

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | | CENTRO | CÓDIGO CENTRO |
|---|--|--|---------------|
| Universidad Católica San Antonio | | Facultad de Ciencias Jurídicas y de la Empresa | 30013372 |
| NIVEL | | DENOMINACIÓN CORTA | |
| Grado | | Gastronomía | |
| DENOMINACIÓN ESPECÍFICA | | | |
| Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Católica San Antonio | | | |
| RAMA DE CONOCIMIENTO | | CONJUNTO | |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | | No | |
| HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS | | NORMA HABILITACIÓN | |
| No | | | |
| SOLICITANTE | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | | CARGO | |
| JOSE MARIA CAYUELA GARCIA | | DIRECTOR | |
| Tipo Documento | | Número Documento | |
| NIF | | ████████ | |
| REPRESENTANTE LEGAL | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | | CARGO | |
| JOSE LUIS MENDOZA PÉREZ | | PRESIDENTE | |
| Tipo Documento | | Número Documento | |
| NIF | | ████████ | |
| RESPONSABLE DEL TÍTULO | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | | CARGO | |
| JOSE MARIA CAYUELA GARCIA | | DIRECTOR | |
| Tipo Documento | | Número Documento | |
| NIF | | ████████ | |
| 2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN | | | |
| A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado. | | | |
| DOMICILIO | | CÓDIGO POSTAL | MUNICIPIO |
| AVDA. LOS JERÓNIMOS, S/N | | 30107 | Murcia |
| E-MAIL | | PROVINCIA | TELÉFONO |
| presidencia@ucam.edu | | Murcia | 968278853 |
| | | | FAX |
| | | | 968278715 |

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

| | |
|--|--|
| | En: Murcia, a ___ de _____ de ____ |
| | Firma: Representante legal de la Universidad |

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

| NIVEL | DENOMINACIÓN ESPECÍFICA | CONJUNTO | CONVENIO | CONV. ADJUNTO |
|---|--|----------------|-----------------------|--------------------------|
| Grado | Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Católica San Antonio | No | | Ver Apartado 1: Anexo 1. |
| LISTADO DE MENCIONES | | | | |
| No existen datos | | | | |
| RAMA | | ISCED 1 | ISCED 2 | |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | | Hostelería | Biología y Bioquímica | |
| NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA | | | | |
| AGENCIA EVALUADORA | | | | |
| Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación | | | | |
| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | | | | |
| Universidad Católica San Antonio | | | | |
| LISTADO DE UNIVERSIDADES | | | | |
| CÓDIGO | UNIVERSIDAD | | | |
| 066 | Universidad Católica San Antonio | | | |
| LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS | | | | |
| CÓDIGO | UNIVERSIDAD | | | |
| No existen datos | | | | |
| LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES | | | | |
| No existen datos | | | | |

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

| CRÉDITOS TOTALES | CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA | CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS |
|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| 180 | 48 | 16 |
| CRÉDITOS OPTATIVOS | CRÉDITOS OBLIGATORIOS | CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER |
| 6 | 104 | 6 |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| MENCIÓN | CRÉDITOS OPTATIVOS | |
| No existen datos | | |

1.3. Universidad Católica San Antonio

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| LISTADO DE CENTROS | |
|---------------------------|--|
| CÓDIGO | CENTRO |
| 30013372 | Facultad de Ciencias Jurídicas y de la Empresa |

1.3.2. Facultad de Ciencias Jurídicas y de la Empresa

1.3.2.1. Datos asociados al centro

| TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO | | |
|--|--------------------------|-------------------------|
| PRESENCIAL | SEMPRESENCIAL | A DISTANCIA |
| Sí | No | No |
| PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS | | |
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN | TERCER AÑO IMPLANTACIÓN |
| 60 | 60 | 60 |
| CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN | TIEMPO COMPLETO | |
| 60 | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |

| | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| PRIMER AÑO | 45.0 | 78.0 |
| RESTO DE AÑOS | 3.0 | 78.0 |
| TIEMPO PARCIAL | | |
| | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 30.0 | 44.0 |
| RESTO DE AÑOS | 3.0 | 78.0 |
| NORMAS DE PERMANENCIA | | |
| http://www.ucam.edu/sites/default/files/universidad/normativa_permanencia_grado_master_2015_2016_2.pdf | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

| 3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES |
|--|
| BÁSICAS |
| CB1 - 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 |
| CB2 - 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 |
| CB3 - 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 |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado |
| CB5 - 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 desarrollándola 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 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 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 |
| UCAM1 - Conocer los contenidos fundamentales de la Teología |
| UCAM2 - Identificar los contenidos de la Revelación divina y la Sagrada Escritura |
| UCAM3 - Distinguir las bases del hecho religioso y del cristianismo |
| UCAM4 - Analizar los elementos básicos de la Celebración de la fe |
| UCAM5 - Conocer la dimensión social del discurso teológico-moral. |
| UCAM6 - Distinguir y relacionar los conceptos básicos del pensamiento social cristiano. |
| UCAM7 - Conocer y relacionar los contenidos básicos de la ética y la bioética |
| UCAM8 - Conocer la racionalidad y la objetividad en la argumentación ética. |
| UCAM9 - Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral. |
| UCAM10 - Identificar y conocer la dimensión ética presente en cualquier acto humano, personal o profesional |
| 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 |
| 3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS |
| CE 1.1 - Conocer la composición (macro y micronutrientes, factores antinutricionales, compuestos bioactivos, etc.), 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 de control crítico (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 |
| 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 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 |
| 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 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 en una empresa de restauración para el cálculo de márgenes de beneficio y un precio de venta en los distintos productos ofertados en la carta |
| 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 |
| 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 7.1 - 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 |
| 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 en profundidad y aplicar las herramientas de la gestión económica y financiera y dirección de empresas en el sector de la restauración y el turismo gastronómico |
| CE 7.4 - Adquirir conocimientos necesarios para planificar, gestionar y organizar la realización de eventos; siguiendo las normas de protocolo adecuadas |
| CE 8.1 - Incorporar y demostrar los valores profesionales y competencias propios de los distintos perfiles profesionales asociados al grado |
| CE 9.1 - Aplicar procedimientos y herramientas de redacción y presentación de informes para realizar y defender un ejercicio original sobre la materia gastronómica |
| CE 10.1 - Conocer y aplicar las destrezas en aspectos lingüísticos del idioma inglés en el desempeño de la actividad gastronómica |
| CE 11.1 - 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 1.11 - Conocer y aplicar buenas prácticas de gestión medioambiental para el manejo de residuos en los centros de restauración colectiva aplicando la normativa vigente |

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

La Secretaría 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 RD 412/2014 por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado. Particularmente, el acceso a la Universidad para 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.

<http://www.ucam.edu/admision/grados>

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 2 puntos.

Un tribunal constituido por dos personas del equipo directivo de la titulación será el encargado de efectuar dicha entrevista, calificándola entre cero y dos 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) Resultado del test psicológico, 1 punto.

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

Será valorará 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 en el sector alimentario.

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 A ESTUDIANTES

4.3. Apoyo a los estudiantes

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 fijaran 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, centrándose 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 esta última 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 *¿Educar 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

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 0 |

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 27 |

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 27 |

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, según se establece en el Art. 6 del R.D. 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, y respetando las siguientes reglas básicas establecidas en el artículo 13 del R.D. 1393/2007:

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) Criterios de reconocimiento de créditos correspondientes a materias de formación básica, entre enseñanzas de Grado pertenecientes a la misma rama de conocimiento. Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder. Serán objeto de reconocimiento la totalidad de los créditos obtenidos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama de acuerdo con lo establecido en el artículo 13 del R.D. 1393/2007.

En cualquiera de estos dos casos el proceso de reconocimiento se establecerá tras un estudio individual del expediente del interesado, valorando las competencias asociadas a las materias objeto de reconocimiento, descritas en las guías docentes correspondientes.

c) 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.

d) 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 en el sector alimentario.

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

| MO- DU- LOS | MA- TE- RIAS | ASIG- NA- TU- RAS | NI- VEL CUA- LI- FI- CA- CION |
|--|---|---|---|
| 1. PRO- DUC- TO, NU- TRI- CION Y SA- LUD | PRO- DUC- TO | SU- MI- LLE- RIA Y GES- TIÓN DE BO- DE- GA | III |
| 2. TEC- NO- LO- GIA Y PRO- CESOS EN LA GAS- TRO- NO- MIA | TEC- NO- LO- GIAS APLI- CA- DAS | TEC- NI- CAS Y PRO- CESOS FUN- DA- MEN- TA- LES EN CO- CI- NA I | II |
| | | TEC- NI- CAS Y PRO- CESOS FUN- DA- MEN- TA- LES EN | II |

| | | | |
|--|---|---|-----|
| | | CO- CI- NA II | |
| | | CO- CI- NAS ME- DI- TE- RRA- NEAS Y DE LA RE- GION DE MUR- CIA | III |
| | | PA- NI- FI- CA- CION | III |
| | | CO- CI- NA DUL- CE: TEC- NI- CAS Y PRO- CESOS | III |
| 5. RRHH Y GES- TION DE CLIEN- TES | ATEN- CION AL CLIEN- TE | SER- VI- CIO Y ATEN- CION AL CLIEN- TE EN LA RES- TAU- RA- CIÓN | III |
| 8. PRAC- TI- CAS TU- TE- LA- DAS | PRAC- TI- CAS TU- TE- LA- DAS | PRAC- TI- CAS I | II |
| | | PRAC- TI- CAS 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):

¿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.

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 que modifica el apartado 8 del artículo 12 del RD 1393/2007.

Miembros de esta Comisión han participado, el 6 de noviembre de 2.008, en el Taller sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos, organizado por el Ministerio de Ciencia e Innovación y celebrado en la Universidad de Alicante, con objeto de contrastar experiencias con otras universidades sobre dicha normativa.

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

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

| |
|--|
| 5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS |
| Ver Apartado 5: Anexo 1. |
| 5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS |
| Clases en el aula |
| Tutorías Académicas |
| Seminarios y Prácticas |
| Prácticas Tuteladas |
| Tutorías de prácticas tuteladas |
| Seminarios formativos para la realización del TFG |
| Estudio personal |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales |
| Trabajos on-line: Aula virtual Elaboración |
| de la memoria TFG Preparación de la |
| defensa pública del TFG |
| Elaboración de la memoria de la asignatura prácticas tuteladas |
| 5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES |
| Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase. |
| 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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones. |
| Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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. |
| Prácticas tuteladas. 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. Esta materia tiene una presencialidad del 72. |
| Tutorías de prácticas tuteladas: 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. |
| 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, casos clínicos 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. |
| Trabajos on-line: Aula virtual: En este apartado se incluye la realización de trabajos on-line con el soporte del campus virtual, para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización on-line por parte del profesor. |

| | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Elaboración de la memoria TFG: El alumno deberá presentar una memoria como Trabajo Fin de Grado en el último cuatrimestre 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 la asignatura prácticas tuteladas: A la finalización de las prácticas 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. La memoria se presentará en una exposición oral en la que el estudiante demostrará su capacidad para transmitir la experiencia y los conocimientos adquiridos. | | |
| 5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | | |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | | |
| Evaluación del TFG Evaluación de la defensa ante un tribunal del Trabajo fin de grado. | | |
| Evaluación del TFG Evaluación de la memoria del trabajo fin de grado (trabajo de investigación original) | | |
| Evaluación de las prácticas tuteladas. Evaluación por el tutor académico de la memoria realizada durante las prácticas en base a la memoria presentada por el alumno en la que se reflejará su labor durante este período | | |
| Evaluación de las prácticas tuteladas. Evaluación por el tutor de la estancia práctica. El tutor de acuerdo con el desarrollo de las prácticas realizará una valoración de las competencias adquiridas por el alumno, añadiendo si fuera preciso cualquier comentario al respecto | | |
| 5.5 NIVEL 1: Producto, nutrición y salud | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: Producto | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Mixta | Ciencias | Biología |
| Mixta | Ciencias | Química |
| ECTS NIVEL2 | | |
| ECTS OPTATIVAS | ECTS OBLIGATORIAS | ECTS BÁSICAS |
| | 18 | 12 |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| 12 | 12 | 6 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Biología y producción de los alimentos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Gestión de la inocuidad y medio ambiente | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Composición y propiedades de los alimentos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |

| | | |
|---|------------------------|----------------------------|
| Básica | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Sumillería y gestión de bodega | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Análisis sensorial de los alimentos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |

| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
|--|-----------------------|-----------------------|
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA BIOLOGIA Y PRODUCCION DE LOS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 la materias primas • Tipos de alimentos de calidad diferenciada. Denominación de origen protegida (DOP), Identificación geográfica protegida (IGP), y Especialidad tradicional garantizada (ETG) <p>ASIGNATURA COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Composición y función de los minerales en los alimentos • Funciones y utilización de los enzimas en los alimentos <p>ASIGNATURA GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y MEDIO AMBIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>ASIGNATURA SUMILLERÍA Y GESTIÓN DE BODEGA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>ASIGNATURA ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción al análisis sensorial • Los sentidos humanos y la percepción sensorial, umbrales sensoriales • Metodología general del análisis sensorial. Preparación de una prueba sensorial • Selección y entrenamiento de un panel de catadores | | |

- Pruebas sensoriales: análisis sensorial descriptivo, discriminatorio y pruebas con consumidores
- Análisis sensorial de diversos productos

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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 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

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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE 1.1 - Conocer la composición (macro y micronutrientes, factores antinutricionales, compuestos bioactivos, etc.), 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 de control crítico (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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 148 | 100 |
| Tutorías Académicas | 10 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 118 | 100 |
| Estudio personal | 389 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 55 | 0 |
| Trabajos on-line: Aula virtual | 30 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

Trabajos on-line: Aula virtual: En este apartado se incluye la realización de trabajos on-line con el soporte del campus virtual, para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización on-line por parte del profesor.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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 | 60.0 | 80.0 |

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada. | | |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: Nutrición y Salud | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias de la Salud | Fisiología |
| ECTS NIVEL2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Nutrición y dieta mediterránea | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |

| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|--|-------------------|------------------|
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Dieta mediterránea. Características diferenciadoras. Aplicación a la restauración colectiva | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CG7 - Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús</p> <p>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</p> <p>CB1 - 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</p> <p>CB2 - 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</p> <p>CB3 - 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</p> <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> <p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p> | | |

5.5.1.5.2 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.

5.5.1.5.3 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 recomendaciones nutricionales de la población sana siguiendo las pautas de la dieta mediterránea para la planificación dietética de menús

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 30 | 100 |
| Tutorías Académicas | 2 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 10 | 100 |
| Estudio personal | 87 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 11 | 0 |
| Trabajos on-line: Aula virtual | 10 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

Trabajos on-line: Aula virtual: En este apartado se incluye la realización de trabajos on-line con el soporte del campus virtual, para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización on-line por parte del profesor.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales necesarias para comprobar el alcance de las competencias por parte del alumno. Dichos exámenes | 60.0 | 80.0 |

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| contendrán cuestiones teórico-prácticas y/o de resolución de supuestos/casos prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada. | | |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |
| 5.5 NIVEL 1: Tecnología y procesos en la gastronomía | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: Fundamentos teóricos | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Fundamentos teóricos en procesos culinarios | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |

| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
|---|-------------------|------------------|
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA FUNDAMENTOS TEÓRICOS EN PROCESOS CULINARIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CB1 - 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</p> <p>CB2 - 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</p> <p>CB3 - 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</p> <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> | | |

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---------------------|-------|----------------|
| Clases en el aula | 30 | 100 |
| Tutorías Académicas | 2 | 100 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

Trabajos on-line: Aula virtual: En este apartado se incluye la realización de trabajos on-line con el soporte del campus virtual, para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización on-line por parte del profesor.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios | 20.0 | 40.0 |

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| 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.). | | |
| NIVEL 2: Tecnologías aplicadas | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 31 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| 6 | 6 | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 6 | 10 | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Técnicas y procesos fundamentales en cocina I | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Técnicas y procesos fundamentales en cocina II | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Técnicas y procesos avanzados en cocina | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Cocinas mediterráneas y de la Región de Murcia | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |

| | | |
|---|------------------------|----------------------------|
| Obligatoria | 4 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | 4 | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Panificación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Cocina dulce: técnicas y procesos fundamentales | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | 6 | |

| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
|--|-----------------------|-----------------------|
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>ASIGNATURA TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>ASIGNATURA TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>ASIGNATURA COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA REGIÓN DE MURCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la cocina mediterránea. • Cocina murciana. Influencias y tradición. • Pastelería y repostería tradicional murciana • Cocina mediterránea: Francia • Cocina mediterránea: Italia • Cocina mediterránea: Cocina Árabe y del Magreb • Cocina mediterránea: Grecia • Cocina mediterránea: Turquía <p>ASIGNATURA PANIFICACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 COCINA DULCE : TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES

- 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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 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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

CT9 - Innovación y carácter emprendedor

5.5.1.5.3 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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 52 | 100 |
| Tutorías Académicas | 12 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 461 | 100 |
| Prácticas Tuteladas | 45 | 100 |
| Estudio personal | 166 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 10 | 0 |
| Trabajos on-line: Aula virtual | 29 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

Prácticas tuteladas. 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. Esta materia tiene una presencialidad del 72.

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, casos clínicos 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.

Trabajos on-line: Aula virtual: En este apartado se incluye la realización de trabajos on-line con el soporte del campus virtual, para el desarrollo de actividades de apoyo a las actividades presenciales con la tutorización on-line por parte del profesor.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 50.0 | 90.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 10.0 | 50.0 |

5.5 NIVEL 1: Cultura, gastronomía y creatividad

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Cultura gastronómica

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Mixta | Ciencias Sociales y Jurídicas | Historia |
| Mixta | Ciencias Sociales y Jurídicas | Antropología |
| ECTS NIVEL2 | | |
| ECTS OPTATIVAS | ECTS OBLIGATORIAS | ECTS BÁSICAS |
| | 8 | 12 |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| 6 | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | 4 | 4 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

| NIVEL 3: Historia y geografía de la gastronomía | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Antropología de la alimentación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Arquitectura y diseño industrial en gastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 4 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |

| | | |
|--|------------------------|----------------------------|
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | 4 | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Turismo y gastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 4 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 4 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>ASIGNATURA ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION</p> | | |

- 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

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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 desarrollándola 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

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

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

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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

CT8 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 102 | 100 |
| Tutorías Académicas | 6 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 32 | 100 |
| Estudio personal | 306 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 54 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |

NIVEL 2: Creatividad

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

| | |
|--------------|-------------|
| CARÁCTER | Obligatoria |
| ECTS NIVEL 2 | 9 |

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
|------------|------------|-----------|
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

NIVEL 3: Arte expresión artística y creatividad

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
|---|------------------------|----------------------------|
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Neurogastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| CONTENIDOS | | |
| ASIGNATURA ARTE, EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 (tradicición, 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

ASIGNATURA NEUROGASTRONOMIA

- Organización general del sistema nervioso. Bases estructurales y electrofisiológicas.
- 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
- Psicobiología de la percepción. Razón y percepción. Razón y creación
- Descontextualización y transgresión

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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 de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía

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

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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

CT8 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 45 | 100 |
| Tutorías Académicas | 3 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 114 | 100 |
| Estudio personal | 50 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 13 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran las prácticas y seminarios mediante: cuestionarios sobre los aspectos teóricos y prácticos | 20.0 | 40.0 |

| | | |
|--|-------------------------------|------------------------------|
| 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.). | | |
| 5.5 NIVEL 1: Empresa y gestión | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: Marketing y comunicación | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Mixta | Ciencias Sociales y Jurídicas | Comunicación |
| ECTS NIVEL2 | | |
| ECTS OPTATIVAS | ECTS OBLIGATORIAS | ECTS BÁSICAS |
| | 4 | 6 |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 4 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Dirección de marketing y comunicación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |

| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|--|-----------------------|-----------------------|
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Marketing y gestión de marca | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 4 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 4 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrategias competitivas • El producto • La gestión del precio • Estrategias de distribución • Estrategias de comunicación • El Plan de Marketing <p>ASIGNATURA MARKETING Y GESTION DE MARCA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos • El mercado y el entorno • Segmentación de mercado y posicionamiento • La investigación comercial • El comportamiento del consumidor | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> | | |

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

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 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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

CT9 - Innovación y carácter emprendedor

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---------------------|-------|----------------|
| Clases en el aula | 51 | 100 |
| Tutorías Académicas | 3 | 100 |

| | | |
|---|-------------------------------|-----------------------------|
| Seminarios y Prácticas | 16 | 100 |
| Estudio personal | 140 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 40 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| <p>Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.</p> <p>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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.</p> <p>Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.</p> <p>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.</p> <p>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, casos clínicos 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.</p> | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: Dirección y gestión | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias Sociales y Jurídicas | Economía |
| ECTS NIVEL2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |

| | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| | | 6 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Fundamentos de organización y gestión de empresas de restauración | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Fundamentos de contabilidad y análisis financiero | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |

| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
|--|-------------------|------------------|
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTION DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CG10 - Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración</p> <p>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</p> | | |

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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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

5.5.1.5.3 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 en una empresa de restauración para el cálculo de márgenes de beneficio y un precio de venta en los distintos productos ofertados en la carta

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 60 | 100 |
| Tutorías Académicas | 4 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 20 | 100 |
| Estudio personal | 181 | 100 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 35 | 100 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |

5.5 NIVEL 1: Recursos humanos y gestión de clientes

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Gestión de recursos humanos

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

| | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |

| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
|--|-----------------------|-----------------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Psicología y gestión de recursos humanos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA PSICOLOGÍA Y GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la psicología. Fundamentos, teoría y procesos. Procesos psicológicos básicos • La psicología social. Psicología social del turismo • Psicociología 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 | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> <p>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</p> | | |

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 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

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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

CT7 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.

5.5.1.5.3 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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 54 | 100 |
| Tutorías Académicas | 4 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 50 | 100 |
| Estudio personal | 34 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 8 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |

NIVEL 2: Atención al cliente

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

| | | |
|------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |

| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Servicio y atención al cliente en restauración | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Cuatrimstral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN RESTAURACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> | | |

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

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 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

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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

CT9 - Innovación y carácter emprendedor

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---------------------|-------|----------------|
|---------------------|-------|----------------|

| | | |
|------------------------|----|-----|
| Clases en el aula | 16 | 100 |
| Tutorías Académicas | 2 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 90 | 100 |
| Estudio personal | 42 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |

5.5 NIVEL 1: Formación integral

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Ética

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

| | |
|--------------|-------------|
| CARÁCTER | Obligatoria |
| ECTS NIVEL 2 | 3 |

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 3 | | |

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Ética y bioética | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 3 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA ETICA Y BIOETICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ética filosófica. • Conceptos Fundamentales en la Ética. • La Persona Humana. • Ética y Profesión. Aproximación a la deontología profesional. • Aproximación a la bioética. • 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. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

UCAM7 - Conocer y relacionar los contenidos básicos de la ética y la bioética

UCAM8 - Conocer la racionalidad y la objetividad en la argumentación ética.

UCAM9 - Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral.

UAM10 - Identificar y conocer la dimensión ética presente en cualquier acto humano, personal o profesional

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

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 18 | 100 |
| Tutorías Académicas | 1 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 2 | 100 |
| Estudio personal | 34 | 100 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 20 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |

NIVEL 2: Teología

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

| | |
|--------------|-------------|
| CARÁCTER | Obligatoria |
| ECTS NIVEL 2 | 6 |

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
|------------|------------|-----------|
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

NIVEL 3: Teología y doctrina social de la iglesia

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
|-------------|-----------------|---------------------|
| Obligatoria | 6 | Cuatrimestral |

| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
|--|-----------------------|-----------------------|
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA TEOLOGÍA Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Punto de partida: el hombre como problema: Introducción; La pregunta del hombre y la pregunta sobre el hombre: el Humanismo; Una radiografía de nuestro tiempo: características del hombre postmoderno; El ser humano y su condición religiosa: razonabilidad de la apertura al Misterio de Dios. • El hombre se conoce conociendo a Dios: El deseo de Dios; Las vías de acceso al conocimiento de Dios; El conocimiento de Dios según la Iglesia; Síntesis de Antropología Teológica. • La Revelación de Dios en la historia: Dios revela su designo amoroso; La historia como Historia de la Salvación; Las etapas de la Revelación; Cristo Jesús, ¿mediador y plenitud de toda la Revelación? (DV 2); El don del Espíritu: la Iglesia. La transmisión de la Revelación. • La Sagrada Escritura: La Biblia: Palabra de Dios para nosotros - Antiguo Testamento - Nuevo Testamento. • La profesión de la Fe Cristiana: El Símbolo de la Fe: el Credo de la Iglesia. • La Fe ¿profesada, celebrada y vivida?: Los Sacramentos de la Iglesia; La Iglesia Comunidad orante. • Noción, contenido y razones que justifican la DSI: Noción de Doctrina Social de la Iglesia; Contenido; Razones que justifican la voz de la Iglesia sobre temas sociales • Sujeto, objeto y finalidad de la DSI. • Fuentes y antecedentes: Las fuentes de la Doctrina Social de la Iglesia; Cuándo nace la Doctrina Social de la Iglesia; Antecedentes de la Doctrina Social de la Iglesia. • Presentación específica de los documentos más significativos relacionados con la DSI • Principios fundamentales de la DSI: 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. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> <p>CB1 - 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</p> <p>CB2 - 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</p> <p>CB3 - 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</p> <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> | | |

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

UCAM1 - Conocer los contenidos fundamentales de la Teología

UCAM2 - Identificar los contenidos de la Revelación divina y la Sagrada Escritura

UCAM3 - Distinguir las bases del hecho religioso y del cristianismo

UCAM4 - Analizar los elementos básicos de la Celebración de la fe

UCAM5 - Conocer la dimensión social del discurso teológico-moral.

UCAM6 - Distinguir y relacionar los conceptos básicos del pensamiento social cristiano.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 20 | 100 |
| Tutorías Académicas | 4 | 100 |
| Estudio personal | 76 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 50 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

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, casos clínicos 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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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 | 20.0 | 40.0 |

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| la participación del alumno en las distintas actividades propuestas por el profesor (videoconferencias, foros, chats, autoevaluaciones, etc.). | | |
| 5.5 NIVEL 1: Optativas | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: Procesos industriales en la elaboración de platos cocinados (cuarta y quinta gama) | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 3 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Procesos industriales en la elaboración de platos cocinados (cuarta y quinta gama) | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Cuatrimstral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| ITALIANO | OTRAS |
|---|-------|
| No | No |
| LISTADO DE MENCIONES | |
| No existen datos | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA PROCESOS INDUSTRIALES EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS PRECOCINADOS (4º Y 5º GAMA)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CG7 - Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús</p> <p>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</p> <p>CG14 - Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CB1 - 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</p> | |

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

CT9 - Innovación y carácter emprendedor

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE 7.1 - 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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 18 | 100 |
| Tutorías Académicas | 1 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 2 | 100 |
| Estudio personal | 46 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 8 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: Innovación en cocinas mediterráneas: técnicas, materias primas y productos | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 3 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Innovación en cocinas mediterráneas: técnicas, materias primas y productos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Cuatrimstral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |

| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
|--|-----------------------|-----------------------|
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS: TECNICAS, MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CG14 - Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias</p> <p>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</p> | | |

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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

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.

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

CT8 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

CT9 - Innovación y carácter emprendedor

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|------------------------|-------|----------------|
| Clases en el aula | 11 | 100 |
| Tutorías Académicas | 1 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 42 | 100 |
| Estudio personal | 21 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
|-----------------------|--------------------|--------------------|

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: Modelos de negocio y creación de empresas en el sector de la restauración | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 3 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Modelos de negocio y creación de empresas en el sector de la restauración | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 3 |

| | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA MODELOS DE NEGOCIO Y CREACION DE EMPRESAS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION</p> <ul style="list-style-type: none"> • La idea de negocio <ul style="list-style-type: none"> ◦ Definiciones ◦ Perfil emprendedor ◦ Idea de negocio • Estrategia de la nueva empresa <ul style="list-style-type: none"> ◦ Análisis y diagnóstico competitivo ◦ Definición de la estrategia ◦ Casos prácticos • Desarrollo de planes <ul style="list-style-type: none"> ◦ Plan de producción ◦ Plan organizativo ◦ Plan comercial ◦ Casos prácticos • Plan financiero <ul style="list-style-type: none"> ◦ Viabilidad y rentabilidad económica ◦ Casos prácticos | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CG10 - Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración</p> | | |

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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

CT9 - Innovación y carácter emprendedor

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE 7.3 - Conocer en profundidad y aplicar las herramientas de la gestión económica y financiera y dirección de empresas en el sector de la restauración y el turismo gastronómico

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 18 | 100 |
| Tutorías Académicas | 1 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 2 | 100 |
| Estudio personal | 46 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 8 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |

NIVEL 2: Planificación de eventos y protocolo

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

| | |
|--------------|----------|
| CARÁCTER | Optativa |
| ECTS NIVEL 2 | 3 |

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
|------------|------------|-----------|
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| ITALIANO | | OTRAS |
| No | | No |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Planificación de eventos y protocolo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| CONTENIDOS | | |
| ASIGNATURA PLANIFICACION DE EVENTOS Y PROTOCOLO | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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 desarrollándola 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

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 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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

CT9 - Innovación y carácter emprendedor

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE 7.4 - Adquirir conocimientos necesarios para planificar, gestionar y organizar la realización de eventos; siguiendo las normas de protocolo adecuadas

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 18 | 100 |
| Tutorías Académicas | 1 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 2 | 100 |
| Estudio personal | 46 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 8 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |

5.5 NIVEL 1: Prácticas Tuteladas

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Prácticas tuteladas

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

| | | |
|---|----------------------|----------------------|
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 16 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 6 | | 10 |

| | | |
|--|------------------------|----------------------------|
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Prácticas I | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Prácticas Externas | 6 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Prácticas II | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Prácticas Externas | 10 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 10 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |

| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|--|-------------------|------------------|
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA PRACTICAS I</p> <p>Las prácticas tuteladas en esta asignatura se desarrollan en el entorno laboral real en empresas del sector hostelero y/o turístico regional o nacional. En ellas el alumno se incorpora a la dinámica de trabajo propia del centro.</p> <p>ASIGNATURA PRACTICAS II</p> <p>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. En ellas el alumno se incorpora a la dinámica de trabajo propia del centro.</p> | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CG7 - Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CG10 - Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración</p> <p>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</p> <p>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</p> | | |

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

CB1 - 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

CB2 - 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

CB3 - 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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE 8.1 - Incorporar y demostrar los valores profesionales y competencias propios de los distintos perfiles profesionales asociados al grado

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Prácticas Tuteladas | 316 | 100 |
| Tutorías de prácticas tuteladas | 4 | 100 |
| Elaboración de la memoria de la asignatura prácticas tuteladas | 80 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Prácticas tuteladas. 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. Esta materia tiene una presencialidad del 72.

Tutorías de prácticas tuteladas: 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.

Elaboración de la memoria de la asignatura prácticas tuteladas: A la finalización de las prácticas 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. La memoria se presentará en una exposición oral en la que el estudiante demostrará su capacidad para transmitir la experiencia y los conocimientos adquiridos.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---|--------------------|--------------------|
| Evaluación de las prácticas tuteladas. Evaluación por el tutor académico de la memoria realizada durante las prácticas en base a la memoria presentada por el alumno en la que se reflejará su labor durante este período | 40.0 | 40.0 |
| Evaluación de las prácticas tuteladas. Evaluación por el tutor de la estancia práctica. El tutor de acuerdo con el desarrollo de las prácticas realizará una valoración de las competencias adquiridas por el alumno, añadiendo si fuera preciso cualquier comentario al respecto | 60.0 | 60.0 |

5.5 NIVEL 1: Trabajo fin de grado

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Trabajo fin de grado

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

| | | |
|---|-------------------------------|------------------------------|
| CARÁCTER | Trabajo Fin de Grado / Máster | |
| ECTS NIVEL 2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

| | | |
|-------------------|-------------------|------------------|
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

LISTADO DE MENCIONES

No existen datos

NIVEL 3: Trabajo fin de grado

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
|-------------------------------|-----------------|---------------------|
| Trabajo Fin de Grado / Máster | 6 | Cuatrimestral |

| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
|--|-----------------------|-----------------------|
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA TRABAJO FIN DE GRADO</p> <p>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.</p> <p>en el entorno laboral real en empresas del sector hostelero y/o turístico regional o nacional o internacional. En ellas el alumno se incorpora a la dinámica de trabajo propia del centro.</p> | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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 desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos y creencias</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>CG7 - Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús</p> <p>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</p> | | |

| |
|---|
| 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 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 |
| CB1 - 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 |
| CB2 - 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 |
| CB3 - 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 |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado |
| CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía |
| 5.5.1.5.2 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 |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS |
| CE 9.1 - Aplicar procedimientos y herramientas de redacción y presentación de informes para realizar y defender un ejercicio original sobre la materia gastronómica |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS |

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Tutorías Académicas | 15 | 100 |
| Seminarios formativos para la realización del TFG | 9 | 100 |
| Elaboración de la memoria TFG | 111 | 0 |
| Preparación de la defensa pública del TFG | 15 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| <p>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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.</p> <p>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.</p> <p>Elaboración de la memoria TFG: El alumno deberá presentar una memoria como Trabajo Fin de Grado en el último cuatrimestre 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.</p> <p>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.</p> | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Evaluación del TFG Evaluación de la defensa ante un tribunal del Trabajo fin de grado. | 30.0 | 30.0 |
| Evaluación del TFG Evaluación de la memoria del trabajo fin de grado (trabajo de investigación original) | 70.0 | 70.0 |
| 5.5 NIVEL 1: Inglés técnico | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: Inglés técnico | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 4 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| | | 4 |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| No | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|--|
| ITALIANO | | OTRAS | |
| No | | No | |
| NIVEL 3: Inglés técnico | | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL | |
| Obligatoria | 4 | Cuatrimestral | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 | |
| | | | |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 | |
| | | 4 | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 | |
| | | | |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 | |
| | | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA | |
| No | No | No | |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS | |
| No | No | Sí | |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS | |
| No | No | No | |
| ITALIANO | OTRAS | | |
| No | No | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA INGLÉS TÉCNICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. | | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | | |
| <p>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</p> <p>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</p> <p>CB1 - 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</p> <p>CB2 - 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</p> <p>CB3 - 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</p> | | | |

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 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.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE 10.1 - Conocer y aplicar las destrezas en aspectos lingüísticos del idioma inglés en el desempeño de la actividad gastronómica

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Clases en el aula | 21 | 100 |
| Tutorías Académicas | 1 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 6 | 100 |
| Estudio personal | 61 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 11 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.

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, casos clínicos 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.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|---|--------------------|--------------------|
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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 | 60.0 | 80.0 |

| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| prácticos que recojan los contenidos de la materia estudiada. | | |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |
| 5.5 NIVEL 1: Gestión de datos | | |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1 | | |
| NIVEL 2: Gestión de datos | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 3 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 3 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Estadística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Cuatrimestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Cuatrimestral 1 | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
| ECTS Cuatrimestral 4 | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
| 3 | | |
| ECTS Cuatrimestral 7 | ECTS Cuatrimestral 8 | ECTS Cuatrimestral 9 |
| ECTS Cuatrimestral 10 | ECTS Cuatrimestral 11 | ECTS Cuatrimestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |

| | | |
|---|-------------------|-----------------------|
| Sí | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>CONTENIDOS</p> <p>ASIGNATURA ESTADÍSTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos generales. Distribuciones de frecuencias. • Medidas descriptivas de una variable estadística. • Fundamentos de probabilidad. • Algunos modelos probabilísticos. • Introducción a la inferencia estadística. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| <p>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</p> <p>CB1 - 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</p> <p>CB2 - 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</p> <p>CB3 - 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</p> <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> <p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p> | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| <p>CT4 - Capacidad de aprender de forma autónoma.</p> <p>CT5 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.</p> <p>CT6 - Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.</p> <p>CT8 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.</p> <p>CT9 - Innovación y carácter emprendedor</p> | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| <p>CE 11.1 - 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</p> | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Clases en el aula | 12 | 100 |

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| Tutorías Académicas | 1 | 100 |
| Seminarios y Prácticas | 8 | 100 |
| Estudio personal | 32 | 0 |
| Realización de trabajos y preparación de las presentaciones orales | 22 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| <p>Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.</p> <p>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, 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 informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.</p> <p>Seminario y prácticas: Seminario: Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación./Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos 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.</p> <p>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.</p> <p>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, casos clínicos 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.</p> | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Exámenes: Se realizarán las pruebas escritas u orales 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. | 60.0 | 80.0 |
| Evaluación de sesiones de seminarios y prácticas: Se valoraran 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.). | 20.0 | 40.0 |

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS

| Universidad | Categoría | Total % | Doctores % | Horas % |
|----------------------------------|--|---------|------------|---------|
| Universidad Católica San Antonio | Profesor Visitante | 13 | 0 | 8 |
| Universidad Católica San Antonio | Profesor Titular | 13 | 100 | 11 |
| Universidad Católica San Antonio | Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud) | 22 | 0 | 18 |
| Universidad Católica San Antonio | Profesor colaborador Licenciado | 13 | 0 | 23 |
| Universidad Católica San Antonio | Ayudante Doctor | 3 | 100 | 1 |
| Universidad Católica San Antonio | Profesor Contratado Doctor | 38 | 100 | 39 |

PERSONAL ACADÉMICO

Ver Apartado 6: Anexo 1.

6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS

Ver Apartado 6: Anexo 2.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS

| TASA DE GRADUACIÓN % | TASA DE ABANDONO % | TASA DE EFICIENCIA % |
|----------------------|--------------------|----------------------|
| 85 | 12 | 80 |
| CODIGO | TASA | VALOR % |
| 4 | Tasa de graduacion | 85 |
| 5 | Tasa de abandono | 12 |
| 6 | Tasa de eficiencia | 80 |

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver Apartado 8: Anexo 1.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

8.2. Procedimiento general para valorar el progreso y los resultados

La Dirección de Estudios de la UCAM es el departamento que gestiona la organización de la actividad académica a través de diferentes unidades de recogida de información, planificación y control. Entre sus competencias y atribuciones está la de gestionar el desarrollo de la actividad docente, la evaluación del progreso y los resultados del aprendizaje y, también, el control de los espacios y de los horarios.

Uno de los servicios con que cuenta la Dirección de Estudios, integrado dentro de la propia estructura del departamento, es la Unidad de Análisis e Informes Académicos (UAel); dicha unidad es la encargada de realizar el análisis de los datos que generan distintos servicios universitarios, cruzando las variables necesarias para obtener valores e indicadores que posibiliten, en un momento posterior, analizar los 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. Así, entre los servicios que proporcionan datos a la UAel, cabe destacar Secretaría Central, Sección de Planificación y Desarrollo Docente y Sección de Actas, además de los que directamente emanan de las propias direcciones de las titulaciones, a través de la Propuesta Docente que anualmente se elabora para ejecutar su plan de estudios.

Los informes que se generan en 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 en aras a elevar los parámetros de calidad y proyectar el curso académico siguiente implementando acciones de mejora en los valores que se requieran.

Los datos que se gestionan en la UAel se manejan a través de aplicaciones informáticas propias que extraen, desde las bases de datos en donde se hallan los datos primarios, la información que sea precisa para realizar cada uno de los informes que se puedan solicitar, cruzándolos y tratándolos mediante las fórmulas que en su momento se requieran, en virtud de cada análisis.

Los procesos se inician una vez cerradas las actas de cada convocatoria. Los valores obtenidos en las actas, junto con otros datos (asistencia de alumnos a clase, asistencias de profesores, docencia impartida, créditos matriculados, créditos de plan de estudios, asignación docente por profesor, etc.), servirán para calcular los índices o tasas como las que a continuación se citan:

- Rendimiento - Eficiencia
- Éxito - Abandono
- Graduación - Asistencia del profesor
- No-presentados - Asistencia a clase del alumno
- Período medio que tarda un alumno en superar el plan de estudios

Cada una de las tasas anteriores puede agruparse en distintas categorías; así, la aplicación permite obtener tasas o índices por:

- Período (Curso académico, semestre o un período determinado cualquiera).
- Curso o ciclo (contemplando parámetros de asignaturas de un curso determinado o de un ciclo completo).
- Asignatura (pudiendo agrupar la misma asignatura perteneciente a planes de estudios distintos).
- Tipología de la asignatura (permitiendo agrupar asignaturas por troncales, obligatorias, etc.).
- Profesor (contemplando agrupaciones por categoría académica y/o dedicación).

Como queda indicado anteriormente, además del valor numérico expresado en los informes, para una mejor comprensión se confeccionan los gráficos correspondientes cuya utilidad es muy elevada, en especial para visualizar las tendencias expresadas en los valores históricos o en los datos comparados.

Las tasas e índices antes mencionados, pueden ser elaboradas también para describir el rendimiento o evaluación académica del PDI, agrupando, en este caso, toda la docencia impartida por un profesor, de igual modo que se realiza con las titulaciones.

Estas tasas son las que se remiten al Director de Estudios quien, en reuniones con cada responsable de titulación, lleva a cabo la toma de decisiones al objeto de aplicar las acciones de mejora correspondientes y/o necesarias. Está previsto implicar, de manera paralela, al Responsable de Calidad de cada titulación para que éste pueda también aportar sus iniciativas de mejora.

Las decisiones adoptadas por el responsable de la titulación, con los factores correctores que haya determinado, se plasman en la Propuesta Docente que éste deberá elaborar para implantar en el curso académico siguiente. Dicha Propuesta es planificada en un momento posterior, previo al inicio de las clases, de modo que todo el claustro docente de la titulación sepa con exactitud cuál será el desarrollo académico de cada una de las asignaturas en las que participa como profesor, así como las líneas de evaluación académica que se seguirán y los requisitos formativos que se exigirá a los alumnos para la superación de la materia impartida, cuyos datos se reflejan en las correspondientes Guías Académicas, de las cuales dispondrá el alumno con anterioridad al inicio del curso.

En cada titulación, además, se valorará el progreso y resultados de aprendizaje a través de la Evaluación Continua, el Trabajo Fin de Grado y otras pruebas de evaluación pertinentes para tal fin.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

| | |
|--------|---|
| ENLACE | http://ucam.edu/servicios/calidad/sistema-de-garantia-interna-de-calidad-sgic-de-la-universidad |
|--------|---|

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

| | |
|-----------------|------|
| CURSO DE INICIO | 2017 |
|-----------------|------|

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

10.2 Procedimiento de adaptación

| ASIGNATURAS (Plan 4 años) | ASIGNATURAS Equivalentes (Plan 3 años) |
|-----------------------------------|--|
| BIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS | BIOLOGIA Y PRODUCCION DE ALIMENTOS |
| ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA | |
| BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS | COMPOSICION Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS |

| | |
|---|---|
| INOCUIDAD ALIMENTARIA | GESTION DE LA INOCUIDAD Y MEDIOAMBIENTE |
| GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA | |
| GESTION DE CALIDAD Y MEDIO-AMBIENTE | |
| SUMILLERIA I | SUMILLERIA Y GESTIÓN DE BODEGA |
| SUMILLERIA II Y GESTIÓN DE BODEGA | |
| ANALISIS SENSORIAL | ANALISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS |
| FISIOLOGIA Y NUTRICION | NUTRICION Y DIETA MEDITERRANEA |
| DIETA MEDITERRANEA | |
| FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS | FUNDAMENTOS TEORICOS EN PROCESOS CULINARIOS |
| TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I | TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA I |
| TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II | TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES EN COCINA II |
| TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA | TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS EN COCINA |
| COCINAS MEDITERRANEAS FUNDAMENTALES | COCINAS MEDITERRANEAS Y DE LA REGION DE MURCIA |
| LA COCINA EN LA REGION DE MURCIA | |
| PANIFICACION | PANIFICACION |
| COCINA DULCE I. TECNICAS Y PROCESOS FUNDAMENTALES | COCINA DULCE: TECNICAS Y PROCESOS |
| COCINA DULCE II. TECNICAS Y PROCESOS AVANZADOS. | |
| HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA | HISTORIA Y GEOGRAFIA DE LA GASTRONOMIA |
| ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION | ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION |
| ARQUITECTURA, INTERIORISMO Y MODA EN GASTRONOMIA | ARQUITECTURA Y DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA |
| DISEÑO INDUSTRIAL EN GASTRONOMIA | |
| TURISMO Y GASTRONOMIA | TURISMO Y GASTRONOMIA |
| ARTE Y EXPRESION ARTISTICA EN GASTRONOMIA | ARTE, EXPRESION ARTISTICA Y CREATIVIDAD |
| NEUROGASTRONOMIA | NEUROGASTRONOMIA |
| DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN | DIRECCION DE MARKETING Y COMUNICACIÓN |
| MARKETING Y GESTION DE MARCA | MARKETING Y GESTION DE MARCA |
| FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACION | FUNDAMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACION |

| | |
|---|---|
| LEGISLACION LABORAL | |
| FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN | FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD Y ANALISIS FINANCIERO EN LA EMPRESA DE RESTAURACIÓN |
| PSICOLOGIA | PSICOLOGIA Y GESTION DE RECURSOS HUMANOS |
| LIDERAZGO DIRECTIVO E INTELIGENCIA EMOCIONAL | |
| SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN LA RESTAURACIÓN I | SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN LA RESTAURACIÓN |
| SERVICIO Y ATENCION AL CLIENTE EN LA RESTAURACIÓN II | |
| ETICA Y BIOETICA | ETICA Y BIOETICA |
| TEOLOGÍA Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA | TEOLOGÍA Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA |
| PROCESOS INDUSTRIALES EN LA TRANSFORMACION DE LOS ALIMENTOS | PROCESOS INDUSTRIALES EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS PRECOCINADOS (CUARTA Y QUINTA GAMA) |
| INNOVACION EN COCINAS MEDITERRANEAS INTERNACIONALES | INNOVACIÓN EN COCINAS MEDITERRÁNEAS: TÉCNICAS, MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS |
| MODELOS DE NEGOCIO Y CREACION DE EMPRESAS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION | MODELOS DE NEGOCIO Y CREACIÓN DE EMPRESAS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN |
| ESTADISTICA | ESTADISTICA |
| PRACTICAS II | PRACTICAS I |
| PRACTICAS III | PRACTICAS II |
| INGLES TECNICO | INGLES TECNICO |

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

| CÓDIGO | ESTUDIO - CENTRO |
|------------------|---|
| 2502903-30013372 | Graduado o Graduada en Gastronomía por la Universidad Católica San Antonio-Facultad de Ciencias Jurídicas y de la Empresa |

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
|------------------------------|---------------|-----------------|------------------|
| 22990576Y | JOSE MARIA | CAYUELA | GARCIA |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| AVDA. LOS JERÓNIMOS, S/ N | 30107 | Murcia | Murcia |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| presidencia@ucam.edu | 968278853 | 968278715 | DIRECTOR |

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
|-----|--------|-----------------|------------------|
|-----|--------|-----------------|------------------|

| | | | |
|---|----------------------|------------------------|-------------------------|
| 22894000F | JOSE LUIS | MENDOZA | PÉREZ |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| AVDA. LOS JERÓNIMOS, S/ N | 30107 | Murcia | Murcia |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| presidencia@ucam.edu | 968278853 | 968278715 | PRESIDENTE |
| El Rector de la Universidad no es el Representante Legal Ver Apartado 11: Anexo 1. | | | |
| 11.3 SOLICITANTE | | | |
| El responsable del título es también el solicitante | | | |
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
| 22990576Y | JOSE MARIA | CAYUELA | GARCIA |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| AVDA. LOS JERÓNIMOS, S/ N | 30107 | Murcia | Murcia |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| presidencia@ucam.edu | 968278853 | 968278715 | DIRECTOR |

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :punto 2 justificacion _respuesta alegaciones 2016_10_24.pdf

HASH SHA1 :64E2F61F14309C52B6F074A771C80D3260CB9113

Código CSV :233794908733187916907130

Ver Fichero: punto 2 justificacion _respuesta alegaciones 2016_10_24.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :punto 4 acceso y admision 16_10_21.pdf

HASH SHA1 :30515113AC8244309500DF3D82282B52BC2A959F

Código CSV :233725963986058312198213

Ver Fichero: punto 4 acceso y admision 16_10_21.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :ounto 5 descripcion plan de estudios 16_10_21.pdf

HASH SHA1 :95FC7BEB5BFD2937ABBCFBEA7B01679D59CA1170

Código CSV :233726814131177587701105

Ver Fichero: ounto 5 descripcion plan de estudios 16_10_21.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1. Profesorado.pdf

HASH SHA1 :F2519C1803581FCB41434BB0E0697F90E3C85BDC

Código CSV :218559972422726896038274

Ver Fichero: 6.1. Profesorado.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2 Subsanación.pdf

HASH SHA1 :B27051DC5594A979A559F27B5A62A1B58C4AC47B

Código CSV :218783048473624528546669

Ver Fichero: 6.2 Subsanación.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7. Recursos materiales y servicios.pdf

HASH SHA1 :A3FD06F7A33415A5E4AFDFA3AE69CA8932046590

Código CSV :218563569386844985211565

Ver Fichero: 7. Recursos materiales y servicios.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8 resultado previstos 16_10_21.pdf

HASH SHA1 :7250F1249869C667C0A381B1A91684A0CD2B5556

Código CSV :233730465136658035421984

Ver Fichero: 8 resultado previstos 16_10_21.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :punto 10_1 calendario implantacion 2016_10_24.pdf

HASH SHA1 :D4B58D4BB62092D313CBADA7DE1D2C7D1432E07A

Código CSV :233793861448536489910496

Ver Fichero: punto 10_1 calendario implantacion 2016_10_24.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre : REPRESENTANTE LEGAL 14-04-11.pdf

HASH SHA1 : 92F9FAFB21F4C10CE2D0399991991940282F1CDD

Código CSV : 218555753889314569081777

Ver Fichero: REPRESENTANTE LEGAL 14-04-11.pdf

