

## Guía Docente de *Colectividades e industrias afines*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	Colectividades e industrias afines				
<b>Materia</b>	Itinerario: Industria alimentaria				
<b>Código</b>	GGJJ04				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Optativa				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	4º curso	<b>Periodo lectivo</b>	1º semestre
<b>Itinerario</b>	Industria alimentaria				
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>ECTS</b>	5				
<b>Horario</b>	Consultar en Moodle.				
<b>Aula/Taller</b>	Consultar en Moodle.				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesor</b>	ARBOLEYA, Juan Carlos
<b>Profesora</b>	MARTÍNEZ, Nuria
<b>Profesora</b>	PEREZÁBAD, Laura
<b>Profesores</b>	Ponentes externos

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Presentación

Estudio exhaustivo de ciertos sectores del canal HORECA (Hostelería, Restauración y Catering), como conjunto de establecimientos para el consumo directo de alimentos fuera del hogar (como bares, restaurantes, cadenas de fastfood, comedores de empresas, de hospitales, de colegios, etc.), como uno de los principales sectores de la alimentación. Estudio de sus peculiaridades en diferentes ámbitos sectoriales.

#### 3.2. Objetivos

- Profundizar en el conocimiento y vigilancia en todas sus facetas y, en concreto, higiene, seguridad y calidad alimentaria en el mismo,
- Valoración de la dieta consumida en los diferentes sectores
- Diseñar plantas de producción de platos preparados y/o semielaborados.
- Diseñar de menús específicos dentro de sectores interesantes (colegios, hospitales, catering de aviación)
- Estudiar sistemas de control, vigilancias y planes de muestreo aplicados al sector de platos preparados.
- Control de la producción y planificación del almacenamiento y distribución de productos.

#### 3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

### 4.1. Competencias específicas o técnicas

**C.04:** Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.

**C.07:** Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.

**C.10:** Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.

### 4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 03: Flexibilidad

CT. 04: Trabajo en equipo

CT. 05: Orientación al cliente

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 07: Resolución de problemas

CT. 08: Comunicación eficiente

CT. 09: Uso de las TIC

## 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

	Actividades formativas (%)							Evaluación propuesta (ECTS)					
<b>Resultado de aprendizaje</b>	Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.							Total % / Actividad formativa			Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.		
RA7.33	20	30	10	5	30	5	100%	0,5	0,25	0,25	1		
RA7.34	50	5	10	5	25	5	100%	1,5	0,5	0,5	2,5		
RA7.35	20	20	0	20	35	5	100%	0,5	0,5	0,5	1,5		
	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.							Total ECTS / Evaluación propuesta			Informe de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.		
	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.										Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.		
	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.												

### Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

- Diseño de plantas de producción de platos preparados y/o semielaborados.
- Aplicaciones prácticas en el diseño de plantas de producción de platos preparados y/o semielaborados.
- Diseño de menús.
- Control de calidad: diseño de sistema de control, vigilancias y planes de muestreo aplicados al sector de platos preparados.
- Control de la producción: planes de producción y gestión de recursos humanos.
- Planificación del almacenamiento y distribución de productos.
- Procesos específicos: envasado, pasteurización y congelación.

## 7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

### 7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

### 7.2. Bibliografía

#### Bibliografía básica

No existe ninguna bibliografía básica que se pueda encontrar

#### Bibliografía recomendada

No existe ninguna bibliografía básica que se pueda encontrar