguardia en el Diseño industrial en vajillas, cuberterías, cristalerías y otros soportes tanto de la producción como del consumo en la gastronomía
- Introducción al diseño gráfico

ASIGNATURA TURISMO Y GASTRONOMIA

- Entorno del turismo gastronómico. Geoturismo gastronómico. Iconos gastronómicos del pasado
- Motivaciones del turista gastronómico. La gastronomía como seña de identidad de las ciudades, y reclamo turístico al alza. El vino como precursor del turismo gastronómico.
- Ciudades, Culturas y gastronomía. Principales destinos turísticos gastronómicos.
- Diseño y gestión de un producto gastronómico.
- Conceptos básicos sobre gestión de calidad en el sector de la hostelería.
- Estándares UNE de calidad turística: implantación y evidencia de la conformidad del servicio

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Grado de gastronomía

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG9** Asesorar en el diseño las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público
- CG1**
2 Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración
- CG1**
3 Incorporar la creatividad de forma eficiente a la planeación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas

Grado de gastronomía

- CG1 4** Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias
- CG1 6** Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico
- CG1 7** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar
- CT3** Capacidad de trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 3.1** Conocer la geografía y los principales hitos históricos de los pueblos mediterráneos analizando su influencia en la evolución de su gastronomía
- CE 3.2** Conocer y analizar los principales condicionantes culturales y religiosos en la gastronomía del mediterráneo y su confrontación, en cuanto cultura local, frente a las corrientes de opiniones internacionales y globales
- CE 3.3** Conocer y colaborar en la aplicación de los criterios técnicos básicos en el diseño de locales y distribución de espacios para trabajo (óptimo funcionamiento y mantenimiento de los equipos de trabajo; eficiencia energética; control de ruidos; gases y climatización) y para espacios de consumo (abiertos y/o cerrados; iluminación; insonorización; ventilación y/o climatización) para conseguir un ambiente agradable, facilitando las labores de atención al cliente y las tareas de producción en función a la oferta gastronómica

Grado de gastronomía

- CE 3.4** Integrar los nuevos materiales y tendencias de moda y diseño industrial en la selección de la indumentaria del personal, menaje y utensilios de cocina, así como la decoración de los espacios públicos en función a la oferta gastronómica
- CE 3.5** Conocer y evaluar críticamente la evolución del turismo gastronómico y las diferentes ofertas turísticas, participando con otros profesionales en el desarrollo de proyectos con especial atención al mediterráneo y su puesta en valor como recurso o destino turístico
- CE 3.6** Conocer y gestionar los sistemas y procesos de la calidad como sistema de gestión en las empresas

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	49	98	Estudio personal	0	230
Clases síncronas	5	10	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	70
Tutorías académicas	9	18			
Seminario /Prácticas	37	74			
TOTAL	100	200	TOTAL	0	300

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (200 horas)

Clases en aula (98 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (10 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Grado de gastronomía

Tutorías académicas (18 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (74 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (300 horas)

Estudio personal (230 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (70 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

Grado de gastronomía

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MATERIA 3.2: CREATIVIDAD

Módulo al que pertenece:	CULTURA, GASTRONOMÍA Y CREATIVIDAD
Denominación de la materia:	Creatividad
Créditos ECTS:	10 (300 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	NEUROGASTRONOMIA INNOVACION ALIMENTARIA EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD EN GASTRONOMÍA

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** Obligatorio**Créditos:** 10 ECTS (300 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** Esta materia se impartirá en el cuarto semestre (3 ECTS); quinto semestre (4 ECTS); sexto semestre (3 ECTS).

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S
		1	2	3	4	5	6
NEUROGASTRONOMIA	OB				3		
INNOVACION ALIMENTARIA	OB					4	
EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD EN GASTRONOMÍA	OB						3

CONTENIDOS**ASIGNATURA NEUROGASTRONOMIA**

- Organización general del sistema nervioso.

Grado de gastronomía

- Fisiología de los sentidos: Fisiología de la visión, de la audición y de la quimiorrecepción: Gusto y olfato.
- Sentidos y creación gastronómica
- Integración sensorial
- Bases fisiológicas de la sinestesia y otros fenómenos sensoriales
- Descontextualización y transgresión

ASIGNATURA INNOVACION ALIMENTARIA

- Introducción al desarrollo de alimentos: innovación en la industria alimentaria.
- Innovación en el desarrollo de alimentos enriquecidos
- Innovación en la producción y distribución de nuevos productos: análisis de tendencias
- Proyecto de innovación alimentaria: etapas y objetivos.
- Nuevas estrategias de comercialización y marketing para la distribución de nuevos productos.

ASIGNATURA EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD EN GASTRONOMIA

- Fundamentos teóricos del Arte. Breve recorrido por la Historia del Arte
- La gastronomía como arte. El arte de la cocina
- Dimensión estética de la gastronomía
- Literatura y gastronomía. Lenguajes de la nueva y la vieja cocina
- Corrientes culturales, filosóficas, artísticas y musicales, hasta el siglo XXI, su interrelación e influencia en la gastronomía
- Medios de expresión gráfica
- Noción de performativo (investigación y creatividad)
- Perspectivas críticas (tradición, innovación y cambio)
- Conceptos y formatos culinarios. Formatos de la cocina tradicional y de gastronomía moderna
- Cocina y creatividad. Cocina e imagen
- Simbología, iconografía e imagen de la gastronomía mediterránea

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye

Grado de gastronomía

también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG1**
2 Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración
- CG1**
3 Incorporar la creatividad de forma eficiente a la planeación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas

Grado de gastronomía

CG1 4 Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias

CG1 7 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1 Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar

CT3 Capacidad de trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional

CT4 Capacidad de aprender de forma autónoma

CT5 Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC

CT8 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE 3.7 Reconocer las características básicas de las producciones artísticas y su influencia en la evolución de la gastronomía, integrando la creatividad y los conceptos elementales del diseño artístico al proceso de producción e innovación gastronómica

CE 3.8 Adquirir competencias elementales en el manejo de medios de producción artística para la adaptación de creaciones culinarias y de elementos decorativos y ambientales a distintas corrientes estéticas o preferencias del cliente

CE 3.9 Comprender las bases del funcionamiento del sistema nervioso y la percepción sensorial y como ésta puede condicionar los patrones de consumo alimentario

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	40	40	Clases asíncronas	0	16
Tutorías académicas	8	8	Estudio personal	0	74
Seminario /Prácticas	52	52	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	60	60
TOTAL	100	100	TOTAL	0	150

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (100 horas)

Clases en aula (40 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Tutorías académicas (8 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (52 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También

Grado de gastronomía

se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.

- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (150 horas)

Clases asincrónicas (16 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en formato audiovisual disponible a través del espacio virtual de forma continuada.

Estudio personal (74 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (60 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización

Grado de gastronomía

y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MÓDULO 4: EMPRESA Y GESTIÓN

El módulo de Empresa y gestión está constituido a su vez por 2 materias: Marketing y comunicación y Dirección y gestión.

MÓDULO 4	
Créditos ECTS:	26 ECTS
Carácter:	Mixto (Básico/Obligatorio)

MATERIA 4.1: MARKETING Y COMUNICACIÓN

Módulo al que pertenece:	EMPRESA Y GESTIÓN
Denominación de la materia:	Marketing y comunicación
Créditos ECTS:	10 (250 horas)
Carácter:	Mixta
Asignaturas	DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN MARKETING Y GESTION DE MARCA

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Mixto

Créditos: 10 ECTS (250 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el cuarto semestre (6 ECTS); quinto semestre (4 ECTS).

Grado de gastronomía

Asignatura	Carácter	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN	FB				6				
MARKETING Y GESTION DE MARCA	OB					4			

CONTENIDOS

ASIGNATURA DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN

- Estrategias competitivas
- El producto
- La gestión del precio
- Estrategias de distribución
- Estrategias de comunicación
- El Plan de Marketing

ASIGNATURA MARKETING Y GESTION DE MARCA

- Conceptos básicos
- El mercado y el entorno
- Segmentación de mercado y posicionamiento
- La investigación comercial
- El comportamiento del consumidor

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Grado de gastronomía

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente a la planeación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG16** Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico

Grado de gastronomía

- CG1**
7 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE**
4.1 Analizar y aplicar las estrategias de distribución y comunicación tradicionales y del entorno de las TICs al sector gastronómico
- CE**
4.2 Comprender los fundamentos de las estrategias de segmentación y posicionamiento y los principios del marketing relacional, para colaborar en el desarrollo de proyectos de esta naturaleza
- CE**
4.3 Analizar la importancia de la innovación en el diseño de productos turísticos y la gestión de marcas

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	50	50	Estudio personal	0	115
Clases síncronas	6	6	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	35
Tutorías académicas	10	10			
Seminario /Prácticas	34	34			
TOTAL	100	100	TOTAL	0	150

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (100 horas)

Clases en aula (50 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases síncronas (6 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (10 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (34 horas):

Grado de gastronomía

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (150 horas)

Estudio personal (115 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (35 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización

Grado de gastronomía

y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MATERIA 4.2: DIRECCION Y GESTIÓN

Módulo al que pertenece:	EMPRESA Y GESTIÓN
Denominación de la materia:	Dirección y gestión
Créditos ECTS:	16 (400 horas)
Carácter:	Mixta
Asignaturas	GESTION DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS GASTRONOMIA, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Asignatura	Carácter	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
GESTION DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN	OB			3					
CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO	OB	3							
FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS	FB				6				
GASTRONOMIA, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE	OB							4	

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Mixto

Créditos: 16 ECTS (400 horas).

Lengua: español.

Grado de gastronomía

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el primer semestre (3 ECTS); tercer semestre (3 ECTS); cuarto semestre (6 ECTS); séptimo semestre (4 ECTS).

CONTENIDOS

ASIGNATURA GESTION DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

- Introducción a la gestión logística: aspectos generales.
- La gestión, organización de los almacenes y organización del stock.
- Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Factores a tener en cuenta para la realización de pedidos y trabajo con los distribuidores.
- Software para control de inventarios.
- Postservicio y control de calidad.
- Estudio de tiempos, recorridos y procesos.

ASIGNATURA FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

- El entorno económico de la empresa de restauración: entorno general y específico.
- Introducción a la organización y gestión e empresas: conceptos, evolución y estructuras organizativas.
- Las funciones de la empresa de restauración: compras y operaciones.
- Las funciones de la empresa de restauración: comercial y financiera.
- Las funciones de la empresa de restauración: dirección y recursos humanos.
- Creación y funcionamiento de empresas de gastronomía.
- Significado y evolución del Derecho del Trabajo. Sistema normativo y fuentes del Derecho del Trabajo.
- Normativa laboral. El estatuto de los trabajadores. Los convenios colectivos. Normativa internacional: OIT, UE. Aplicación de la norma laboral.
- El contrato de trabajo. Modalidades contractuales. El estatuto jurídico del trabajador y el tiempo de la prestación laboral. El salario y otros deberes del empresario. Las empresas de trabajo temporal. Suspensión, y extinción de la relación laboral.

Grado de gastronomía

ASIGNATURA FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN

- Sistemas de información contable. Contabilidad interna: Producción y costes. Contabilidad externa
- Cuentas anuales. Estructura y conceptos básicos. Balance: activo y pasivo. Cuenta de resultados: Ingresos y gastos
- Interpretación de la información contable. Ratios económicos y financieros. Análisis de solvencia, de liquidez y de rentabilidad
- Gestión financiera a largo plazo
- Gestión financiera a corto plazo

ASIGNATURA GASTRONOMIA, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

- Principios sobre sostenibilidad, sociedad y medio ambiente
- Economía circular y diseño estratégico sostenible
- La sostenibilidad de la cadena de aprovisionamiento. El producto como base de la sostenibilidad
- Alternativas de abastecimiento. Proximidad y KMO
- Producto de temporada, estacionalidad y certificaciones
- Sistemas de gestión ambiental. Consumos y gestión de residuos
- Eficiencia energética, logística y transporte

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Grado de gastronomía

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico
- CG9** Asesorar en el diseño las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente a la planeación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como a la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas

Grado de gastronomía

CG1 6 Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico

CG1 7 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1 Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.

CT3 Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT4 Capacidad de aprender de forma autónoma.

CT5 Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.

CT6 Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

CT9 Innovación y carácter emprendedor.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE 4.4 Conocer los principios básicos de gestión y dirección de empresas para participar de forma activa en su aplicación al sector gastronómico

CE 4.5 Analizar el entorno económico general y específico de las empresas de gastronomía comprendiendo los conceptos básicos de economía y sistemas de financiación de aplicación a las empresas del sector

CE 4.6 Conocer los conceptos de contabilidad externa e interna en una empresa de restauración para interpretar los balances contables y para el cálculo de márgenes de beneficios y precio de venta en los distintos productos ofertados en la carta

CE 4.7 Analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística, economato y bodega, para asegurar el abastecimiento, al

Grado de gastronomía

menor costo posible, con unos criterios de calidad previamente establecidos y en la fecha pactada, de las provisiones demandadas por los distintos departamentos de un establecimiento de restauración para un período de tiempo determinado.

CE 4.8

Implementar criterios de selección de materias primas en función a su producción sostenible, economía local, ahorro energético en los procesos de cocinado y reducción y reutilización de desperdicios, en la creación de la oferta gastronómica.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	43,8	70	Clases asíncronas	0	8
Clases síncronas	11,3	18	Estudio personal	0	157
Tutorías académicas	8,8	14	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales		75
Seminario /Prácticas	36,3	58			
TOTAL	100	160	TOTAL	0	240

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (160 horas)

Clases en aula (70 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos

Grado de gastronomía

mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (18 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (14 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (58 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (240 horas)

Clases asincrónicas (8 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en formato audiovisual disponible a través del espacio virtual de forma continuada.

Grado de gastronomía

Estudio personal (157 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (75 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MATERIA 4.3: GESTIÓN DE DATOS

Módulo al que pertenece:	EMPRESA Y GESTIÓN
Denominación de la materia:	Gestión de datos
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	ESTADÍSTICA INFORMATICA APLICADA A LA GESTIÓN EN RESTAURACIÓN

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** obligatorio**Créditos:** 6 ECTS (150 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** Esta materia se impartirá en el primer semestre (3 ECTS); tercer semestre (3 ECTS).

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
		1	2	3	4	5	6	7	8
ESTADÍSTICA	OB	3							
INFORMATICA APLICADA A LA GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	OB			3					

CONTENIDOS**ASIGNATURA ESTADISTICA**

- Conceptos generales. Distribuciones de frecuencias.

Grado de gastronomía

- Medidas descriptivas de una variable estadística.
- Fundamentos de probabilidad.
- Algunos modelos probabilísticos.
- Introducción a la inferencia estadística.

ASIGNATURA INFORMATICA APLICADA A LA GESTIÓN EN RESTAURACIÓN

- Herramientas básicas de ofimática
- Software específico de restauración: gestión de clientes, pedidos, escandallo

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la

Grado de gastronomía

resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 4.9** Usar las herramientas básicas para el tratamiento de gestión de datos tanto en el ámbito de la tecnología de alimentos como de la gestión económica
- CE 4.10** Conocer y utilizar de forma básica las herramientas ofimáticas para la gestión de datos, así como aplicaciones informáticas específicas para la gestión de la actividad gastronómica

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	36,7	22	Clases asíncronas	0	16
Tutorías académicas	6,7	4	Estudio personal	0	34
Seminario/Prácticas	56,7	34	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales		40
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (22 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Tutorías académicas (4 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (34 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También

Grado de gastronomía

se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.

- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Clases asincrónicas (16 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en formato audiovisual disponible a través del espacio virtual de forma continuada.

Estudio personal (34 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (40 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos

Grado de gastronomía

tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MODULO 5 RECURSOS HUMANOS Y GESTION DE CLIENTES

El módulo de Recursos humanos y gestión de clientes está constituido a su vez por 2 materias: Gestión de recursos humanos y Atención al cliente

MÓDULO 5	
Créditos ECTS:	12ECTS
Carácter:	Obligatorio

MATERIA 5.1: GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Módulo al que pertenece:	RECURSOS HUMANOS Y GESTIÓN DE CLIENTES
Denominación de la materia:	Gestión de recursos humanos
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Obligatorio
Asignaturas	PSICOLOGIA YGESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** Obligatorio**Créditos:** 6 ECTS (150 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** Esta materia se impartirá en el tercer semestre (6 ECTS).

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
PSICOLOGIA YGESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS	O	1	2	3	4	5	6	7	8

Grado de gastronomía

CONTENIDOS

ASIGNATURA PSICOLOGIA Y GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

- Introducción a la psicología. Fundamentos, teoría y procesos. Procesos psicológicos básicos
- La psicología social. Psicología social del turismo
- Psicosociología del ocio y del tiempo libre
- El cliente
- Elementos psicosociales de la motivación y satisfacción del cliente
- Mercado y cambio de actitudes
- Inteligencia emocional. Liderazgo e inteligencia emocional. Habilidades y técnicas para la negociación
- Gestión de Recursos Humanos: Gestión Estratégica. RRHH y estructura de la empresa.
- Planificación de la plantilla
- Análisis y Descripción del puesto de trabajo
- Reclutamiento, selección, formación e integración del personal.
- Evaluación y retribución

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Grado de gastronomía

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente a la planeación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.

Grado de gastronomía

- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 5.1** Planificar y gestionar los recursos humanos en la empresas de restauración, promoviendo el desarrollo del talento y la adecuada organización (partidas)
- CE 5.2** Conocer los fundamentos de los procesos psicosociales, cognitivos y emocionales de la comunicación interna y con el cliente

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	50	30	Estudio personal	0	75
Clases síncronas	6,7	4	Realización de trabajos y preparación de las	0	15

Grado de gastronomía

			presentaciones orales		
Tutorías académicas	10	6			
Seminario /Prácticas	33,3	20			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (30 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (4 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (6 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (20 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados,

Grado de gastronomía

razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MATERIA 5.2: ATENCIÓN AL CLIENTE

Módulo al que pertenece:	RECURSOS HUMANOS Y GESTIÓN DE CLIENTES
Denominación de la materia:	Atención al cliente
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURACION

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 6 ECTS (150 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el quinto semestre (6 ECTS)

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURACION	OB	1	2	3	4	5	6	7	8
							6		

CONTENIDOS**ASIGNATURA SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURACION**

- Concepto de servicio y atención al cliente. La comunicación en la atención al cliente.
- Departamento de sala, organización y sistemas de trabajo
- La calidad en el servicio y la atención al cliente, gestión de quejas y sugerencia.
- Gestión del servicio y la atención al cliente. La gestión de la fidelización.
- Montaje y servicio de mesas en el comedor.
- La prestación y la experiencia de los servicios, destrezas de sala.
- El sistema de servicio al cliente, la ventaja competitiva.
- Servicio al Cliente como concepto de trabajo

Grado de gastronomía

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía

Grado de gastronomía

- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente a la planeación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica
- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Grado de gastronomía

CE 5.3 Mostrar habilidades sociales, técnicas de comunicación y destrezas en el servicio, atención, información y fidelización de clientes

CE 5.4 Promover los comportamientos organizativos que se orienten a satisfacer y fidelizar al cliente, aplicando procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	10	6	Estudio personal	0	75
Clases síncronas	6,7	4	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	15
Tutorías académicas	3,3	2			
Seminario /Prácticas	80	48			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (6 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Grado de gastronomía

Clases sincrónicas (4 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (2 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (48 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar

Grado de gastronomía

las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (40-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-60%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MODULO 6: FORMACIÓN INTEGRAL

El módulo de Formación integral está constituido a su vez por 3 materias: Ética, Teología y doctrina social de la iglesia y Humanidades

MÓDULO 6	
Créditos ECTS:	18 ECTS
Carácter:	Obligatorio

MATERIA 6.1: ETICA

Módulo al que pertenece:	FORMACION INTEGRAL
Denominación de la materia:	Ética
Créditos ECTS:	6 (75 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	ETICA FUNDAMENTAL ETICA APLICADA

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 6 ECTS (150 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el primer semestre (3 ECTS); cuarto semestre (3 ECTS).

Asignatura	Carácter	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
ETICA FUNDAMENTAL	OB	3							

CONTENIDOS

ASIGNATURA ETICA FUNDAMENTAL

- Aproximación a la ética filosófica.
- Historia y clarificación conceptual de la ética.
- Teorías éticas contemporáneas.
- La persona humana y la ley natural.
- La persona humana y la dignidad.

ASIGNATURA ÉTICA APLICADA

- Analogías y diferencias entre Ética, Deontología, Bioética.
- Ética y Profesión
- Ética de la investigación científica.
- Aproximación a la bioética
- Orientaciones Antropológicas
- Cuestiones bioéticas en torno a la sexualidad
- Cuestiones bioéticas en torno al inicio de la vida humana
- Cuestiones bioéticas en torno al final de la vida humana

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Grado de gastronomía

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- UCAM7** Conocer los contenidos básicos de la ética y la bioética
- UCAM8** Conocer la racionalidad y la argumentación ética
- UCAM9** Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral
- UCAM10** Identificar y conocer la dimensión ética entre el derecho y la moral, así como la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas
- UCAM11** Conocer la relación y la diferencia entre el derecho y la moral, así como la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas
- UCAM12** Analizar racionalmente cuestiones relacionadas con la vida y la salud humanas según la bioética personalista

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Ver competencias transversales.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Grado de gastronomía

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	33,3	20	Estudio personal	0	30
Tutorías académicas	6,7	4	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	60
Seminario /Prácticas	60	36			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (20 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Tutorías académicas (4 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (36 horas):

Grado de gastronomía

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (36 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (60 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización

Grado de gastronomía

y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MATERIA 6.2: TEOLOGÍA

Módulo al que pertenece:	FORMACION INTEGRAL
Denominación de la materia:	Teología
Créditos ECTS:	9 (225 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	TEOLOGÍA I TEOLOGÍA II DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** Obligatoria**Créditos:** 9 ECTS (225 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** Esta materia se impartirá en el primer semestre (6 ECTS)

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
TEOLOGÍA I	OB	1	2	3	4	5	6	7	8
TEOLOGÍA II									
DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA									

CONTENIDOS**ASIGNATURA TEOLOGÍA I**

- Punto de partida: el hombre como problema.
- El hombre se conoce conociendo a Dios.

Grado de gastronomía

- La Revelación de Dios en la historia.
- La Sagrada Escritura.
- La profesión de la Fe Cristiana

ASIGNATURA TEOLOGÍA II

- La Iglesia, comunidad celebrante.
- Los Sacramentos de la Iglesia.
- La Iglesia, comunidad viva.
- La Moral Cristiana expresión de la Vida Nueva.
- La Iglesia, Comunidad Orante.

ASIGNATURA DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA

- Noción, contenido y razones que justifican la DSI.
- Sujeto, objeto y finalidad de la DSI.
- Antropología subyacente en la DSI.
- Fuentes y antecedentes.
- Presentación específica de los documentos más significativos desde “Rerum Novarum” hasta “Caritas in Veritate”.
- El principio del Bien Común.
- El Destino Universal de los Bienes.
- El principio de Subsidiaridad.
- La Participación.
- El principio de Solidaridad.
- Los Valores Fundamentales de la Vida Social: Verdad, Libertad y Justicia.
- La Vía de la Caridad.
- La Familia.
- La Vida Económica.
- La Comunidad Política.
- Las Relaciones Internacionales.
- Fe y Cultura.

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Grado de gastronomía

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1 Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- UCAM**
1 Conocer los contenidos fundamentales de la Teología
- UCAM**
2 Identificar los contenidos de la Revelación divina y la Sagrada Escritura
- UCAM**
3 Distinguir las bases del hecho religioso y del cristianismo
- UCAM**
4 Analizar los elementos básicos de la Celebración de la fe
- UCAM**
5 Conocer la dimensión social del discurso teológico-moral
- UCAM**
6 Distinguir y relacionar los conceptos básicos del pensamiento social cristiano

Grado de gastronomía

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Ver competencias transversales.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	33,3	30	Estudio personal	0	45
Tutorías académicas	6,7	6	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	90
Seminario /Prácticas	60	54			
TOTAL	100	90	TOTAL	0	135

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (90 horas)

Clases en aula (30 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Tutorías académicas (6 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las

Grado de gastronomía

clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (54 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (135 horas)

Estudio personal (45 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (90 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Grado de gastronomía

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MATERIA 6.3: HUMANIDADES

Módulo al que pertenece:	FORMACION INTEGRAL
Denominación de la materia:	Humanidades
Créditos ECTS:	3 (75 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	HUMANIDADES

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Obligatoria

Créditos: 3 ECTS (75 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el primer semestre (3 ECTS)

Asignatura	Carácter	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
HUMANIDADES	OB						3		

CONTENIDOS**ASIGNATURA HUMANIDADES**

- ¿Qué es la Historia?
- Cultura y civilización. Las grandes civilizaciones de la Antigüedad.
- Nuestra herencia cristiana.
- El Humanismo y la Reforma.
- El nacimiento del Estado moderno. España en el centro de la Historia.
- Los descubrimientos.
- Ilustración y liberalismo.
- Socialismo, fascismo e imperialismo. Las Guerras Mundiales
- Los problemas del mundo actual en su perspectiva histórica.

Grado de gastronomía

- ¿Qué es arte?
- El inicio del arte unido a la trascendencia. El mundo clásico.
- Dios como centro del arte.
- Humanismo, Renacimiento y Barroco.
- Romanticismo y Realismo.
- El Impresionismo y las primeras vanguardias.
- El arte abstracto.
- La fotografía y el cine.
- El nacimiento de las lenguas, de la escritura y del alfabeto
- El mundo clásico. El Teatro
- Las grandes obras de la Literatura Universal.
- El Siglo de Oro Español
- La literatura en el mundo moderno
- La Poesía
- El carácter relacional del ser humano. El ser humano como ser social.
- Los fundamentos de la sociedad.
- La Geografía. Espacio físico y espacio humano
- Los modelos políticos.
- La justicia. El equilibrio de la libertad.
- Los modelos ideales de la sociedad. Las utopías.
- Sociedad del presente/sociedad del futuro. Los nuevos retos sociales.

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Grado de gastronomía

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

**CG1
2** Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo, así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- UCAM13** Conocer y distinguir las grandes corrientes del pensamiento.
- UCAM14** Distinguir y diferenciar las grandes producciones culturales de la humanidad.
- UCAM15** Conocer las grandes corrientes artísticas de la humanidad.
- UCAM16** Analizar el comportamiento humano y social.
- UCAM17** Conocer la estructura diacrónica general del pasado.
- UCAM18** Conocer la situación cultural y social actual.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Ver competencias transversales.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así

Grado de gastronomía

como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	33,3	10	Estudio personal	0	15
Tutorías académicas	6,7	2	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	30
Seminario /Prácticas	60	18			
TOTAL	100	30	TOTAL	0	45

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (30 horas)

Clases en aula (10 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Tutorías académicas (2 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (18 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos

Grado de gastronomía

individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.

- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (45 horas)

Estudio personal (15 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (30 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

Grado de gastronomía

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MODULO 7: OPTATIVAS

El módulo de Optativas está constituido a su vez por 1 materia y 6 asignaturas:

MÓDULO 7	
Créditos ECTS:	36 ECTS
Carácter:	Optativo

Módulo al que pertenece:	OPTATIVAS
Denominación de la materia:	Optativas
Créditos ECTS:	36 (900 horas)
Carácter:	Optativo
Asignaturas	PLANIFICACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS MODELOS DE NEGOCIO Y EMPRENDIMIENTO EN RESTAURACIÓN NUEVAS TENDENCIAS DE COMUNICACIÓN EN GASTRONOMIA ANÁLISIS DE ALIMENTOS GESTION Y DIRECCION DE ALIMENTACION Y BEBIDAS

ASIGNATURAS OPTATIVA: PLANIFICACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Módulo al que pertenece:	OPTATIVAS
Denominación de la materia:	Optativas para el itinerario normal

Grado de gastronomía

Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Optativo
Asignatura	PLANIFICACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

DATOS BÁSICOS:

Carácter: optativo

Créditos: 36 ECTS (900 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: esta asignatura optativa podrá ser cursada en el quinto semestre (6 ECTS) o séptimo (12 ECTS).

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
PLANIFICACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO	PE	1	2	3	4	5	6	7	8

CONTENIDOS**ASIGNATURA PLANIFICACION DE EVENTOS Y PROTOCOLO**

- Planificación de actos y eventos
- Organización y gestión de distintos tipos de eventos. Producción y diseño
- Normas generales de protocolo
- Aplicación de las normas de protocolo en distintos tipos de actos y eventos

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Grado de gastronomía

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad gastronómica, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional sobre el entendimiento de la gastronomía como expresión cultural y su desarrollo con respeto a las personas, sus hábitos y creencias.
- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional frente a los cambios gastronómicos estructurales y elementales, prestando especial importancia al aprendizaje, motivado por la calidad en la acción gastronómica, de manera autónoma y continuada.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG7** Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús

Grado de gastronomía

- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico
- CG9** Asesorar en el diseño de las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes
- CG12** Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo, así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente al planteamiento de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG14** Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos, así como aplicar sus principales técnicas culinarias
- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica
- CG16** Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Grado de gastronomía

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT5** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 7.1** Adquirir conocimientos necesarios para planificar, gestionar y organizar la realización de eventos; siguiendo las normas de protocolo adecuadas

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	46,7	28	Estudio personal	0	75
Clases síncronas	10	6	Realización de trabajos y	0	15

Grado de gastronomía

			preparación de las presentaciones orales		
Tutorías académicas	10	6			
Seminario /Prácticas	33,3	20			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (28 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (6 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (6 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (10 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.

Grado de gastronomía

- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas):

Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de

Grado de gastronomía

Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

ASIGNATURAS OPTATIVA: INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS

Módulo al que pertenece:	OPTATIVAS
Denominación de la materia:	Optativas
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Optativo
Asignatura	INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS

DATOS BÁSICOS:

Carácter: optativo

Créditos: 36 ECTS (900 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: esta asignatura optativa podrá ser cursada en el séptimo semestre (6 ECTS)

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS	PE	1	2	3	4	5	6	7	8
								6	

CONTENIDOS**ASIGNATURA INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS**

- Innovación de los procesos de diseño y creación de combinaciones culinarias
- Elaboraciones y aplicaciones en alta gastronomía
- Diseño y elaboración de platos con nuevos ingredientes
- Diseño y elaboración de platos para la obtención de nuevas texturas
- Realización de innovaciones en la elaboración de productos de pastelería

Grado de gastronomía

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad gastronómica, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional sobre el entendimiento de la gastronomía como expresión cultural y su desarrollo con respeto a las personas, sus hábitos y creencias.
- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional frente a los cambios gastronómicos estructurales y elementales, prestando especial importancia al aprendizaje, motivado por la calidad en la acción gastronómica, de manera autónoma y continuada.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos

Grado de gastronomía

de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía

CG5 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

CG6 Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos

CG7 Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús

CG8 Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico

CG9 Asesorar en el diseño de las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público

CG11 Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes

CG12 Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración

CG13 Incorporar la creatividad de forma eficiente al planteamiento de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas

Grado de gastronomía

- CG14** Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias
- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica
- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Grado de gastronomía

CE 7.2 Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia en la gastronomía mediterránea con un alto grado de especialización en la técnica en la elaboración y el diseño de los platos y ofertas gastronómicas

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	6,7	4	Estudio personal	0	75
Seminario/ Prácticas	93,3	56	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	15
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (4 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Seminario y prácticas (56 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y

Grado de gastronomía

asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.

- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

Grado de gastronomía

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

ASIGNATURAS OPTATIVA: MODELOS DE NEGOCIO EMPRENDIMIENTO EN RESTAURACION

Módulo al que pertenece:	OPTATIVAS
Denominación de la materia:	Optativas
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Optativo
Asignatura	MODELOS DE NEGOCIO Y EMPRENDIMIENTO EN RESTAURACION

DATOS BÁSICOS:

Carácter: optativo

Créditos: 6 ECTS (150 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: esta asignatura optativa podrá ser cursada en el séptimo semestre (6 ECTS)

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
MODELOS DE NEGOCIO EMPRENDIMIENTO EN RESTAURACION	PE	1	2	3	4	5	6	7	8
								6	

CONTENIDOS**ASIGNATURA MODELOS DE NEGOCIO EMPRENDIMIENTO EN RESTAURACION**

- La idea de negocio
- Estrategia de la nueva empresa
- Desarrollo de planes
- Plan financiero

Grado de gastronomía

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- | | |
|------------|--|
| CG1 | Reconocer los elementos esenciales de la actividad gastronómica, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional sobre el entendimiento de la gastronomía como expresión cultural y su desarrollo con respeto a las personas, sus hábitos y creencias. |
| CG2 | Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional frente a los cambios gastronómicos estructurales y elementales, prestando especial importancia al aprendizaje, motivado por la calidad en la acción gastronómica, de manera autónoma y continuada. |
| CG3 | Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación |
| CG4 | Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos |

Grado de gastronomía

de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía

CG8 Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico

CG9 Asesorar en el diseño de las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público

CG10 Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración

CG11 Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes

CG12 Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración

CG13 Incorporar la creatividad de forma eficiente al planteamiento de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas

CG14 Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias

CG15 Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica

CG16 Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico

Grado de gastronomía

- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 7.3** Conocer los elementos diferenciales en la gestión económica y financiera y dirección de empresas en el sector de la restauración y el turismo gastronómico y su influencia en los distintos modelos de emprendimiento

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	46,7	28	Estudio personal	0	75
Clases síncronas	10	6	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	15
Tutorías académicas	10	6			
Seminario /Prácticas	33,3	20			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (28 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases síncronas (6 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (6 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (10 horas):

Grado de gastronomía

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización

Grado de gastronomía

y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

ASIGNATURAS OPTATIVA: NUEVAS TENDENCIAS DE COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA

Módulo al que pertenece:	OPTATIVAS
Denominación de la materia:	Optativas para el itinerario normal
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Optativo
Asignatura	NUEVAS TENDENCIAS DE COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** optativo**Créditos:** 6 ECTS (150 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** esta asignatura optativa podrá ser cursada en el quinto semestre (6 ECTS)

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
		1	2	3	4	5	6	7	8
NUEVAS TENDENCIAS DE COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA	PE					6			

CONTENIDOS**ASIGNATURA NUEVAS TENDENCIAS DE COMUNICACIÓN EN GASTRONOMÍA**

- Importancia de la comunicación en la empresa de restauración y el turismo gastronómico
- El branded content en gastronomía
- Estrategias y medios de comunicación y promoción: principales herramientas
- Análisis de casos de éxito en la comunicación en redes sociales

Grado de gastronomía

- Herramientas para la creación de contenidos audiovisuales
- Análisis y difusión de contenidos en medios de comunicación tradicionales y digitales.

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1 Reconocer los elementos esenciales de la actividad gastronómica, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional sobre el entendimiento de la gastronomía como expresión cultural y su desarrollo con respeto a las personas, sus hábitos y creencias.

CG2 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional frente a los cambios gastronómicos estructurales y elementales, prestando especial importancia al aprendizaje, motivado por la calidad en la acción gastronómica, de manera autónoma y continuada.

Grado de gastronomía

- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes
- CG12** Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente al planteamiento de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG16** Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico
- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.

Grado de gastronomía

CT2	Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
CT3	Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
CT4	Capacidad de aprender de forma autónoma.
CT5	Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
CT6	Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
CT7	Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
CT8	Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
CT9	Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE 7.4	Utilizar de forma efectiva las herramientas de comunicación para la creación de contenidos y su posterior difusión en medios de comunicación convencionales y redes sociales
--------	--

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	46,7	28	Estudio personal	0	75

Grado de gastronomía

Clases sincronas	10	6	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	15
Tutorías académicas	10	6			
Seminario /Prácticas	33,3	20			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (28 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (6 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (6 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (10 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También

Grado de gastronomía

se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.

- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

Grado de gastronomía

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

ASIGNATURAS OPTATIVA: ANALISIS DE ALIMENTOS

Módulo al que pertenece:	OPTATIVAS
Denominación de la materia:	Optativas para el itinerario normal
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Optativo
Asignatura	ANALISIS DE ALIMENTOS

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** optativo**Créditos:** 6 ECTS (150 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** esta asignatura optativa podrá ser cursada en el séptimo semestre (6 ECTS)

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
ANALISIS DE ALIMENTOS	PE	1	2	3	4	5	6	7	8

CONTENIDOS**ASIGNATURA ANALISIS DE ALIMENTOS**

- Introducción al análisis de alimentos.
- Protocolo de análisis y toma de muestras.
- Análisis proximal: Determinación de humedad y cenizas, grasa, proteína y carbohidratos.
- Análisis de proteínas y otros compuestos nitrogenados.
- Determinación de vitaminas y elementos inorgánicos.
- Técnicas inmunoquímicas: fundamentos y aplicaciones en el análisis de alimentos

Grado de gastronomía

- Técnicas genéticas: fundamentos y aplicaciones en el análisis de alimentos
- Técnicas electroforéticas: fundamentos y aplicaciones en el análisis de alimentos
- Técnicas enzimáticas: fundamentos y aplicaciones en el análisis de alimentos

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- | | |
|------------|---|
| CG2 | Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional frente a los cambios gastronómicos estructurales y elementales, prestando especial importancia al aprendizaje, motivado por la calidad en la acción gastronómica, de manera autónoma y continuada. |
| CG3 | Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación |
| CG4 | Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos |

Grado de gastronomía

de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía

CG5 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

CG17 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 7.5** Conocer y aplicar los métodos básicos de análisis físico-químico de los alimentos atendiendo especialmente al muestreo, a los procesos

Grado de gastronomía

de preparación y/o conservación de las muestras, a la selección de la determinación analítica más adecuada, así como a la presentación e interpretación de los resultados obtenidos

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	46,7	28	Estudio personal	0	75
Clases síncronas	10	6	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	15
Tutorías académicas	10	6			
Seminario /Prácticas	33,3	20			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (28 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Grado de gastronomía

Clases sincrónicas (6 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (6 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (10 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar

Grado de gastronomía

las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

ASIGNATURAS OPTATIVA: GESTION Y DIRECCION DE ALIMENTACION Y BEBIDAS

Módulo al que pertenece:	OPTATIVAS
Denominación de la materia:	Optativas para el itinerario normal
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Optativo
Asignatura	GESTION Y DIRECCION DE ALIMENTACION Y BEBIDAS

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** optativo**Créditos:** 6 ECTS (150 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** esta asignatura optativa podrá ser cursada en el quinto semestre (6 ECTS)

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
GESTION Y DIRECCION DE ALIMENTACION Y BEBIDAS	PE	1	2	3	4	5	6	7	8

CONTENIDOS**ASIGNATURA GESTION Y DIRECCION DE ALIMENTACION Y BEBIDAS**

- Introducción a la restauración en empresas hoteleras
- Principios para la gestión de bares y restaurantes en un resort.
- Análisis de la gestión de las diferentes áreas de negocio.
- Productos y servicios de restauración.
- Control y tipos de servicio.
- Comedores especiales para equipos deportivos y otros colectivos especiales

Grado de gastronomía

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1 Reconocer los elementos esenciales de la actividad gastronómica, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional sobre el entendimiento de la gastronomía como expresión cultural y su desarrollo con respeto a las personas, sus hábitos y creencias.

CG2 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional frente a los cambios gastronómicos estructurales y elementales, prestando especial importancia al aprendizaje, motivado por la calidad en la acción gastronómica, de manera autónoma y continuada.

Grado de gastronomía

- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG6** Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos
- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes

Grado de gastronomía

- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente al planteamiento de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 7.6** Adquirir capacidad de organizar, planificar y ejecutar estrategias empresariales de restauración en el sector hotelero

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	46,7	28	Estudio personal	0	75
Clases sincronas	10	6	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	15
Tutorías académicas	10	6			
Seminario /Prácticas	33,3	20			
TOTAL	100	60	TOTAL	0	90

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (60 horas)

Clases en aula (28 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Clases sincrónicas (6 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula virtual.

Tutorías académicas (6 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de

Grado de gastronomía

aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (10 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (90 horas)

Estudio personal (75 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (15 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Grado de gastronomía

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MÓDULO 8: PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS

MÓDULO 8	
Créditos ECTS:	21 ECTS
Carácter:	Prácticas externas

MATERIA 8.1 PRÁCTICAS I

Módulo al que pertenece:	PRACTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS
Denominación de la materia:	PRACTICAS I
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Prácticas académicas externas
Asignaturas	PRACTICAS I

Grado de gastronomía

ASIGNATURA PRACTICAS I

Módulo al que pertenece:	PRACTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS
Denominación de la materia:	PRACTICAS I
Créditos ECTS:	6 (150 horas)
Carácter:	Prácticas académicas externas
Asignaturas	PRACTICAS I

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** Prácticas académicas externas.**Créditos:** 6 ECTS (150 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** Esta materia se impartirá en el cuarto semestre (6 ECTS).

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
PRACTICAS I	PE	1	2	3	4	5	6	7	8
							6		

CONTENIDOS**ASIGNATURA PRACTICAS I**

Las prácticas tuteladas en esta asignatura se desarrollan en el entorno laboral real en empresas del sector hostelero y/o turístico regional o nacional o industria alimentaria. En ellas el alumno se incorpora a la dinámica de trabajo propia del centro.

COMPETENCIAS BÁSICAS

Grado de gastronomía

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1 **Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas**
- CG2 **Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.**
- CG3 **Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación**
- CG4 **Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía**

Grado de gastronomía

- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG6** Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos
- CG7** Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús
- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico
- CG9** Asesorar en el diseño las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes
- CG12** Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente a la planeación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG14** Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias
- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de

Grado de gastronomía

hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica

**CG1
6** Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico

**CG1
7** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1 Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.

CT2 Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.

CT3 Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT4 Capacidad de aprender de forma autónoma.

CT5 Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.

CT6 Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

CT7 Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.

CT8 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

CT9 Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE 8.1 Aplicar en la práctica real los conocimientos adquiridos ligados al desempeño de una actividad profesional.

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Prácticas académicas externas	95,8	115	Elaboración de la memoria de la asignatura prácticas tuteladas	0	30
Tutorías de prácticas académicas externas	4,2	5			
TOTAL	100	120	TOTAL	0	30

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (150 horas)

Prácticas académicas externas (115 horas). Las prácticas tuteladas se realizarán en centros de trabajo: empresas de hostelería y turismo y empresas alimentarias; y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio.

Tutorías de prácticas académicas externas (5 horas): Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de

Grado de gastronomía

resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos.

Actividades no presenciales (30 horas)

Elaboración de la memoria de las asignaturas de prácticas académicas externas:

A la finalización de las prácticas académicas externas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Certificado de asistencia: Acreditación por parte de los/de las Tutores/as de haber realizado el/la estudiante satisfactoriamente la estancia en los establecimientos asignados.

- **Evaluación por el tutor académico en base a la memoria presentada por el alumno en la que reflejará su labor durante este período (40%).**
- **Evaluación por el tutor de la estancia práctica (60%).** El tutor de acuerdo con el desarrollo de las prácticas realizará una valoración de los resultados de aprendizaje adquiridos por el alumno, añadiendo si fuera preciso cualquier comentario al respecto.

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MATERIA 8.2 PRACTICAS II

Módulo al que pertenece:	PRACTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS
Denominación de la materia:	PRACTICAS II
Créditos ECTS:	15 (375 horas)
Carácter:	Prácticas académicas externas
Asignaturas	PRACTICAS II

ASIGNATURA PRÁCTICAS II

Módulo al que pertenece:	PRACTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS
Denominación de la materia:	PRACTICAS II
Créditos ECTS:	15 (375 horas)
Carácter:	Prácticas académicas externas
Asignaturas	PRACTICAS II

Grado de gastronomía

DATOS BÁSICOS:

Carácter: Prácticas externas.

Créditos: 15 ECTS (375 horas).

Lengua: español.

Unidad temporal: Esta materia se impartirá en el octavo semestre (15 ECTS).

Asignatura	Carácter	S 1	S 2	S 3	S 4	S 5	S 6	S 7	S 8
PRACTICAS II	PE								15

CONTENIDOS**ASIGNATURA PRACTICAS II**

Las prácticas tuteladas en esta asignatura se desarrollan en el entorno laboral real en empresas del sector hostelero y/o turístico regional o nacional o internacional o industria alimentaria. En ellas el alumno se incorpora a la dinámica de trabajo propia del centro.

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Grado de gastronomía

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG6** Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos
- CG7** Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús

Grado de gastronomía

- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico
- CG9** Asesorar en el diseño las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes
- CG12** Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente a la planeación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG14** Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias
- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica
- CG16** Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico
- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

Grado de gastronomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2 Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3 Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4 Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5 Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6 Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7 Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CT8 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9 Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 8.1 Aplicar en la práctica real los conocimientos adquiridos ligados al desempeño de una actividad profesional.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Prácticas académicas externas	96,7	290	Elaboración de la memoria de la asignatura prácticas académicas externas	0	75
Tutorías de prácticas académicas externas	3,3	10			
TOTAL	100	300	TOTAL	0	75

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (300 horas)

Prácticas académicas externas (290 horas). Las prácticas tuteladas se realizarán en centros de trabajo: empresas de hostelería y turismo y empresas alimentarias; y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio.

Tutorías de prácticas académicas externas (10 horas): Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos.

Actividades no presenciales (75 horas)

Elaboración de la memoria de las asignaturas de prácticas académicas externas: A la finalización de las prácticas académicas externas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias.

Grado de gastronomía

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Certificado de asistencia: Acreditación por parte de los/de las Tutores/as de haber realizado el/la estudiante satisfactoriamente la estancia en los establecimientos asignados.

- **Evaluación por el tutor académico en base a la memoria presentada por el alumno en la que reflejará su labor durante este período (40%).**
- **Evaluación por el tutor de la estancia práctica (60%).** El tutor de acuerdo con el desarrollo de las prácticas realizará una valoración de los resultados de aprendizaje adquiridos por el alumno, añadiendo si fuera preciso cualquier comentario al respecto.

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MÓDULO 9: TRABAJO FIN DE GRADO**MATERIA 9.1: TRABAJO FIN DE GRADO**

MÓDULO 9	
Créditos ECTS:	15 ECTS
Carácter:	TFG

Módulo al que pertenece:	TFG
Denominación de la materia:	TFG
Créditos ECTS:	15 (150 horas)
Carácter:	TRABAJO FIN DE GRADO
Asignaturas	TRABAJO FIN DE GRADO

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** Trabajo fin de grado**Créditos:** 15 ECTS (150 horas).**Lengua:** español.**Unidad temporal:** Esta materia se impartirá en el octavo semestre (15 ECTS).

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
TRABAJO FIN DE GRADO	TFG	1	2	3	4	5	6	7	8
									15

Grado de gastronomía

CONTENIDOS

ASIGNATURA TRABAJO FIN DE GRADO

La asignatura Trabajo fin de grado consiste en el desarrollo de un proyecto relacionado con los campos de conocimiento abordados en el plan de estudios, que el alumno desarrollará tras una estancia en una empresa hostelera, turística o de la industria alimentaria.

COMPETENCIAS BÁSICAS

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG1 **Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas**
- CG2 **Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera**

Grado de gastronomía

- autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG6** Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos
- CG7** Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús
- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico
- CG9** Asesorar en el diseño las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes
- CG12** Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente a la planeación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG14** Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias
- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y

Grado de gastronomía

los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica

**CG1
6** Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico

**CG1
7** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE 9.1** Realizar y defender un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

Grado de gastronomía

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Seminarios formativos para la realización del TFG	33,3	10	Elaboración de la memoria TFG	0	300
Tutorías académicas	66,7	20	Preparación de la defensa pública del TFG		45
TOTAL	100	30	TOTAL	0	345

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (30 horas)

Seminarios formativos para la realización del TFG (10 horas): Estas actividades tienen el objetivo de orientar al alumno en el desarrollo del TFG tanto en aspectos formales como en la búsqueda bibliográfica, así como demostrar las capacidades, habilidades y conocimientos desarrollados con la elaboración del TFG.

Tutorías académicas (20 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Actividades no presenciales (345 horas)

Elaboración de la memoria TFG (300 horas): El alumno deberá presentar una memoria como Trabajo Fin de Grado en el último semestre del Grado en Gastronomía bajo la supervisión de un director designado por el Coordinador de los trabajos fin de grado, donde tendrá que incluir de forma explícita todas las competencias adquiridas durante este periodo. La evaluación de esta memoria se especificará más adelante.

Grado de gastronomía

Preparación de la defensa pública del TFG (45 horas): El alumno tendrá que preparar la exposición pública de la defensa de su TFG bajo la tutorización de su director.

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

Evaluación de la defensa ante un tribunal del Trabajo fin de grado: 30%

Evaluación de la memoria del trabajo fin de grado (trabajo de investigación original): 70%.

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

Grado de gastronomía

MODULO 10: INGLÉS TÉCNICO

Módulo al que pertenece:	INGLÉS TÉCNICO
Denominación de la materia:	INGLES TÉCNICO
Créditos ECTS:	3 (75 horas)
Carácter:	Obligatoria
Asignaturas	INGLES TÉCNICO

DATOS BÁSICOS:**Carácter:** Obligatorio**Créditos:** 3 ECTS (75 horas).**Lengua:** inglés.**Unidad temporal:** Esta materia se impartirá en el sexto semestre (3 ECTS).

Asignatura	Carácter	S	S	S	S	S	S	S	S
INGLES TÉCNICO	OB	1	2	3	4	5	6	7	8
					3				

CONTENIDOS**ASIGNATURA INGLES TÉCNICO**

- Terminología técnica para la descripción de productos.
- Terminología técnica para la descripción de procesos culinarios.
- Terminología técnica para la descripción de equipos y utensilios.
- Terminología y expresiones técnica para la atención al cliente.

COMPETENCIAS BÁSICAS

Grado de gastronomía

MECES1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

MECES2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

MECES3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

MECES4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

MECES5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquéllas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas, así como a la motivación por la calidad.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.
- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Grado de gastronomía

CE 10.1 **Asimilar términos y expresiones inglesas para la identificación de productos, equipamiento y utensilios, técnicas culinarias y servicio y atención al cliente**

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

En el cuadro siguiente se especifican las actividades formativas planteadas en esta primera materia, tanto las que se realizarán de forma presencial como no presencial, así como su porcentaje de dedicación y las horas que el alumno tendrá que destinar a cada una de ellas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES 40 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES 60 %	% PRESENCIALIDAD	HORAS
Clases en el aula	33,3	10	Estudio personal	0	35
Tutorías académicas	6,7	2	Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales	0	10
Seminario/Prácticas	60	18			
TOTAL	100	30	TOTAL	0	45

METODOLOGÍAS DOCENTES:

Las metodologías docentes de las actividades formativas anteriores son las siguientes:

Actividades presenciales (30 horas)

Clases en aula (10 horas): Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos mediante las distintas formas de expresión en aula física. En esta actividad el alumno demostrará los conocimientos adquiridos.

Tutorías académicas (2 horas): Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las

Grado de gastronomía

clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas para la comunicación como videoconferencias, foros, o chats.

Seminario y prácticas (18 horas):

- **Seminario:** Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales escritos, informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Incluye la preparación de trabajos individuales y/o grupales y su exposición, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, ... También se incluye la posible presentación de experiencias profesionales por expertos en la materia. Esta actividad se desarrolla en aula o en clase sincrónica.
- **Prácticas:** Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará técnicas propias del ámbito de la cocina y la restauración, así como experimentos del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico. Esta actividad se desarrolla en espacios culinarios (Gastrolab), planta piloto de tecnología de alimentos, o laboratorio.

Actividades no presenciales (45 horas)

Estudio personal (35 horas): Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales (10 horas): Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual o en grupo. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos. Además, los alumnos deberán preparar las presentaciones orales apoyándose en diferentes herramientas audiovisuales para realizar las exposiciones orales ya sean individuales como en grupo.

Grado de gastronomía

SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. Exámenes (60-80%): Se realizarán las pruebas escritas u orales de forma presencial en las instalaciones de la universidad, necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada.

2. Evaluación de sesiones prácticas y seminarios (20-40%): Se valorarán las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos tratados en las sesiones de laboratorio; resolución de ejercicios prácticos; realización y/o defensa pública de trabajos. Además, se tendrá en cuenta la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.)

El sistema de calificaciones será el que figura en el R.D. 1.125/2003 de 5 de septiembre: Suspenso: 0-4,9; Aprobado: 5-6,9; Notable: 7-8,9; Sobresaliente: 9-10. La mención de Matrícula de honor será otorgada por el profesor, y en base al expediente, al 5% de los alumnos con calificación de sobresaliente, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se concederá una única Matrícula de Honor.

6. PERSONAL ACADÉMICO

Mecanismos para asegurar la igualdad entre hombres y mujeres y la no discriminación de personas con discapacidad

Tal y como queda reflejado en el R. D. 822/2021 de 28 de septiembre, la Universidad Católica de Murcia, se adhiere a los principios de igualdad, respeto a los derechos fundamentales de hombres y mujeres y promoción de los Derechos Humanos y accesibilidad universal.

Los mecanismos de los que dispone la Universidad para garantizar dichos principios y asegurar que la contratación del profesorado y del personal de apoyo, se realiza atendiendo a los criterios de igualdad entre hombres y mujeres y de no discriminación, pasando, en primer lugar, por el cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 3/2007, de 22 de marzo, cuyo art. 45 obliga a elaborar y aplicar un Plan de Igualdad. Además, dicho Plan se rige por las directrices fijadas por el Instituto de la Mujer del Ministerio de Igualdad, que se contienen en el Programa Optima de Igualdad de Oportunidades, cuyos objetivos se desarrollan en la herramienta patrocinada por el Instituto de la Mujer de la Región de Murcia, denominada “Metodología para el desarrollo de Planes de Acción en las empresas en materia de Conciliación de la Vida Familiar y Laboral”.

En segundo lugar, para garantizar el cumplimiento del Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, el Servicio de Recursos Humanos de la UCAM ha creado la Unidad de Atención a la Discapacidad, encargada de impulsar medidas que favorezcan la integración de los miembros de la comunidad universitaria en la vida académica.

Finalmente, para asegurar la adecuación del personal de apoyo al plan de estudios y garantizar que su perfil y formación se ajuste a los objetivos del título, se ha realizado el llamado Análisis y Descripción de Puestos de Trabajo del Personal de Administración y Servicios (AYDPT), cuyos cambios y adecuación a los puestos se mantienen a través de los diferentes planes de formación desarrollados.

6.1. Profesorado

El profesorado dedicado a la docencia en el Grado en Gastronomía se desglosa en las siguientes Tablas:

Grado de gastronomía

TOTAL	NÚMERO
Profesores Grado	43

CATEGORÍA	Nº TOTAL POR CATEGORÍA	% SEGÚN CATEGORÍA DEL TOTAL DE PROFESORADO
Doctores	23	53,5%
No Doctores	20	46,5%

CATEGORÍA	Nº TOTAL POR CATEGORÍA	% SEGÚN CATEGORÍA DEL TOTAL DE PROFESORADO	% DE DOCTORES SEGÚN CATEGORÍA	% DE HORAS QUE IMPARTE UNA MISMA CATEGORÍA
Titular	5	11,6%	100%	12,9%
Profesor contratado Doctor	12	27,9%	100%	26,6%
Profesor Ayudante	11	25,6%	45,5%	31,6%
Profesor asociado	11	25,6%	-	23,7%
Personal Visitante	4	9,3%	-	5,2%

Como se puede observar en las anteriores Tablas, el personal docente adscrito al Grado en Gastronomía está compuesto por un total de 43 profesores, sin tener en cuenta los tutores de prácticas externos. Del total de profesores, 28 tienen vinculación en dedicación exclusiva a la universidad, lo que supone un 65,1% del total del profesorado, que tiene asignadas el 71,1% de las horas de docencia. Con vinculación a tiempo

Grado de gastronomía

parcial, se cuenta con 17 profesores, que impartirán el 28,9% restante de horas de docencia.

En la conformación del claustro para el Grado en Gastronomía se ha respetado su carácter multidisciplinar, reuniendo a profesores procedentes de las áreas de la tecnología de los alimentos, ciencias de la salud y nutrición, antropología y humanidades, turismo, economía y gestión. Además, el importante componente técnico del título hace imprescindible la incorporación de profesionales y técnicos del sector de la restauración con experiencia en docencia en formación superior, que serán los responsables del desarrollo de las materias de técnicas culinarias.

Todas las materias y asignaturas de carácter eminentemente práctico/técnico estarán bajo la responsabilidad de un titulado universitario, que coordinará y supervisará la labor docente de los técnicos superiores, encargados del desarrollo de la docencia práctica en la que sea indispensable experiencia en el desarrollo de técnicas culinarias.

Como muestran los datos, existe la capacidad de recursos humanos para atender al desarrollo del Grado, teniendo en cuenta los consiguientes desdoblamientos de grupos de alumnos, para mantener los criterios de calidad basados en el trabajo en grupos reducidos (grupos de prácticas con un máximo de 15 alumnos por grupo). Por tanto, la composición del claustro hace prever que no existirán dificultades a la hora de atender la dedicación docente asociada a la implantación del título solicitado, dejando abierta la posibilidad de contratación de más profesorado en función de las necesidades.

A continuación, se describen los perfiles del profesorado.

Grado de gastronomía

DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL PROFESORADO DISPONIBLE DEL GRADO EN GASTRONOMÍA

Nº	GRADO ACADÉMICO	EXPERIENCIA DOCENTE/INVESTIGACIÓN	TIPO DE VINCULACIÓN DEDICACIÓN UCAM	ADECUACIÓN ÁMBITOS DE CONOCIMIENTO	ASIGNATURA A IMPARTIR EN EL GRADO	HORAS A IMPARTIR
1	Profesor Titular (Acreditado)	23 años experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 23 de investigador (Línea de investigación: Tecnología del Procesado Industrial y Culinario de Alimentos).	Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> - Lcdo. en Veterinaria - Lcdo. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Dr. en Veterinaria 	GASTRONOMÍA, SOSTENIBILIDAD MEDIO AMBIENTE DIRECCIÓN TFG	40

Grado de gastronomía

2	Profesor Titular (Acreditado)	22 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 22 de investigador (Línea de investigación: Tecnología del Procesado Industrial y Culinario de Alimentos).	Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> - Lcdo. en Veterinaria - Dr. en Veterinaria (Esp. Tecnología alimentos) 	<ul style="list-style-type: none"> -FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS -BROMATOLOGÍA -FERMENTACIONES ALIMENTARIAS -PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS -DIRECCIÓN TFG 	120
3	Profesor Titular (Acreditado)	20 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 21 de investigador (Línea de investigación: Tecnología del Procesado Industrial y Culinario de Alimentos).	Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> - Ing. Téc. Agrícola - Lcdo. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Dr. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> -PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS -DIRECCIÓN TFG 	30

Grado de gastronomía

4	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	10 años de experiencia docente universitaria en la UCAM (Departamento de Educación) y 2 de docente en el Grado en Gastronomía y 10 de experiencia investigadora en Educación y Ciencias Biológicas	Exclusiva	- Licenciada en Ciencias Biológicas - Doctora en Ciencias Biológicas	-PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS -DIRECCIÓN TFG	30
5	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	25 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 20 de experiencia investigadora (Líneas de investigación: - Nutrición Clínica y Antropología de la Alimentación - Alimentación, salud y cultura)	Exclusiva	- Lcda. En Veterinaria - Grad. En Psicología - Dra. En Antropología Social y Cultural	-ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACIÓN -DIRECCIÓN TFG	60
6	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	17 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 18 de investigador (Línea de investigación: Tecnología del Procesado Industrial y Culinario de Alimentos).	Exclusiva	- Lcda. en Veterinaria - Dra. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	-FUNDAMENTOS TEÓRICOS EN PROCESOS CULINARIOS -NEUROGASTRONOMÍA -DIRECCIÓN TFG	45

Grado de gastronomía

					- PROFESOR DE PRACTICAS ACADEMICAS EXTERNAS	
7	Profesor Titular (Acreditado)	13 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 15 de investigador (Línea de investigación: Reconocimiento y Encapsulación Molecular (REM)).	Exclusiva	- Dip. En Nutrición Humana y Dietética - Lcda. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Dra. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos	- TRABAJO FIN DE GRADO -DIRECCIÓN TFG	15
8	Profesor Titular (Acreditado)	12 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 15 de investigador (Línea de investigación: Reconocimiento y Encapsulación Molecular (REM)).	Exclusiva	- Dip. En Nutrición Humana y Dietética - Lcda. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Dra. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos	-COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS - PRÁCTICAS I -PRÁCTICAS II -DIRECCIÓN TFG	80

Grado de gastronomía

9	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	12 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 15 de investigador (Línea de investigación: Tecnología del Procesado Industrial y Culinario de Alimentos).	Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> - Dip. En Nutrición Humana y Dietética - Lcda. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Dra. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> -ANÁLISIS SENSORIAL Y FÍSICO DE LOS ALIMENTOS - PROFESOR DE PRACTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS -DIRECCIÓN TFG 	60
10	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	21 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Turismo y el Grado en Gastronomía (UCAM) y 21 de investigador (Línea de investigación: Organización de empresas, marketing y economía).	Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> - Lcdo. En Ciencias Económicas y Empresariales - Doctor en Administración y Dirección de empresas: marketing y organización. 	<ul style="list-style-type: none"> - MARKETING Y GESTIÓN DE MARCA -DIRECCIÓN TFG 	40
11	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	20 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Turismo y el Grado en Gastronomía (UCAM) y 20 de investigador (Línea de investigación: Planificación y desarrollo para la competitividad turística).	Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> - Lcda. En Ciencias Económicas y Empresariales 	<ul style="list-style-type: none"> -FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS 	60

Grado de gastronomía

					- CONTABILIDAD Y ANÁLISIS FINANCIERO -DIRECCIÓN TFG	
12	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	17 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Turismo y el Grado en Gastronomía (UCAM) y 11 de investigador (Línea de investigación: Planificación y desarrollo para la competitividad turística).	Exclusiva	-Lcda. Geografía e Historia -Lcda. Historia Antigua y Arqueología	- TURISMO Y GASTRONOMÍA -DIRECCIÓN TFG	40
13	Profesor Ayudante Doctor	10 años de experiencia docente universitaria de Grado y Postgrado (UCAM) de las asignaturas Teología I, Teología II, Ética Fundamental y Humanidades y 10 de investigador (Línea de investigación: fe y cultura (sociedades avanzadas de Occidente), fe y ciencia).	Exclusiva	-Dra. Teología -Master Teología y Humanidades	- TEOLOGÍA I - TEOLOGÍA II -DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA -HUMANIDADES	120

Grado de gastronomía

14	Profesor Ayudante Doctor	21 años de experiencia docente universitaria (UCAM) y 21 de investigador (Línea de investigación: Escuela Idente: En torno al pensamiento de Fernando Rielo).	Exclusiva	- Dra. en Filosofía y Letras	-ÉTICA FUNDAMENTAL -ÉTICA APLICADA	60
15	Profesor Ayudante Doctor (Acreditado)	12 años de experiencia docente universitaria en la UCAM (Departamento de Educación) y 7 de docente en el Grado en Gastronomía y 10 de experiencia investigadora (Líneas de investigación: -Psicología Clínica y de la Salud - Psicología Social y de la Educación.).	Exclusiva	- Lcda. en Psicología - Dra. en Psicología Clínica y de la Salud	- PSICOLOGIA Y GESTIÓN DE RRHH -DIRECCIÓN TFG	20
16	Profesor Ayudante	23 años de experiencia docente universitaria (UCAM) en los grados de Turismo y Gastronomía y docente formadora en Hostelería y Turismo (Centro de Cualificación Turística).	Tiempo Parcial	- Diplomada en Turismo. - Máster en marketing e innovación turística	- PSICOLOGIA Y GESTIÓN DE RRHH -DIRECCIÓN TFG	20
17	Profesor Ayudante	7 años de experiencia docente universitaria (UCAM) en el Grado en Gastronomía y coordinador del área de marketing internacional de UCAM.	Exclusiva	- Máster en Dirección y Gestión de Empresas - Jefe de sección de Relaciones Institucionales (UCAM)	- PSICOLOGIA Y GESTIÓN DE RRHH	20

Grado de gastronomía

18	Profesor Ayudante	14 años de experiencia docente universitaria (UCAM) en los grados de Turismo, Arquitectura, Ingeniería de la Edificación y Gastronomía (8 años) y 14 años de investigador (Línea de investigación: Edificación).	Tiempo parcial	- Arquitecto Superior	- EXPRESIÓN ARTÍSTICA Y CREATIVIDAD EN GASTRONOMÍA - DIRECCIÓN TFG	30
19	Profesor Ayudante	9 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM), 15 de docente de Técnico Superior de Hostelería y 6 de investigador (Línea de investigación Tecnología del Procesado Industrial y Culinario de Alimentos).	Exclusiva	- Grad. En Gestión Hostelera y Turismo - 10 años de experiencia como cocinero y jefe de cocina - Jefe de Cocina, una estrella Michelin y 2 Soles Repsol - 1 año de experiencia cursos de Cocina para profesionales	- TÉCNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I - TÉCNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II - TÉCNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA - COCINAS MEDITERRÁNEAS Y DE LA RM - COCINA DULCE	180

Grado de gastronomía

					-DIRECCIÓN TFG - PROFESOR DE PRACTICAS ACADEMICAS EXTERNAS	
20	Profesor Asociado	6 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM) y 7 de docente como formador en Centro de Cualificación Turística, ITRE y CIFP HOST. Y TUR. Cartagena.	Tiempo Parcial	- Técnico Superior en Dirección de Cocina - Máster Oficial en Formación Pedagógica y Didáctica (UM y UPCT)	- COCINAS MEDITERRÁNEAS Y DE LA RM -DIRECCIÓN TFG - INNOVACION EN COCINAS MEDITERRÁNEAS	90
21	Profesor Asociado	6 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM).	Tiempo Parcial	- Ingeniero Técnico Industrial - Sumiller consultor y Asesor Gastronómico. - WSET Level 4	- SUMILLERIA Y GESTIÓN DE BODEGA -DIRECCIÓN TFG	60

Grado de gastronomía

22	Profesor Asociado	3 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM).	Tiempo Parcial	- Grado Medio de Panadería y Pastelería - Responsable Técnico de panadería con 20 años de experiencia	-PANIFICACIÓN	40
23	Profesor Asociado	9 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM).	Tiempo Parcial	- Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Graduado en Nutrición Humana y Dietética y Técnico Superior en Cocina - Jefe de cocina/Asesor culinario en industria	-NEUROGASTRONOMÍA	15
24	Profesor Asociado	6 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM) y 19 de docente del área de hostelería y servicios de Restaurante y Bar (Centro de Cualificación Turística).	Tiempo Parcial	- Técnico en Restauración y Servicio - 21 años como jefe de sala	- SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN -DIRECCIÓN TFG	60

Grado de gastronomía

				<ul style="list-style-type: none"> - 19 años docente impartiendo cursos de camareros y jefes de sala - Jurado en concursos de sala 		
25	Profesor Visitante	7 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM).	Tiempo Parcial	<ul style="list-style-type: none"> - Lcdo. En Económicas - 15 años de experiencia profesional en Gestión Hostelera 	<ul style="list-style-type: none"> - FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS -DIRECCIÓN TFG 	30
26	Profesor Asociado	9 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM) y 11 como formador en cursos de cocina profesional (Centro de Cualificación Turística).	Tiempo Parcial	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico Superior en Cocina y Hostelería - Experiencia docente en cocina 	<ul style="list-style-type: none"> - TÉCNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I - TÉCNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II 	80

Grado de gastronomía

					- TÉCNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA -DIRECCIÓN TFG	
27	Profesor Visitante	3 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM)	Tiempo Parcial	- Diplomado en Turismo. Especialidad Hostelería y MDM - Máster en Dirección Comercial y Marketing Fundesem Business School - Gerente y Jefe de cocina	- TÉCNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	10
28	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	16 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 16 de investigador (Línea de investigación Reconocimiento y Encapsulación Molecular (REM)).	Exclusiva	- Dip. En Nutrición Humana y Dietética - Lcda. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos	- NUTRICIÓN Y DIETA MEDITERRÁNEA -DIRECCIÓN TFG	60

Grado de gastronomía

				- Dra. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
29	Profesor Ayudante Doctor	7 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 9 de investigador (Línea de investigación Tecnología del Procesado Industrial y Culinario de Alimentos).	Exclusiva	- Licenciada en Veterinaria - Máster en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria - Dra. En Veterinaria	- INOCUIDAD ALIMENTARIA -DIRECCIÓN TFG - PROFESOR DE PRACTICAS ACADEMICAS EXTERNAS	60
30	Profesor Ayudante Doctor	1 año de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 22 como de docencia en la UMU y en la UCAM (cursos de doctorado y máster) y 17 años de investigador (Dirección de proyectos de I+D).	Exclusiva	- Licenciada en Veterinaria - Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos. - Doctorado Europeo en Veterinaria - 19 años como Directora técnica y responsable del Departamento de I+D en la	- PROCESOS INDUSTRIALES - DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS -DIRECCIÓN TFG - PROFESOR DE PRACTICAS	100

Grado de gastronomía

				empresa de alimentación Laboratorios Almond S.L.	ACADEMICAS EXTERNAS	
31	Profesor Visitante	15 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM) y 15 como docente	Tiempo Parcial	- Licenciado en Filología Hispánica - Crítico Gastronómico	- HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA -DIRECCIÓN TFG	60
32	Profesor Asociado	6 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM) y 6 años de experiencia investigadora	Tiempo Parcial	- Graduada en Artes Aplicadas	- ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMÍA -DIRECCIÓN TFG	30
33	Profesor Asociado	9 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM)	Tiempo Parcial	- Lcda. En Ciencias Económicas y Empresariales	- ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMÍA	30

Grado de gastronomía

34	Profesor Asociado	6 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM) y 10 de investigadora (Línea de investigación sobre la cocina tradicional murciana con EIBulli Fundation)	Tiempo Parcial	- Lcdo. en Ciencias de la Comunicación - Crítico Gastronómico. Línea de investigación sobre la cocina tradicional murciana con EIBulli Fundation	- DIRECCIÓN DE MARKETING COMUNICACIÓN -DIRECCIÓN TFG	60
35	Profesor Asociado	4 años de experiencia como docente universitaria y 4 años de experiencia en investigación (Línea de investigación Computación Aplicada, Informática y Telecomunicaciones - Bioinformática)	Tiempo Parcial	-Lcda. en Matemáticas y Doctora en Matemática Computacional	- ESTADÍSTICA	30
36	Profesor Ayudante	6 años de experiencia en docencia universitaria y 18 años de experiencia docente en general (Primaria Secundaria desde 2004). Formadora de profesores especializada en enseñanza bilingüe.	Exclusiva	- Lcda. en Filología Inglesa - Máster Lingüística Teórica y Aplicada - Didáctica y docencia de EFL, CLIL e inglés para fines específicos.	- INGLÉS TÉCNICO	30

Grado de gastronomía

				- Formadora de profesores especializada en enseñanza bilingüe		
37	Profesor Visitante	6 años de experiencia docente universitaria en el Grado en Gastronomía (UCAM) y 13 de docente en Centro de Cualificación Turística de Murcia.	Tiempo Parcial	- Bachillerato. - Título de Formador en Centro de Cualificación Turística - Gerente Restaurante y Asesor Gastronómico	-INFORMÁTICA APLICADA A LA GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	15
38	Profesor Ayudante	17 años de experiencia docente universitaria en total (4 en el Grado en Gastronomía (UCAM)).	Exclusiva	- Licenciado en Publicidad y Relaciones Públicas - Jefe de Protocolo de la Universidad Católica San Antonio de Murcia desde Octubre de 2006.	-PLANIFICACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO -DIRECCIÓN TFG	60

Grado de gastronomía

39	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	11 años de experiencia docente universitaria en los grados de Nutrición Humana y Dietética, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía (UCAM) y 15 de investigador (Línea de investigación Reconocimiento y Encapsulación Molecular (REM))	Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> - Dip. En Nutrición Humana y Dietética - Lcda. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Dra. En Ciencia y Tecnología de los Alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> - ANÁLISIS DE ALIMENTOS -DIRECCIÓN TFG 	60
40	Profesor Asociado	10 años de experiencia docente universitaria (UCAM)	Tiempo Parcial	<ul style="list-style-type: none"> - Titulado por la Escuela de Hostelería de Lausanne (Suiza) 	<ul style="list-style-type: none"> - GESTIÓN DE PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN -DIRECCIÓN TFG 	30
41	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	20 años de experiencia docente universitaria (Departamento de Administración de Empresas y Marketing en la UCAM) y 10 años de experiencia investigadora (Líneas de investigación: -Gestión del Conocimiento, -Gestión de Recursos Humanos y Emprendimiento)	Exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> - Licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales. - Doctora en Programa de Doctorado en "Administración y Dirección de Empresas". 	<ul style="list-style-type: none"> - MODELOS DE NEGOCIO Y EMPRENDIMIENTO EN RESTAURACIÓN -DIRECCIÓN TFG 	60

Grado de gastronomía

42	Profesor Contratado Doctor (Acreditado)	18 años de experiencia docente universitaria (Departamento de Ciencias de la Comunicación UCAM) y 12 años de experiencia investigadora (Líneas de investigación: -Publicidad y Relaciones Públicas: redefiniciones, públicos y medios (ADPURE RESEARCH GROUP) -Comunicación y Menores).	Exclusiva	- Lcdo. En Publicidad y Relaciones Públicas	-GASTRONOMÍA TICS, MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y REDES SOCIALES -DIRECCIÓN TFG	60
43	Profesor Contratado Doctor	4 años de experiencia como docente universitario	Exclusiva	-Ingeniero Informático	-INFORMÁTICA APLICADA A LA GESTIÓN EN RESTAURACIÓN	15

Grado de gastronomía

En la tabla de profesorado se ha identificado al vocal de la comisión del TFG con una carga de 20 horas de dedicación a labores de coordinación, pero no es el único docente implicado en el desarrollo del TFG. Este vocal es parte de la comisión del TFG compuesta además por un presidente (Vicedecano del título), secretario, (secretario académico del título) y entre 1 a 3 vocales una función del número de matriculados. La responsabilidad de esta comisión y forma de actuación está recogida en el Reglamento unificado para TFG de la universidad y se puede consultar en el siguiente enlace (https://www.ucam.edu/sites/default/files/universidad/reglamento_tfg_y_tfm_para_web.pdf). Dentro de las funciones de esta comisión está la del establecimiento de líneas de trabajo propuestas por cada uno de los profesores que componen todo el claustro. De esta forma en la dirección del trabajo a cada alumno participa todo el profesorado del grado en función a la demanda de los alumnos de las distintas líneas de trabajo ofertadas en las que están repartidos todos los profesores. El vocal de la comisión desempeña las labores organizativas tanto de asignación de líneas trabajo, establecimiento de criterios formales, desarrollo de seminarios sobre metodología de investigación con los alumnos y organización de tribunales de defensa del TFG, siendo responsable final de la emisión de las actas correspondientes. La comisión incrementa el número de vocales en función de la necesidad de profesorado para la organización de los tribunales.

En la tabla de profesorado se incluye la carga asociada al **Coordinador de prácticas**, miembro de la Comisión Prácticas del Grado que es la responsable de organizar y gestionar las prácticas académicas externas del título, así como de su seguimiento y control. Estará formada además por el **vicedecano** y el **secretario académico**. Además, participan en el proceso el **profesor de prácticas** (se identifican en la tabla los profesores de prácticas sin reflejar la carga docente, ya que ésta depende del número de alumnos matriculados y por tanto asignados a cada profesor) y **tutor de prácticas en el centro destino**.

A continuación, las funciones del coordinador, profesor y tutor de prácticas.

La figura del **coordinador de prácticas** tiene las siguientes funciones: Solicitud de plazas de prácticas; comprobar si pueden ser incorporados nuevos centros de prácticas, previa firma del convenio; informar al alumno matriculado, mediante el Campus Virtual, sobre todos los aspectos que necesitan para cursar esta asignatura, como los objetivos de las prácticas, los centros con los que la universidad tiene convenio y las normas básicas; asignación de los alumnos a los centros -en el caso de que no existan plazas suficientes para todo el alumnado que solicita un mismo centro colaborador, será el coordinador el que, teniendo en cuenta el expediente académico y el curriculum vitae, realice la asignación-; establecer reuniones con los profesores de prácticas para la organización, seguimiento y el perfecto funcionamiento del proceso.

Grado de gastronomía

La figura del **profesor de prácticas** tiene las siguientes funciones: mantener reuniones periódicas con el coordinador para la puesta en marcha y el seguimiento de las prácticas; adaptar a cada centro el plan de prácticas existente (programa formativo); mantener reuniones con los alumnos para ayudarles en su aprendizaje práctico y en la consecución de los objetivos propuestos; coordinarse con los tutores de los centros de prácticas y realizar un seguimiento; revisar y corregir la memoria de las prácticas y realizar la evaluación de acuerdo a los criterios marcados en la memoria. El número profesores de prácticas y sus respectivas cargas académica en

Tutor de prácticas del centro tiene las siguientes funciones: conocer el plan de prácticas de la Titulación, acoger al alumnado proporcionándole un clima de confianza, así como la información que precise para su trabajo, posibilitar la iniciación en la práctica de los alumnos, evaluar el desarrollo de las prácticas de los alumnos, coordinarse con el profesor de las prácticas en todas las fases de estas.

La Tabla anterior especifica el número de horas impartidas por los profesores previstos para el Título y la dedicación porcentual del mismo, por ámbitos de conocimiento. El número de horas contratadas de los profesores previstos para el título se elabora de acuerdo con el XIII Convenio de ámbito estatal para los centros de educación universitaria e investigación (Resolución de 4 de julio de 2012, de la Dirección General de Empleo, BOE nº 174 de 21 de julio de 2012).

La Universidad Católica San Antonio cuenta en la actualidad con un Programa de Formación del Profesorado que incluye sesiones y talleres formativos relacionados con las metodologías de enseñanza y el EEES, los sistemas de evaluación y las tutorías en el sistema universitario.

En la actualidad todos los profesores de la Universidad reciben formación sobre el uso del Campus Virtual, ya que es empleado como sistema de apoyo a la enseñanza presencial y a distancia. Existe además un procedimiento de orientación y tutorización personalizada del profesor que lleva a cabo el Vicerrectorado de Enseñanza Virtual. El profesor puede dirigirse a dicha unidad por diferentes canales para plantear las cuestiones relacionadas con la funcionalidad del Campus Virtual y sus herramientas.

Al inicio de cada curso académico los equipos directivos de los títulos organizan conjuntamente con el Vicerrectorado de Enseñanza Virtual, sesiones formativas dirigidas al claustro de profesores y de modo especial a aquellos docentes de nueva incorporación al título. Dicha Unidad ha elaborado un sitio Web en el que se recogen todos los videotutoriales relativos al funcionamiento de las diferentes herramientas del campus virtual, así como del resto de herramientas de apoyo a la docencia propias de

Grado de gastronomía

este tipo de enseñanzas tales como sala polimedia, videoapuntes, clases en directo, etc.

Con el objetivo de crear un espacio continuo de reflexión, comunicación e intercambio de experiencias docentes, el Vicerrectorado de Enseñanza Virtual, ha creado una comunidad social en la que participa el profesorado que imparte en las modalidades de enseñanza semipresencial y a distancia.

6.2. Otros recursos humanos

A continuación, se detallan los tres perfiles del personal de administración y servicios específico del título:

Secretario técnico:

- Tipo de vinculación con la universidad: administrativo contratado en exclusiva con dedicación del 100% a la titulación.
- Formación y experiencia profesional: Técnico superior administrativo, experiencia superior a los 31 años.
- Adecuación a los ámbitos de conocimiento: Administración.
- Apoyo al alumno en cuestiones relacionadas con el funcionamiento del campus virtual y asesoramiento sobre los procesos de administración y gestión.

Técnico de laboratorio

- -Tipo de vinculación con la universidad: técnico contratado en exclusiva.
- -Formación y experiencia profesional: Técnico Superior de Laboratorio de Análisis Químico, con experiencia superior a los 27 años.
- -Adecuación a los ámbitos de conocimiento: mantenimiento de laboratorios y apoyo para la actividad formativa de prácticas.

Técnico de laboratorio

- Tipo de vinculación con la universidad: técnico contratado en exclusiva.
- Formación y experiencia profesional: Técnico Superior de Laboratorio de Análisis Químico y Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, experiencia superior a los 10 años.
- Adecuación a los ámbitos de conocimiento: mantenimiento de laboratorios.

Como se puede ver, el grado en Gastronomía cuenta con una unidad de gestión de los laboratorios para las actividades docentes y de investigación. Esta unidad está

Grado de gastronomía

encargada de coordinar las actividades programadas en el Grado, así como de disponer y organizar con antelación las sesiones de prácticas en laboratorio, recogidas en el plan de estudios. Su tarea se centra en el mantenimiento del material fungible e inventariable de los distintos laboratorios, encargándose de la preparación del material para las sesiones prácticas, apoyar al personal docente durante las sesiones de laboratorio y ayudar a la labor de investigación, gestionando la petición y almacenamiento de material, así como en la puesta a punto de técnicas analíticas.

La unidad de gestión de laboratorios está dirigida por un Técnico Superior de Laboratorio contratado en exclusividad. Cuenta con más de 27 años de experiencia en esta labor.

Además de esta estructura, para los espacios específicos Gastrolab y Planta piloto de Tecnología de alimentos se cuenta con sendos responsables. Son los encargados de la planificación de actividades, mantenimiento de los equipos e instrumentos, control de stocks de alimentos, seguridad e higiene en todos los procesos. Sus perfiles son:

- Responsable mantenimiento y gestión de Gastrolab: Profesor ayudante en exclusiva; Graduado en Gestión Hostelera y Turismo con 10 años de experiencia como cocinero y jefe de cocina, Jefe de Cocina, una estrella Michelin y 2 Soles Repsol; y un año de experiencia cursos de Cocina para profesionales.
- Responsable mantenimiento y gestión Planta piloto de tecnología de alimentos: Profesora contratada doctor en exclusiva; Doctorado Europeo en Veterinaria; Licenciada en Veterinaria y Licenciada en Ciencia y Tecnología de Alimentos; 19 años como Directora técnica y responsable del Departamento de I+D en la empresa de alimentación Laboratorios Almond S.L.

En la siguiente Tabla se resumen los perfiles del personal de administración y servicios específico del título:

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS EXCLUSIVOS DEL GRADO

Número	TITULACIÓN	CATEGORÍA	EXPERIENCIA	DEDICACIÓN	TIPO DE CONTRATACIÓN
1	Técnico de laboratorio	S1	27	Exclusiva	Indefinido
2	Técnico de laboratorio	S1	10	Exclusiva	Indefinido
3	Secretario técnico	S1	31	Exclusiva	Indefinido

Grado de gastronomía

Otros Servicios de apoyo disponibles en la Universidad:
<http://www.ucam.edu/servicios>

La UCAM dispone del personal cualificado, con vinculación exclusiva, de administración y servicios necesario para garantizar la calidad de la docencia, de la investigación y de la formación del estudiante, a través de los distintos servicios que se encuentran centralizados y que prestan su apoyo a toda la Comunidad Universitaria. Entre ellos, se encuentran: Secretaría Central, Servicio de Informática, Administración, Recursos Humanos, Servicio de Reprografía, Servicios Generales (Conserjes, Personal de Control y Seguridad, Personal Auxiliar de Laboratorios y Prácticas, Servicio de Cafetería y Eventos, Limpieza), Biblioteca, Servicio de Información al Estudiante, Unidad Técnica de Calidad, Jefatura de Estudios, Campus Virtual, Extensión Universitaria, Servicio de Orientación Laboral, Servicio de Evaluación y Asesoramiento Psicológico, Vicerrectorado de Alumnado, Oficina de Relaciones Internacionales, Servicio de Publicaciones, Servicio de Actividades Deportivas, etc. También cada titulación cuenta con personal propio de administración y servicios, ubicado en los distintos departamentos docentes e instalaciones propias de la titulación.

La Universidad cuenta con un servicio de Dirección TIC y Multimedia, que proporciona los medios tanto humanos como materiales para atender las demandas de servicio que profesores y alumnos puedan realizar. Este servicio centralizado pone a disposición de la titulación un técnico en horario de mañana y otro en horario de tarde con una dedicación del 50%, aunque en caso necesario y según la propia organización de la Dirección TIC podrá reforzar dicha dedicación (periodos de actualizaciones de software, resolución de incidencias, periodos de evaluaciones prácticas, etc.). Por otra parte, el Vicerrectorado de Enseñanza Virtual, se encarga de la promoción y organización de las diferentes metodologías propias de las enseñanzas semipresenciales y a distancia, así como la gestión y fomento de la utilización de recursos tecnológicos.

Además, la Universidad cuenta con dos Servicios, compuestos por titulados universitarios con vinculación estable y dedicación exclusiva (principalmente pedagogos y psicólogos) que integran el Servicio de Evaluación y Seguimiento Psicológico y el Cuerpo Especial de Tutores, este último, encargado del seguimiento personal y académico de los estudiantes, a través de tutorías personalizadas, cuya misión es “contribuir a la educación integral de nuestros alumnos, optimizando su rendimiento académico, potenciando su madurez personal y favoreciendo su desarrollo vocacional y profesional, mediante el acompañamiento personalizado que realiza su tutor durante toda su etapa universitaria.” En la web de la Universidad hay un espacio donde se detalla este servicio de apoyo al estudiante. Además del trabajo que realizan con los alumnos, el servicio de tutorías personales oferta anualmente una serie de cursos para que los tutores permanezcan actualizados.

Grado de gastronomía

Finalmente, la Capellanía de la Universidad, integrada por un importante número de sacerdotes encargados de la formación humana y cristiana, conforman los recursos con los que la UCAM cuenta para la consecución de uno de sus objetivos primordiales, el desarrollo en la formación integral del estudiante.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

7.1. Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles

Los servicios, equipamientos e infraestructuras descritos a continuación, situados en el Campus de los Jerónimos (Murcia), se ajustan a las necesidades previstas para el desarrollo del plan formativo durante los cuatro cursos académicos programados, atendiendo a los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos (**Ley 51/2003, de 2 de diciembre**, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad). Además, las instalaciones de la Universidad cumplen los requisitos y las exigencias materiales mínimas de conformidad con el **R.D. 557/91 de 12 de abril**.

Tanto la descripción de los recursos e infraestructuras disponibles como la estimación de los necesarios para el Título de Grado, se han establecido a partir de un estudio de viabilidad. Este estudio, basado en las horas de presencialidad en aula y laboratorios de prácticas, ha permitido estimar las necesidades del Título de Grado.

7.1.1. Servicios disponibles centralizados

Servicio de Informática. Este servicio informa al personal de la Universidad sobre los recursos que tiene a su disposición, para facilitar el uso de las herramientas informáticas necesarias para el desarrollo de sus tareas. La infraestructura informática de software de la Universidad Católica San Antonio, se gestiona desde el Área de Gestión del Software del Servicio de Informática.

Pabellón de Servicios. Cuenta con Cafetería y Restaurante, Servicio de Reprografía, Librería y Merchandising, Servicio de Actividades Deportivas y Botiquín.

Servicio de Orientación e Información Laboral

Las prácticas académicas externas de los alumnos de la Titulación se encuentran centralizadas en el Servicio de Orientación e Información Laboral (SOIL). Es un departamento creado por la Universidad cuyo fin es promover la realización de prácticas en empresas para los alumnos de los últimos cursos, así como facilitar la inserción laboral y el desarrollo profesional de dichos alumnos y titulados por esta universidad.

Grado de gastronomía

Relaciones Internacionales. El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales ayuda a ampliar la formación de los estudiantes por medio de los distintos programas de becas y ayudas que oferta, apoya y sigue al estudiante durante su estancia en el exterior, y lo invita a participar en la asociación de acogida al estudiante internacional (AAEI) para hacer más grata la estancia entre nosotros.

Servicio de Actividades Deportivas. El Servicio de Actividades Deportivas (SAD) de la Universidad Católica San Antonio de Murcia tiene como objetivo principal el fomento de la práctica deportiva de todos los que conforman la Comunidad Universitaria (<http://campus.ucam.edu/sad/index.htm>).

Servicio de Igualdad de Oportunidades. Tal y como queda reflejado en el R.D. 1393/2007, de 29 de octubre (art. 3.5) y su posterior modificación por el RD. 861/2010 la Universidad Católica San Antonio de Murcia se adhiere a los principios de igualdad entre hombres y mujeres, respecto a los derechos fundamentales de hombres y mujeres y de no discriminación de personas con discapacidad, tal como se recoge en la normativa de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad de mujeres y hombres y en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad. Por ello, la Universidad Católica San Antonio ha previsto la creación de un Servicio de Igualdad de Oportunidades con la finalidad de analizar y difundir la igualdad entre hombres y mujeres en el marco universitario, de conformidad con la LOU y como garantía de las políticas de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en los centros universitarios.

En este sentido nuestra Universidad cuenta con una Unidad de Atención a la Discapacidad que pretende impulsar medidas que favorezcan la integración y la igualdad de oportunidad de nuestros estudiantes y profesores. Con ello la Universidad y a través de diversas acciones pretende garantizar la plena integración de los estudiantes universitarios y de los profesores con discapacidad en la vida académica universitaria (<http://www.ucam.edu/discapacidad/mision.html>). Entre los objetivos específicos que pretende cubrir se encuentran:

- Promover la participación y promoción de las mujeres y discapacitados en la formación universitaria, así como en las estructuras de toma de decisiones.
- Lograr la enseñanza respetuosa con la Igualdad de Oportunidades.
- Establecer canales de colaboración entre la Universidad, instituciones y el mundo laboral para facilitar la promoción de las mujeres y discapacitados en el empleo.
- Activar medidas que permitan la conciliación de la vida personal, profesional y familiar de toda la comunidad universitaria.
- Facilitar la formación transversal en igualdad de oportunidades para toda la comunidad universitaria.

Grado de gastronomía

Así mismo el Sistema de Garantía de Calidad de la Universidad Católica San Antonio establece la igualdad de oportunidades en los procesos selectivos de personal y la no discriminación por motivos de sexo conforme a lo que se ha dispuesto también en la Ley 3/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Servicio de Información al Estudiante. Este servicio tiene por finalidad atender la demanda habitual de información por parte de los alumnos, ya sean preuniversitarios, universitarios, o graduados, así como del Personal de Administración y Servicios (PAS) o toda aquella persona interesada (<http://www.ucam.edu/sie/presentacion/index.htm>).

Cuerpo Especial de Tutores. Para el apoyo a nuestros alumnos, la Universidad Católica San Antonio cuenta con un Cuerpo Especial de Tutores, cuya labor es potenciar el desarrollo académico y personal del alumnado, haciendo su estancia entre nosotros más fácil, orientándolo en cuestiones referentes a estudios o individuales, con la idea de formarlos para insertarse en la sociedad de manera creativa y transformadora. Las personas que integran el cuerpo especial de tutores disponen de una formación de carácter multidisciplinar, en el ámbito de la Pedagogía, Psicología, Humanidades, etc.

Servicio de Evaluación y Asesoramiento Psicológico. La universidad dispone de un servicio gratuito ofrecido a PDI, PAS y a los alumnos matriculados al que pueden dirigirse para realizar consultas de distinta índole. Los estudiantes, disponen de un medio que garantiza la privacidad para la exposición y resolución de problemas que pueden plantearse durante su estancia en la Universidad.

Servicio de Idiomas. Es un servicio de la Universidad Católica San Antonio destinado a proporcionar cursos de idiomas y diferentes actividades en todas las titulaciones oficiales de la misma. Además, ofrece ayuda en la movilidad internacional de los alumnos.

Servicios de mantenimiento general. Existe un Servicio de Mantenimiento dentro de los Servicios Generales de la Universidad que revisa y mantiene los Recursos Materiales. Igualmente existe un Servicio Técnico de Informática.

No obstante, a nivel eléctrico, el Servicio de Informática cuenta con distintos niveles de protección tanto en la sala de máquinas como en el Área de Sistemas, que es la unidad administrativa que gestiona la misma. El funcionamiento a nivel eléctrico se compone de un Sistema de Alimentación Ininterrumpida (S.A.I.) de 100 KVA que alimenta el Servicio de Informática, a su vez, a este S.A.I. está alimentado por una línea eléctrica que proviene de un centro de transformación eléctrica de la universidad que, en caso de caída, conmuta de forma automática a otra línea eléctrica que a su vez proviene de un segundo centro de transformación eléctrica de la universidad. En caso de caída, puede conmutar a otra línea eléctrica (si está alimentada) que proviene de un centro de

Grado de gastronomía

transformación eléctrica de nuestro proveedor de suministro eléctrico, en caso de no estar alimentada dicha línea, salta a un grupo electrógeno.

Ya en el Servicio de Informática los bastidores donde se alojan los servidores también están alimentados por S.A.I.'s de 2.2 KVA que protegen a los servidores en caso de una caída del S.A.I. principal. Así mismo, también se protege el sistema de fluctuaciones en la corriente eléctrica y se garantiza una calidad en el suministro de la misma con estabilizadores de corriente y supresores de armónicos.

En cuanto a los servidores utilizados para la actividad docente, existen 8 servidores que funcionan en una configuración de alta disponibilidad y tolerancia a fallos, de forma que se protegen las aplicaciones de cualquier fallo que pueda producirse a nivel de hardware y en la mayoría de fallos a nivel de software. Si aun así se produjese algún fallo que interrumpiera la actividad docente, hay procedimientos automatizados de recuperación que garantizan la disponibilidad de los servicios en un periodo no superior a los 10 minutos.

Sistema Interno de Garantía de Calidad. El título dispone de un Sistema Interno de Garantía de Calidad (SGIC) aplicado a toda la Universidad en base a las directrices del Programa AUDIT de ANECA. Entre los procedimientos que integran el SGIC existen dos procedimientos clave para garantizar la gestión de los recursos materiales y la gestión de prestación de servicios que garantizan la impartición de las actividades formativas planificadas:

- Gestión de los recursos Materiales. PA01. Directriz AUDIT 1.4.
- Gestión de la Prestación de servicios. PA02. Directriz AUDIT 1.4.

Estos dos procedimientos incluyen todos los mecanismos para realizar o garantizar la revisión y el mantenimiento de todos los materiales y servicios disponibles, además de los informáticos y bibliográficos.

Además, existe un servicio específico de atención al usuario y mantenimiento informático, encargado principalmente de la revisión, reparación (o sustitución), y actualización de los equipos y sistemas informáticos.

En la Universidad se realiza un inventario anual del material fungible y no fungible, así como del estado del mobiliario, para detectar las alteraciones y anomalías que hayan podido producirse como consecuencia del transcurso del año académico. Cada profesor realiza, anualmente, la previsión y solicitud de material necesario para el desarrollo de su actividad docente. Existen también mecanismos de control del gasto de material durante el curso académico, que permiten conocer en cada momento las existencias disponibles.

Grado de gastronomía

7.1.2. Servicios de mantenimiento generales

Existe un servicio de mantenimiento dentro de los Servicios Generales de la Universidad que revisa y mantiene los recursos materiales. Además, cuenta con las infraestructuras necesarias para dar soporte a los más de 15.000 alumnos con los que cuenta en la actualidad junto con el profesorado y el personal de administración y servicios.

La UCAM tiene un Sistema Interno de Garantía de Calidad aplicado a toda la Universidad en base a las directrices del Programa AUDIT de ANECA. Entre los procedimientos que integran el SGIC existen dos que garantizan la gestión de los recursos materiales y la gestión de prestación de servicios permitiendo la impartición de las actividades formativas planificadas de forma adecuada:

- Gestión de los recursos Materiales.
- Gestión de la Prestación de servicios. PA02. Directriz AUDIT 1.4.

Estos dos procedimientos incluyen todos los mecanismos para realizar o garantizar la revisión y el mantenimiento de todos los materiales y servicios disponibles, además de los informáticos y bibliográficos.

7.1.3. Recursos materiales generales

Aulas. Todas las aulas de docencia están totalmente equipadas con equipos multimedia y audiovisuales, es decir, ordenador y pizarra digital. Las medidas de las mismas son muy diversas, estando preparadas para su ocupación según el número por grupo y siempre cumpliendo la relación de 1,25 o 1,50 m²/alumno, estando perfectamente iluminadas y dotadas con equipos de aire acondicionado para verano e invierno.

El Grado en Gastronomía tiene a su disposición 8 aulas, en horario de mañana y tarde, destinadas a impartir las sesiones teóricas y seminarios.

Las aulas tienen capacidad entre 30 y 70 puestos. Están ubicadas en los Pabellones-Aularios, siendo edificios de nueva construcción por lo que se encuentran en perfecto estado de conservación. Tanto la iluminación como los sistemas de aire acondicionado y calefacción son adecuados para el correcto desarrollo de la actividad docente.

Laboratorios de prácticas

Uno de los aspectos que caracterizan a la titulación de Grado en Gastronomía es su alto contenido práctico. Para el cumplimiento de este objetivo la universidad cuenta con 8 laboratorios de prácticas, con capacidad entre 15-25 puestos

Los espacios destinados a laboratorios están climatizados y conectados a la red de agua y alcantarillado, se encuentran situados en el semisótano del aulario 3, aulario 6, y junto al pabellón de servicios. Todos ellos cumplen con los requisitos legales de accesibilidad

Grado de gastronomía

y seguridad en materia de salud y seguridad ambiental, supuestos en la Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre.

Con el fin de mantener el orden de los laboratorios y del buen uso de éstos existe un personal técnico que es el responsable de los mismos, teniendo entre sus funciones la unificación de los pedidos de material, recepción y control del mismo.

Todos los laboratorios disponen de los correspondientes protocolos de seguridad para profesores y estudiantes que son revisados de forma periódica. Se han editado folletos informativos sobre medidas de seguridad en los laboratorios informando debidamente a los/las estudiantes al inicio de cada curso.

El equipamiento de los laboratorios se divide en material fungible e inventariable. La dotación se realiza en base a las necesidades y demandas de los profesores responsables de las asignaturas. Anualmente y coincidiendo con el fin de las prácticas se realiza un inventario del material existente en los laboratorios con el objetivo de reponer, reparar o realizar las previsiones para el curso siguiente de todas aquellas asignaturas que los utilizan para el desarrollo de actividades docentes.

Equipamiento de los laboratorios. A continuación, se agrupan los medios inventariables:

- Preparación de muestras: campana de flujo laminar; campana de extracción de gases; equipo para la preparación de muestras (microtomo y sistema de fijación de muestras); micropipetas de volúmenes variables; autoclave; balanzas; balanza de precisión; pHmetro; estufas de cultivo; frigorífico; agitadores calefactores; agitador orbital; baño termostático; centrifugas; agitadores de tubos; material de vidrio y plástico, termociclador; rotavapor; evaporador rotativo; frigoríficos, homogeneizador de muestra de paletas; liofilizador;
- Microscopía y tratamiento de imagen: 20 microscopios, lupas y sistemas para el tratamiento de la imagen; colección de preparaciones;
- Cromatografía: cromatógrafo gases-masas (inyector automático, head space); Cromatografía de líquidos, H.P.L.C (DAD - Detector de fluorescencia-inyector automático, Detector electroquímico); Cromatografía de líquidos H.P.L.C (DiodeArray Detector - Detector de fluorescencia-inyector automático); instalación de gases.
- Espectrofotometría: espectrofotómetros/colorímetros; lector de placas con detección de fluorescencia
- Equipo de electroforesis de ADN y proteínas.
- Composición de alimentos: equipo para análisis de grasas, equipo para análisis de proteínas, refractómetro, texturímetro, colorímetro y penetrómetro
- Laboratorio de Fisiología, anatomía y composición corporal: maquetas para estudio anatómico; esfingomanómetros, fonendoscopios, electrocardiógrafos, simulador de arritmias, espirómetros, analizador de gases respiratorio, analizador de gases sanguíneo de pH y de electrolitos, ergómetros humanos,

Grado de gastronomía

glucómetros, balanzas, probetas y pipetas, material para el estudio de la composición corporal (plicómetros, paquímetros, tallímetro, antropómetros, lápiz demográfico), bioimpedanciometro, desfibriladores, equipo de emergencia.

UCAM HiTech Sport & Health Innovation Hub

centro de innovación tecnológica y aceleración empresarial cuyo objetivo es fomentar la cultura del emprendimiento, la investigación y la transformación digital, aplicado al mundo de la salud, el deporte y la alimentación. En el siguiente enlace se detalla el equipamiento completo del centro y las capacidades tecnológicas y de investigación <https://www.hitech.ucam.edu/instalaciones> -1 En el área de alimentación cuenta con el equipamiento completo para el análisis de composición de alimentos y de equipos de medición de sus características físicas.

Aulas de aplicación informática (APIs). La Universidad cuenta actualmente con 5 aulas de aplicación informática, con aproximadamente 200 ordenadores, todos ellos con conexión a Internet. Estas aulas son usadas de forma libre por los estudiantes cuando no se está impartiendo docencia. La titulación tiene acceso a 5 APIs con una capacidad media de 40 ordenadores. Siendo el número de puestos adecuado a las necesidades de los alumnos y al número de alumnos que las pueden utilizar.

Red Wi-fi en todo el recinto de la Universidad. Permite el acceso a Internet con equipos móviles (portátiles o PDA's) desde cualquier lugar del campus, tanto a los estudiantes como a los profesores.

Red Fija de datos. Permite el acceso y conexión de ordenadores desde cualquier ubicación de la UCAM.

Plataforma virtual (E-learning). Ofrece los servicios y recursos que la Universidad Católica San Antonio de Murcia posee en su Campus de Los Jerónimos, pero en un entorno virtual, ofreciendo al estudiante un apoyo en la gestión y organización administrativo-docente del Título de Grado. Específicamente respecto al apartado docente, la plataforma permite la interacción entre el estudiante y el profesor, a través de foros, Chat programados, recomendaciones del profesor a nivel de grupo o individual, descargas de temarios y material de apoyo, guías de trabajo, publicación de calificaciones y recomendación de páginas Web específicas de la materia.

Edificio Monumental. Está formado por cuatro plantas, cuyo eje central es su claustro. En este edificio están ubicados los servicios administrativos y de Gobierno de la Universidad, destacando: Presidencia, Rectorado, Vicerrectorados, Secretaría General, Secretaría Central, Jefatura de Estudios, Salas de estudio de profesores, Servicios Informáticos, Salón de Actos con una capacidad de unas doscientas personas, Sala de Grado de defensa de tesis, Biblioteca, etc.

Grado de gastronomía

Anexo al edificio y formando parte del monumento, destaca su majestuosa Iglesia de estilo barroco murciano, que con una capacidad para más de 1000 personas es también utilizada, además de lugar de culto, como gran salón de actos de la Universidad, donde se celebran los actos oficiales de apertura de curso, conferencias, congresos, simposios, etc. estando perfectamente equipada con equipo de realización de televisión, videoconferencia y equipo multimedia.

7.1.4. Recursos Bibliográficos y de Acceso a Información:

Monografías

La Biblioteca General de la UCAM actualmente cuenta con más de 6.000 títulos monográficos con un total de 15.585 volúmenes. Estos títulos son revisados anualmente para su actualización en función de su demanda y de las recomendaciones bibliográficas recogidas anualmente en la Guía Académica.

Recursos electrónicos

La Biblioteca de la UCAM pone al servicio de la Comunidad Universitaria los recursos electrónicos suscritos por ella: bases de datos, monografías electrónicas, revistas electrónicas, portales jurídicos, etc. Además, facilita mediante su página web el acceso a recursos electrónicos Open Access y a diversas plataformas de consulta telemática de libros de las materias correspondientes al Grado de las que se ha adquirido la licencia.

Todos los recursos electrónicos pueden consultarse desde cualquier ordenador conectado a Internet, ya sea a través de la red WIFI del campus universitario o del escritorio virtual.

Publicaciones seriadas

La Hemeroteca cuenta con casi un centenar de publicaciones seriadas específicas del Grado, de periodicidad semanal, mensual, trimestral y anual.

7.1.5. Recursos materiales y Servicios disponibles específicos de la titulación

Gastrolab Hermanos Roca

En las instalaciones del Campus de la Alimentación contamos con el GastroLab Hermanos Roca. Aula equipada con 24 puestos sentados y posibilidad de colocar paneles para obtener independencia en la actividad individual.

El aula está totalmente equipada técnicamente para sesiones prácticas, show cooking, y ponencias. Estas actividades gastronómicas en el GastroLab Hermanos Roca abarcan

Grado de gastronomía

una gran cantidad de conceptos; coctelería y bartender, cocina dulce, clases de cocina, masas fermentadas, chocolatería, así como catas y presentaciones de productos.

Equipamiento:

- Horno Rational selfcooking center 101 eléctrico: cocción programable por convección y vapor
- Placas de calefacción por inducción
- Horno microondas
- Freidoras
- Plancha a gas
- Fermentadora
- Heladora-mantecadora Carpigiani labo/812E
- Abatidor de temperatura Fahosehec
- Plonge y Lavavajillas
- Vitroceramica Bosch (ref. Pkd751fp1e);
- Armarios de conservación por refrigeración y congelación
- Envasadora de campana ROMAG, para conservación a vacío y en atmosfera protectora (bolsas y barquetas)
- Cafetera la spaziale s40 (ref. S40 ek)
- Pequeños electrodomesticos: loncheadora krups (ref. Tr522341); triturador moulinex (ref.ju200045/bva); batidora robot coupe (ref. Mini mp190c); thermomix y thermocheff; balanza



Panoramica frontal Gastrolab Hermanos Roca

El aula está totalmente equipada técnicamente para las sesiones prácticas de técnicas culinarias.

Planta piloto tecnología de los alimentos

La Planta piloto de tecnología de alimentos tiene una superficie de 98m² y está diseñada como espacio multifuncional para abordar las prácticas de tecnología de alimentos relacionadas con productos lácteos (leche, fermentados lácteos, quesos y derivados),

Grado de gastronomía

productos cárnicos (frescos y crudos curados), zumos y conservas vegetales y fermentaciones alcohólicas (vino, cerveza).

El equipamiento de la planta piloto es el siguiente:

- Planta de preparación minicomponentes, recombinación y mezcla, planta de mezclado y planta de tratamiento térmico en continuo (esterilización – Pasteurización)
- Envasadora de campana ROMAG, para conservación a vacío y en atmosfera protectora (bolsas y barquetas)
- Conservación en refrigeración (cámara modular de conservación S6, Panasa) y congelación (armario congelador ABX 500N (Inox, Panasa)
- Cámara climática (temperatura, humedad, luz) para curado y estimación de vida útil de alimentos
- Cuba de coagulación para elaboración de quesos
- Equipamiento para picado y embutido de preparados y productos cárnicos crudos-curados
- Además, dispone de un equipamiento para control de calidad online y cuenta con:
 - pH-metro protatilxs-pH7
 - Termómetro temp7 con sonda de inmersión
 - Balanza scout skx2202
 - Estufa de cultivos
 - Luminómetro ATP ICON biocontrol system
 - Termopar, Dattalab-Dattalogger cexlab 4 canales
 - Texturómetro Brookfield CT3 (Brookfield Engineering Laboratories, Inc)
 - Viscosímetro rotacional Fungilab
 - Baño termostático

Espacios para el personal docente e investigador, y para el personal de administración y servicios de la Titulación.

Zona de recepción y atención al público de la Secretaría Técnica de la Titulación, con un puesto de trabajo (con ordenador en red, una impresora, un terminal telefónico y un fax).

Sala de profesores: con 25 puestos de trabajo (con 25 ordenadores en red, 1 impresora en red y 1 terminal telefónico).

Dos despachos para la dirección y coordinación académica del título de Grado en gastronomía, con un puesto de trabajo (con ordenador en red, impresora, scanner y 5 terminales telefónicos).

Salas de Tutorías y Prácticas:

Grado de gastronomía

Sala 1: Con capacidad para 5 personas, dotada de mesa redonda.

Sala 2: Con capacidad para 3 personas, con ordenador y acceso a Internet.

Convenios para la realización de prácticas académicas externas

Las prácticas académicas externas de los alumnos de la Titulación se encuentran centralizadas en el SOIL (Servicio de Orientación e Información Laboral) que depende del Vicerrectorado de Ordenación académica y calidad.

Todas las empresas en las que los estudiantes realicen estas prácticas deben tener según la normativa de la Universidad, un convenio firmado y en vigor con la UCAM. Con estos convenios se asegura la totalidad de las prácticas a todos los alumnos del Grado.

La titulación dispone de documentos en los que se registra el centro, número de plazas, coordinador del centro, duración, ubicación de los alumnos, horario y nombres de los profesionales tutores en los centros en el caso de prácticas académicas externas. Así mismo, desde el SOIL se remite anualmente un informe a la Dirección de la Titulación con toda la información referente a la realización de prácticas extracurriculares. En el Grado existen profesores encargados de la coordinación tanto de las prácticas curriculares como de las extracurriculares.

Los alumnos del Grado en Gastronomía tienen la posibilidad de desarrollar tanto las prácticas curriculares como las extracurriculares en empresas del sector hostelero y turístico, así como industrias del sector agroalimentario, para lo cual también están establecidos los convenios oportunos.

En el sector hostelero se cuenta con el apoyo de las asociaciones representativas del sector con el compromiso de colaboración en el desarrollo de las prácticas académicas externas.

A continuación, se listan los convenios en vigor, teniendo en cuenta que actualmente es un proceso en desarrollo en el que se está trabajando en la selección firma de acuerdos de colaboración docente con los establecimientos más representativos del sector hostelero

Grado de gastronomía

Tabla: Relación de centros de prácticas con el número de plazas disponibles.
En gris oscuro se destacan los convenios que por su relevancia se adjuntan en la documentación aportada.

Entorno profesional	Razón social	Nombre comercial	Provincia	Nº Plazas	Nº Tutores de prácticas	Perfil de tutor de prácticas
ASOCIACIONES DE HOSTELERÍA	FEDERACION REGIONAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA Y TURISMO	HOSTEMUR	MURCIA	2	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
EMPRESA ALIMENTARIA	IGH FLAVOUR S & TECHNOLOGY, S.A.	IGH FLAVOURS AND TECHNOLOGY	MURCIA	1	1	Tecnólogo de Alimentos
EMPRESA ALIMENTARIA	CONSEJO REGULADOR DE DDOO DE JUMILLA	CONSEJO REGULADOR DE DDOO DE JUMILLA	MURCIA	1	1	Sumiller
EMPRESA ALIMENTARIA	FRUVECO S.A.	FRUVECO S.A.	MURCIA	1	1	Tecnólogo de Alimentos
EMPRESA ALIMENTARIA	GRUPO EMPRESARIAL FUERTES, S.L.	FRIPOZO	MURCIA	1	1	Tecnólogo de Alimentos
EMPRESA ALIMENTARIA	THE COAST BREWERY S.L.	TRINITARIA, FÁBRICA DE CERVEZAS	MURCIA	1	1	Tecnólogo de Alimentos
EMPRESA ALIMENTARIA	HARINERA MEDITERRANEA S.A.	HARIMSA	MURCIA	1	1	Tecnólogo de Alimentos
EMPRESA ALIMENTARIA	PRODUCTOS DEL SUR S.A.	PROSUR	MURCIA	1	1	Tecnólogo de Alimentos
EMPRESA ALIMENTARIA	FULGENCIO NICOLAS JARA	CARNICERIA FULGENCIO	MURCIA	1	1	Maestro charcutero
EMPRESA ALIMENTARIA	SIRVENT HELADOS, S.L.	SIRVENT MIRALLES	MURCIA	1	1	Tecnólogo de Alimentos
EMPRESA ALIMENTARIA	LOPEZ MATENCIO S.A	LÓPEZ MATENCIO - ESPECIAS Y CONDIMENTOS	MURCIA	1	1	Tecnólogo de Alimentos
EMPRESA DE CATERING	PLATOS TRADICIONALES, S.A.	PLATOS TRADICIONALES, S.A.	VALENCIA	1	1	Jefe de cocina// Nutricionista

Grado de gastronomía

EMPRESA DE CATERING	NUEVA COCINA MEDITERRANEA 2002 S.L.	NUEVA COCINA MEDITERRANEA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina// Nutricionista
EMPRESA DE CATERING	ARAMARK SERVICIOS DE CÁTERING, SLU	ARAMARK SERVICIOS DE CÁTERING, SLU	MURCIA	1	1	Jefe de cocina// Nutricionista
EMPRESA DE CATERING	COMERTEL SA	COMERTEL	BARCELON A	1	1	Jefe de cocina// Nutricionista
EMPRESA DE CATERING	SERUNION	SERUNION	MURCIA	2	2	Jefe de cocina// Nutricionista
EMPRESA DE CATERING	SERVICIOS, PERSONAS Y SALUD SL	SERVICIOS, PERSONAS Y SALUD SL - QUIRÓN	MURCIA	2	1	Jefe de cocina// Nutricionista
EMPRESA DE CATERING	AURA RESTAURANTE	AURA RESTAURANTE	ZARAGOZA	1	1	Jefe de cocina// Nutricionista
HOSTELERÍA Y TURISMO	SISU BOUTIQUE, S.L	SISU BOUTIQUE, S.L/ HOTEL PUERTO BANUS MARBELLA	MALAGA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	OPERACION HOTELERA GAT I, S.L.U.	HOTEL INTERCONTINENTAL MAR MENOR	MADRID	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.M.E.,S.A.	PARADORES DE TURISMO	MADRID	2	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	HYATT REGENCY LA MANGA CLUB	HYAT REGENCY LA MANGA CLUB	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	GRAN HOTEL LA FLORIDA S.L	GRAN HOTEL LA FLORIDA S.L	BARCELON A	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	TROPICAL PARTNERS S.L. NOMBRE COMERCIAL: THE RITZ-CARLTON, ABAMA	THE RITZ-CARLTON, ABAMA. RESTAURANTE MB	ISLAS CANARIAS	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	AIVIS HOTELERA SA	AZULINEHOTELS	ISLAS BALEARES	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	WINE FRIENDLY HOTELS, SL	HOTEL TERRA DOMINICATA	TARRAGON A	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala

Grado de gastronomía

HOSTELERÍA Y TURISMO	MIRIAM BERBEL QUILES	COMPLEJO RURAL SOL DE TABERNO	ALMERIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	ROYAL MEDITERRANEA S.A.	ASIA GARDENS HOTEL & THAI SPA	ALICANTE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	ROYAL MEDITERRANEA S.A.	CAREMA HOTELS	ISLAS BALEARES	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	TEFIA,S.L	HOTEL RONDO-MIRAFLORES SUITES(AVDA TIRAJANA Nº34)	LAS PALMAS	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	AIVIS HOTELERA SA	AZULINEHOTELS	ISLAS BALEARES	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	URBANIZADORA VILLAMARTIN S.A	HOTEL LA FINCA RESORT	ALICANTE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	ILUNION HOTELS S.A.	ILUNION HOTELS	MADRID	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	INICIATIVAS TURISTICAS VALDEPALACIOS SL	HOTEL GOURMAND VALDEPALACIOS RELAIS CHATEAUX	TOLEDO	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	INVERSIONES HOTELERAS LA TORRE SLU	HOTEL LA TORRE GOLF RESORT & SPA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala
HOSTELERÍA Y TURISMO	GRUPO COLLADOS	GRUPO COLLADOS	MURCIA	2	2	Jefe de cocina//jefe de sala
PANADERÍA Y PASTELERÍA	LA SUBIRANA TALLER DE PAN SL	LA SUBIRANA TALLER DE PAN SL	MURCIA	1	1	Pastelero//Panadero
PANADERÍA Y PASTELERÍA	PREFIERO SUSSU	PREFIERO SUSSU	ALICANTE	1	1	Pastelero//Panadero
PANADERÍA Y PASTELERÍA	PASTELERÍA IGNACIO	PASTELERÍA IGNACIO	MURCIA	1	1	Pastelero//Panadero
PANADERÍA Y PASTELERÍA	RAQUEL AGUILAR MORENO	PETITS PLAISIRS CRUJIENTE	ALICANTE	1	1	Pastelero//Panadero
PANADERÍA Y PASTELERÍA	PASTELERÍA GIMAR, S.L.	PASTELERÍA GIMAR, S.L.	MURCIA	1	1	Pastelero//Panadero
PANADERÍA Y PASTELERÍA	EL HORNO DE JAVI MORENO SL	LA MADRUGADA DE JAVIER MORENO	MURCIA	1	1	Pastelero//Panadero

Grado de gastronomía

PANADERÍA Y PASTELERÍA	CONRIPAN, S.L.	CONFITERÍA Y PANADERÍA RICARDO	MURCIA	1	1	Pastelero//Panadero
PANADERÍA Y PASTELERÍA	MAMÁ FRAMBOISE, S.L	MAMÁ FRAMBOISE	MADRID	1	1	Pastelero//Panadero
RESTAURACIÓN	RESTAURANTE MARALBA, S.L.	RESTAURANTE MARALBA, S.L.	ALBACETE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	GUERRERO RESTAURACION SLU	DSTAGE	MADRID	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	SERVICIO DE GASTRONOMÍA REYMO, S.L.	L'ESCALETA	ALICANTE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	RESTAURANTE LOS MOLINOS, S.L.	GASTROBAR/RESTAURANTE LOS MOLINOS	ALBACETE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	GASTROPORTAL SL	RESTAURANTE EL PORTAL/BAR MANERO	ALICANTE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	MAGOGA C.B.	MAGOGA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	COQUE WORLD, S.L	COQUE	MADRID	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	ANA MARIA PIERNAS CANOVAS	TRE SORELLE	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller

Grado de gastronomía

RESTAURACIÓN	BASTIDA QUINTANILLA SL	PROMENADE	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	LOS CALDEROS DE JULIA S.L	LOS CALDEROS DE JULIA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	GARUNTER HOTEL 7 CORONAS, S.L.	OCCIDENTAL MURCIA SIETE CORONAS	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	MONTEAGUDO CONGRESOS Y SERVICIOS HOSTELEROS, S.L	CASÓN DE LA VEGA	SANTOMER A	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	REALTUR SA HOTEL MELIA GRANADA	HOTEL MELIA GRANADA	GRANADA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	CASTRA PRAETORIA S.L.	HOTEL CALA SANT VICENÇ	ISLAS BALEARES	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	LA BOCA TE LÍA, S.L.	LA BOCA TE LÍA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	HOTEL CAP NEGRET S.A	HOTEL CAP NEGRET S.A	ALICANTE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	RESTAURANTE REAL CASINO DE MURCIA SL	RESTAURANTE REAL CASINO DE MURCIA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller

Grado de gastronomía

RESTAURACIÓN	RESTAURANTE VENEZUELA, S.L.	RESTAURANTE VENEZUELA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	RESTAURANTE EL CHURRA S.L.	RESTAURANTE EL CHURRA S.L.	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	LOCAL DE ENSAYO RESTAURANTE S.L	LOCAL DE ENSAYO	MURCIA	2	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	GRUPO PUNTO MX,S.L.	GRUPO PUNTO MX,S.L.	MADRID	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	CELEVENT OS, S.L.	RESTAURANTE LA CABAÑA BUENAVISTA	MURCIA	2	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	RESTAURANTE LA PALERA, LA CANGREJA	RESTAURANTE LA PALERA, LA CANGREJA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	RESTAURANT ABAC,S.L.	RESTAURANT ABAC,S.L.	BARCELON A	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	RESTAURANTE BONAMB SL	BONAMB	ALICANTE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	REGINA FOOD, S.L.	RESTAURANTE POR HERENCIA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller

Grado de gastronomía

RESTAURACIÓN	TAÚLLA RCS, S.L.	RESTAURANTE TAÚLLA DE JULIO VELANDRINO	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	HABITOS	MERCADO DEL SOL	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	RESTAURANTE LOS MOLINOS, S.L.	GASTROBAR/RESTAU RANTE LOS MOLINOS	ALBACETE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	GASTROPORTAL SL	RESTAURANTE EL PORTAL/BAR MANERO	ALICANTE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	PEDRO Y MARIA SL	SIGNATURA	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	MUGALA INNOVA SL	MUGARITZ	GUIPUZCOA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	CUCU CB	CUCU FOOD EXPERIENCE	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	FUCKING BAO	BONKER BAO	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	MAEDOR TRES SL	RESTAURANT DISFRUTAR	BARCELON A	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller

Grado de gastronomía

RESTAURACIÓN	MAGNA PREMIUM 2030, S.L.	MAGNA GARDEN	MURCIA	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	MIMAYBE Y PONY SL	RESTAURANTE EL PONY	ALICANTE	1	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	GRUPO ORENES, S.L.	ODISEO	MURCIA	5	2	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller
RESTAURACIÓN	MARTIN BERASATEGUI RESTAURADOR, S.L.U.	MARTIN BERASATEGUI	GIPUZKOA	3	1	Jefe de cocina//jefe de sala//sumiller

7.2. Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios

No existe la necesidad de recursos materiales o servicios extras a los actuales que han permitido el inicio en el curso 2014/15 y que se han ido actualizando y adaptando a las necesidades surgidas en el desarrollo de la actividad formativa e investigadora asociada al título.

Aunque en la actualidad las necesidades están cubiertas es preciso realizar un proceso de modernización y ampliación constante. Para ello, el centro cuenta con un Plan Anual de Previsión de Infraestructuras.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1. Estimación de valores cuantitativos

TASA DE GRADUACIÓN	85%
TASA DE ABANDONO	10%
TASA DE EFICIENCIA	90%
TASA DE RENDIMIENTO	85%
TASA DE ÉXITO	90%

El listado de tasas que se cumplimentan en este apartado ha sido extraído del catálogo de indicadores del Sistema Integrado de Información Universitaria (SIIU).

Tasa de graduación: estudiantes de nuevo ingreso que finalizan sus estudios en los tres cursos de los que consta el título. Se calcula en base a la población óptima.

Tasa de abandono: estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso en el SUE del curso X, que no se matriculan en ningún título universitario de ninguna universidad española durante dos cursos seguidos ni se ha titulado. Se calcula en base a la población total.

Tasa de eficiencia: total de créditos superados y acumulados por los egresados en un curso entre el total de créditos matriculados por los egresados en dicho curso. Se calcula en base a la población óptima.

Tasa de rendimiento: total de créditos superados entre el total de créditos matriculados. Se calcula en base a la población créditos.

Tasa de éxito: Relación porcentual entre el número de créditos superados por los estudiantes matriculados en un curso y el número total de créditos presentados a examen en dicho curso académico (los créditos reconocidos y transferidos no están incluidos dentro de los créditos superados ni en los créditos matriculados).

Justificación de las estimaciones realizadas

Grado de gastronomía

1. Tasa de graduación: 85%

Al no haberse completado los 3 cursos académicos, para el establecimiento de los objetivos en los indicadores relacionados con la finalización de estudios se han tenido en cuenta los indicadores publicados por otras universidades españolas en el ámbito de las ciencias gastronómicas (Universidad de Mondragón y Universidad Francisco de Vitoria). Se prevé una tasa de graduación del 85%.

2. Tasa de abandono: 10%

Al no haberse completado los 3 cursos académicos, para el establecimiento de los objetivos en los indicadores relacionados con la finalización de estudios se han tenido en cuenta los indicadores publicados por otras universidades españolas en el ámbito de las ciencias gastronómicas (Universidad de Mondragón y Universidad Francisco de Vitoria). Además, el carácter altamente vocacional de estos estudios hace que se fije un objetivo máximo de la tasa de abandono del 10%, atendiendo la posible presencia de profesionales que no puedan compatibilizar su labor profesional con los estudios de grado.

3. Tasa de eficiencia: 90%

Para la estimación de este valor se han tenido en cuenta los valores obtenidos en el curso 19/20 en el actual Grado de Gastronomía a 3 años. Estos valores han sido de 92,7% para la tasa de eficiencia.

Teniendo en cuenta estos resultados, así como los publicados por otras universidades españolas en el ámbito de las ciencias gastronómicas (Universidad de Mondragón y Universidad Francisco de Vitoria) se prevé una tasa de eficiencia del 90%.

4. Tasa de rendimiento: 85%

Para la estimación de este valor se han tenido en cuenta los valores obtenidos en el curso 19/20 en el actual Grado de Gastronomía a 3 años. Estos valores han sido de 80,78% para la tasa de rendimiento. La buena previsión de estos indicadores nos lleva a fijar una tasa de rendimiento por encima del 85%.

5. Tasa de éxito: 90%

Para la estimación de este valor se han tenido en cuenta los valores obtenidos en el curso 19/20 en el actual Grado de Gastronomía a 3 años. Estos valores han sido de 91,17% para la tasa de éxito. La buena previsión de estos indicadores nos lleva a fijar una tasa de éxito del 90%.

8.2. Procedimiento general para valorar el progreso y resultados

La UCAM tiene previsto un procedimiento para la evaluación y mejora del rendimiento académico, común a todos sus Títulos Oficiales de Grado, que fija los mecanismos para recoger y canalizar información relativa a los Resultados Académicos y que define el modo en que se utilizará esa información para el seguimiento, la revisión y la mejora del desarrollo del Plan de Estudios (<https://www.ucam.edu/universidad/normativa>).

El departamento que gestiona la actividad académica es la Dirección de Estudios de la UCAM, a través de diferentes unidades de recogida de información, planificación y control. Entre sus competencias y atribuciones está gestionar el desarrollo de la actividad docente, evaluar el progreso y los resultados del aprendizaje y controlar los espacios y los horarios.

Precisamente, uno de los servicios con que los cuenta la Dirección de Estudios, integrado en su propia estructura, es la Unidad de Análisis e Informes Académicos (UAel). Esta unidad se encarga de analizar los datos que generan distintos servicios universitarios, cruzando las variables necesarias para obtener valores e indicadores que posibiliten posteriormente examinar resultados obtenidos mediante estudios comparativos o análisis de datos con la finalidad de elaborar informes que permitan a los responsables académicos conocer los valores que se relacionan con el progreso y los resultados del aprendizaje. Entre los servicios que proporcionan datos a la UAel, cabe destacar la Secretaría Central, la Sección de Planificación y Desarrollo Docente y la Sección de Actas, además de los que directamente emanan de las propias direcciones de las titulaciones a través de las propuestas docentes que anualmente se elaboran para ejecutar sus planes de estudios.

Los informes de la UAel tienen como finalidad facilitar al responsable académico de cada titulación el conocimiento de la situación en la que se halla su carrera, así como una expresión gráfica de la evolución histórica que ha ido generando en determinado período de tiempo, de modo que pueda servirle de referencia en la toma de decisiones estratégicas dirigidas a elevar los parámetros de calidad y proyectar el curso académico siguiente implementando acciones de mejora en los valores que se requieran. Estos informes serán los que se usarán de referencia para valorar el progreso y los resultados del grado.

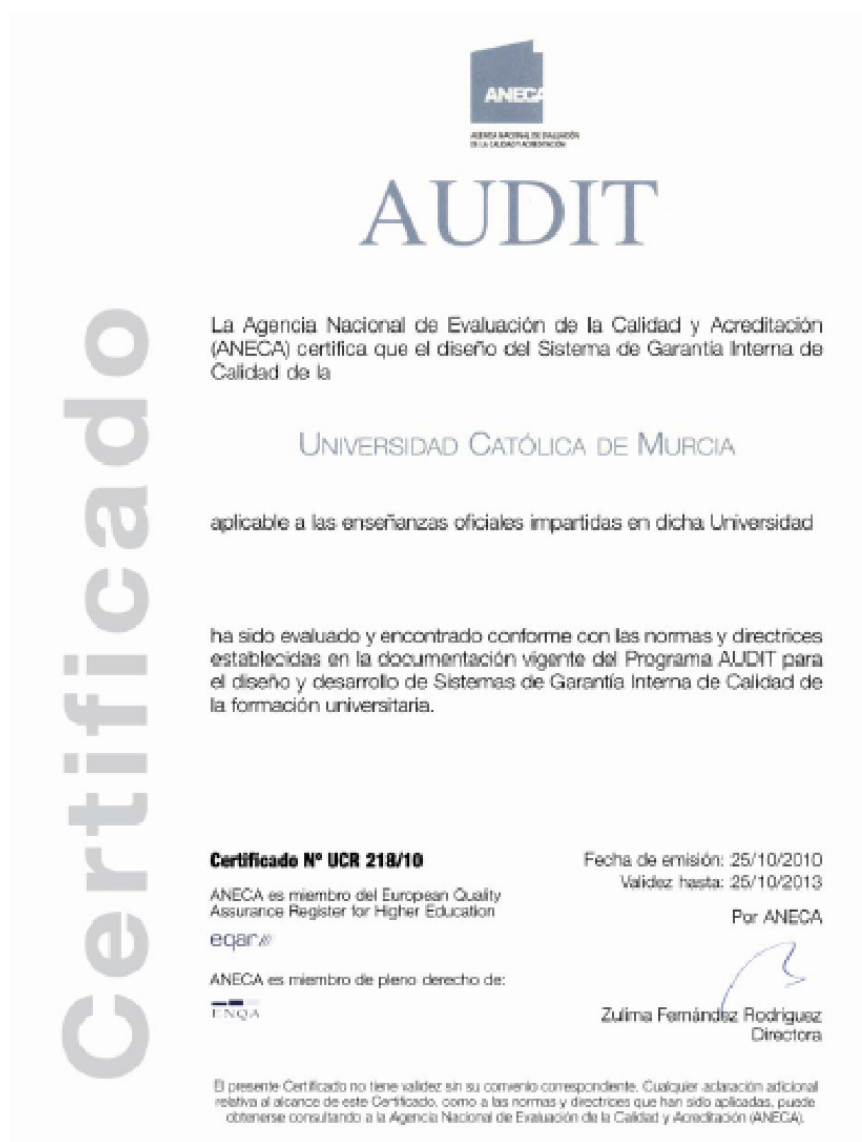
En cuanto a las variables e indicadores de seguimiento, para la evaluación y mejora relativa a los Resultados Académicos del Grado en Ingeniería en Ciencia de Datos, se tomará en consideración lo siguiente: tasa de graduación, abandono, eficiencia, éxito, rendimiento y duración media de los estudios.

Grado de gastronomía

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO

La universidad a través del programa AUDIT de ANECA obtuvo la evaluación positiva del diseño del Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) en julio del 2010 para todas las Titulaciones Oficiales que se imparten tanto de Grado como de Master. Dicho sistema se encuentra en la dirección: <https://www.ucam.edu/servicios/vicerrectorado-de-calidad-y-ordenacion/area-de-calidad>

A continuación, adjuntamos el certificado obtenido:



10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1. Cronograma de implantación del título

CALENDARIO DE IMPLANTACION	2022-23	2023-24	2024-25	2025-26
PRIMER CURSO	ACTIVO	ACTIVO	ACTIVO	ACTIVO
SEGUNDO CURSO		ACTIVO	ACTIVO	ACTIVO
TERCER CURSO			ACTIVO	ACTIVO
CUARTO CURSO				ACTIVO

10.2. Procedimiento de adaptación, en su caso, al nuevo plan de estudios por parte de los estudiantes procedentes de la anterior ordenación universitaria

Para la elaboración de la siguiente tabla de equivalencia entre asignaturas del plan de estudios a extinguir y la nueva propuesta, la Comisión de reconocimientos del título tiene en cuenta el número de ECTS, las actividades formativas y su presencialidad, competencias de ambas asignaturas ajustándose a la legislación vigente que se recoge en la Normativa propia de la universidad <https://www.ucam.edu/sites/default/files/public/la-universidad/normativa/normativa-de-reconocimiento-y-transferencia-de-creditos-.pdf??ucam>

Este proceso se fundamenta en el reconocimiento de los créditos de aquellas asignaturas que presenten una adecuación con las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas del plan de estudios de destino. Se reconocerán los estudios que presenten un tipo y grado de competencias similar y unos contenidos coincidentes, al menos, en el 75% de su naturaleza y extensión. Esta similitud no es necesaria encontrarla por asignatura, sino que puede realizarse por módulos o, en su defecto, por bloques de asignaturas coincidentes que permitan, por su similitud, realizar el reconocimiento.

Grado de gastronomía

Asignaturas Plan de 180 ECTS a extinguir	ECTS	Asignaturas equivalentes Plan de 240 ECTS	ECTS
BIOLOGIA Y PRODUCCION DE ALIMENTOS	6	PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	6
COMPOSICION Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	6	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	6
GESTION DE LA INOCUIDAD Y MEDIOAMBIENTE	6	GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE	6
SUMILLERIA Y GESTIÓN DE BODEGA	6	SUMILLERIA Y GESTION DE BODEGA	6
NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA	6	NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA	6
FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS	6	FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS	6
TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I	6	TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I	6
TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	6	TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II	6
TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA	6	TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA	6
COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA REGION DE MURCIA	4	COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA RM	6
PANIFICACION	3	PANIFICACION	4
COCINA DULCE: TECNICAS Y PROCESOS	6	COCINA DULCE	6
HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA	6	HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA MEDITERRANEA	6
ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION	6	ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION	6
ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA	6	ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA	4
TURISMO Y GASTRONOMIA	4	TURISMO Y GASTRONOMIA	4
ARTE, EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD	6	EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD EN GASTRONOMÍA	3
NEUROGASTRONOMIA	3	NEUROGASTRONOMIA	3
DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN	6	DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN	6
MARKETING Y GESTION DE MARCA	4	MARKETING Y GESTIÓN DE MARCA	4
FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACION	6	FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS	6
FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN	6	CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO	3
PSICOLOGIA Y GESTION DE RECURSOS HUMANOS	6	PSICOLOGIA Y GESTION DE RRHH	6
SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN LA RESTAURACIÓN	6	SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURACION	6
ETICA Y BIOETICA	6	ETICA FUNDAMENTAL	3

Grado de gastronomía

		ETICA APLICADA	3
TEOLOGÍA Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA	6	TEOLOGÍA I	3
		TEOLOGIA II	3
		DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA	3
PRACTICAS I	6	PRACTICAS I	6
INGLES TECNICO	3	INGLES TECNICO	4
ESTADISTICA	3	ESTADÍSTICA	3

10.3. Enseñanzas que se extinguen por la implantación del título propuesto

Extinción del Título Grado en Gastronomía de tres años (180 ECTS)

CURSO ACADÉMICO	G. Gastronomía (3 años)
	Cursos ofrecidos
2022/23	2ºy 3º
2023/24	3
2024/25	Ninguno

1. Curso 2022/23:

No se ofertará ninguna plaza de nuevo ingreso en primero, por lo que comienza la extinción del plan de estudios conducente a la obtención del título de Grado en Gastronomía de tres años. Se establece la excepción de perdurabilidad de hasta cuatro convocatorias para asignaturas de primer curso entre los años académicos **2022/2023** y **2023/24**.

Se mantiene la actividad docente en segundo y tercero.

2. Curso 2023/24:

No se ofertará ninguna plaza de nuevo ingreso en primero y tampoco se ofertarán primeras matrículas para las asignaturas correspondientes a segundo.

Se establece la excepción de perdurabilidad de hasta cuatro convocatorias para asignaturas de segundo curso entre los años académicos **2023/24** y **2024/25**.

Se mantiene la actividad docente en tercero.

3. Curso 2024/25:

Grado de gastronomía

No se ofertará ninguna plaza de nuevo ingreso en primero y tampoco se ofertarán primeras matrículas para las asignaturas correspondientes al segundo y tercer curso.

Se establece la excepción de perdurabilidad de hasta cuatro convocatorias para asignaturas de tercer curso entre los años académicos **2024/25 y 2025/26**.