

Guía Docente de *Estadística*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Estadística				
Materia	Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía				
Código	GGGG02				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Formación básica				
Año académico	2017-2018	Curso	1 ^{er} curso	Periodo lectivo	2 ^º semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	6				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	LIZARRIBAR, Jatsu
-----------------	-------------------

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Rama de las Matemáticas que nos permite recolectar, organizar, resumir, presentar y analizar datos que provienen de un conjunto de observaciones.

3.2. Objetivos

Obtener información a partir de datos cuantitativos que nos facilite la toma de decisiones.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas

C.02: Identificar y valorar la aplicación de procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente con el fin de realizar una oferta gastronómica más completa y de calidad elevada.

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. 02: Iniciativa

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)				
Resultado de aprendizaje												
RA2.10	Analizar tendencias y gustos de los usuarios/clientes y de los mercados, mediante las TIC, y aplicando métodos estadísticos.	40	40			20		100%	3	0	0	3
RA2.11	Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	40	40			20		100%	3	0	0	3
		Total % / Actividad formativa						Total ECTS / Evaluación propuesta				

Mecanismos de recuperación

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

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Estadística descriptiva: medidas descriptivas y representación gráfica.
- Conceptos básicos de probabilidad.
- Introducción a la estadística inferencial.
- Introducción a las técnicas de muestreo básicas.
- Nociones básicas de la teoría de colas.
- Aplicaciones estadísticas en gastronomía.

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

DREESEN, Laura; NOTHNAGEL, Michael; WYSOCKI, Susan. *Math for the professional kitchen*. Hoboken, N.J.: Wiley, 2011. ISBN 9780470508961.

MARTINEZ BENCARDINO, Ciro. *Estadística básica aplicada*. Ediciones Ecoe, 2011. ISBN 978-958-648-766-5

MOORE, David. *Estadística aplicada básica*. 2ª ed. Barcelona: Antoni Bosch Editores, 2005. ISBN 978-84-95348-04-3.