

Guía Docente de *Las profesiones en el sector gastronómico y culinario y las competencias requeridas*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Las profesiones en el sector gastronómico y culinario y las competencias requeridas				
Materia	Plan de acogida				
Código	GGAA01				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	1 ^{er} curso	Periodo lectivo	1 ^{er} semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	2				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	ORMAZABAL, Ainhoa
-----------------	-------------------

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación
Se trata de mostrar tanto las características específicas del Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias como las de la propia Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center. Así mismo se introduce al alumno dentro de las opciones y posibilidades de la carrera profesional, gastronómica y culinaria.

3.2. Objetivos
Contextualizar adecuadamente el grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias dentro de la actual carrera profesional y académica.

3.3. Conocimientos previos requeridos
No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas

C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.

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.

4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 02: Iniciativa

CT. 03: Flexibilidad

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 (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
		Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.		Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.	
RA1.01	Interiorizar, reflexionar y extraer conclusiones pertinentes referentes a la profesión y sus aspectos asociados.					50	50	100%			0,7	0,7
RA1.02	Asimilar y adquirir conocimientos relativos a aspectos relacionados con el equipamiento y utensilios; así como relativos a Salud y Seguridad.					50	50	100%			0,7	0,7
RA1.03	Comunicar de modo eficaz y realizar informes haciendo uso de las TIC, de los conceptos y conclusiones extraídas.					50	50	100%			0,6	0,6

Mecanismos de recuperación

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

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

Contextualización del título, reflexión en la acción y visión del perfil profesional, de las funciones profesionales y de las competencias que adquirirá el alumno a lo largo de las enseñanzas.

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.
- Clases Magistrales externas.

7.2. Bibliografía

Bibliografía básica

CHALMERS, Irena. *Food jobs: 50 great jobs for culinary students, career changers and food lovers*. New York, NY: Beaufort Books, 2008. ISBN 978-0-8253-0592-4.

GONZÁLEZ-ALORDA, Álvaro. *Los próximos 30 años: ¿Y tú qué quieres ser, espectador o protagonista?* Barcelona: Alienta, 2010.

Bibliografía recomendada

BOURDAIN Anthony, *Confesiones De Un Chef (CRÓNICA)*, Editorial RBA, Barcelona. ISBN 978-8490564516.

ZAPATA Angel. *Practica Del Relato (Escritura creativa)*. Ediciones y talleres de escritura creativa Fuentetaja; Edición: 4. ISBN-13: 978-8495079619