

FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS

GRADUADO/A EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

MEMORIA

Fase alegaciones V

01/06/2011

Indice	Pág.
0. DATOS DE LA SOLICITUD.....	3
1. INTRODUCCIÓN.....	5
2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO.....	7
3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRÁS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO.....	22
4. ACCESO Y ADMISIÓN.....	32
5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA.....	44
6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES.....	179
7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS.....	192
8. RESULTADOS PREVISTOS	204
9. GARANTIA DE CALIDAD	207
10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN DE LA TITULACIÓN.....	209
11. ANEXO I.- CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA NORMATIVA ACADÉMICA.....	210
12. ANEXO II. PLAN DE ESTUDIOS.....	211
14. ANEXO III.- ANÁLISIS COMPARATIVO ENTRE CFGS Y GRADO.....	214
15. ANEXO IV. – MANUAL DE GARANTÍA INTERNA DE LA CALIDAD	230
16. ANEXO V.- PROCESOS DEL SGIC.....	251
17. ANEXO VI.- INFORME TÉCNICO DE LKS.....	322
18. ANEXO VII.- RESPONSABILIDAD DE LA DOCENCIA POR TIPO DE PROFESORADO.....	331
19. ANEXO VIII.- ENCUESTA EGAILAN.....	333

0. DATOS DE LA SOLICITUD

0. DATOS DE LA SOLICITUD

Representante Legal de la universidad

Representante Legal			
RECTOR DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
ZABALA	ITURRALDE	JESUS Mª	15891793N

Responsable del título

VICERECTOR DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
AIZEGA	ZUBILLAGA	JOSE Mª	34108012R

Universidad Solicitante

Universidad Solicitante	Mondragón Unibertsitatea	C.I.F.	F20560991
Centro, Departamento o Instituto responsable del título	FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS		

Dirección a efectos de notificación

Correo electrónico	jmaizega@mondragon.edu		
Dirección postal	Loramendi 4	Código postal	20500
Población	Mondragón / Arrasate	Provincia	Gipuzkoa
FAX	943712193	Teléfono	943712185

0. DATOS DE LA SOLICITUD

Descripción del título

Denominación	GRADUADO/A EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS	Ciclo	Grado
Centro/s donde se imparte el título			
FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS			
Universidades participantes			Departamento
Convenio (archivo pdf: ver anexo)			
Tipo de enseñanza	PRESENCIAL	Rama de conocimiento	Ciencias Sociales y Jurídicas
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas			
en el primer año de implantación	50	en el segundo año de implantación	50
en el tercer año de implantación	50	en el cuarto año de implantación	50
Nº de ECTS del título	240	Nº Mínimo de ECTS de matrícula por el estudiante y período lectivo	50
Normas de permanencia (archivo pdf: ver anexo)			
Naturaleza de la institución que concede el título			Privada o de la Iglesia
Naturaleza del centro Universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios			Centro adscrito
Profesiones para las que capacita una vez obtenido el título			
Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo			
Castellano			
Euskara			
Inglés			

1. INTRODUCCIÓN

Introducción

El Basque Culinary Center es un proyecto de formación, investigación e innovación dirigido al desarrollo del sector gastronómico y culinario español. La Fundación Basque Culinary Center, constituida en marzo de 2009, está compuesta por los siguientes patronos:

- ◆ Chefs de referencia internacional
- ◆ Instituciones públicas (Ayuntamiento de San Sebastián, Diputación Foral de Gipuzkoa y Gobierno vasco)
- ◆ Entidades universitarias y de investigación (Mondragon Unibertsitatea y el Centro Tecnológico AZTI-Tecnalia)
- ◆ Empresas privadas

El gran posicionamiento e imagen que actualmente ostenta la gastronomía española en el mundo, es una gran oportunidad para crear un centro de formación, investigación e innovación de referencia mundial. Por otra parte, la formación cualificada y superior de los futuros profesionales es un aspecto fundamental para el mantenimiento del posicionamiento competitivo actual.

La dimensión internacional es uno de los ejes fundamentales del proyecto. Ello se traduce en la atracción de estudiantes extranjeros, en la movilidad internacional de los estudiantes del BCulinary, en seleccionar profesorado e investigadores internacionales, en contar con un consejo asesor de máximo nivel y suscribir alianzas estratégicas con centros de prestigio internacional.

El proyecto Basque Culinary Center es un buen ejemplo de alianza público-privada para el desarrollo de proyectos estratégicos. El proyecto ha sido promovido por agentes privados como los chefs de referencia, antes citados, la Universidad de Mondragon y diferentes instituciones públicas (Ayuntamiento de San Sebastián, Diputación Foral de Gipuzkoa, Gobierno Vasco y Ministerio de Ciencia e Innovación quienes han apoyado la construcción de la infraestructura). El proyecto ha recibido el reconocimiento y apoyo también de otros Ministerios del Gobierno de España, como son el Ministerio de Medio Ambiente y Medio rural y Marino, el Instituto Español de Comercio Exterior y el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, a través de la Secretaría de Estado de Turismo, que lo han calificado como proyecto estratégico y de referencia de España en el mundo.

El Consejo de Ministros celebrado en Palma de Mallorca el 24 de julio de 2009 adoptó el ACUERDO por el que se encomienda a los Ministerios de Ciencia e Innovación, y de Industria, Turismo y Comercio la adopción de medidas para el desarrollo de actuaciones coordinadas de I+D+i y Turismo.

Con el Acuerdo aprobado, se encomienda a ambos Ministerios la adopción de las medidas siguientes para el desarrollo de actuaciones coordinadas de de I+D+i y de Turismo. Una de las medidas que expresamente se recoge es la puesta en marcha del Basque Culinary Center.

Como se recoge en dicho Acuerdo, cuyo extracto se publica en la página de internet del Gobierno de España, el sector

1. INTRODUCCIÓN

empresarial alimentario y de la restauración tiene un peso muy importante en el Producto Interior Bruto del país, además de constituir un foco de atracción del turismo de calidad, de modo que uno de los atractivos turísticos del turismo de alto valor añadido es la gastronomía, tanto tradicional como innovadora.

El propio Consejo de Ministros aprobó el Real Decreto 1640/2009, de 30 de octubre por el que se establecen las normas reguladoras de la subvención de concesión directa a la entidad Basque Culinary Center Fundazioa.

El proyecto Basque Culinary Center ha creado la Facultad de Ciencias Gastronómicas, adscrita a Mondragon Unibertsitatea. La Facultad cubrirá con una oferta formativa innovadora y altamente cualificada las diferentes necesidades formativas existentes en el desarrollo profesional de los profesionales de la gastronomía y alimentación.

La Facultad ofertará, entre otros programas formativos, un título universitario en esta disciplina que será una innovación fundamental en España y tractor del desarrollo profesional en este sector.

La oferta formativa será la siguiente:

- ◆ Título universitario de Grado (el título que se presenta en esta memoria: Graduado/a en Gastronomía y Artes Culinarias).
- ◆ Oferta de Másteres
- ◆ Oferta de formación continua

Asimismo, dentro de la estrategia de Investigación e Innovación se desarrollarán proyectos de investigación e innovación en el ámbito de la Gastronomía. El potencial de las diferentes áreas de conocimiento que se ubican en la gastronomía es muy importante. El objetivo de este Centro es promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía (tecnologías de la alimentación, nutrición, alimentación funcional, editorial, equipamiento, agroalimentario,...) fomentando a su vez las sinergias entre ellos. Se trata, por tanto, de un centro abierto a la comunidad científica.

La puesta en marcha de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y, específicamente del título de Graduado/a en Gastronomía y Artes Culinarias se realizará de forma gradual. Ello afectará a todos los procesos académicos y no académicos. Con el avance de los diferentes cursos se procederá a más contratación de personal docente e investigador, a la ampliación de firma de convenios con empresas para prácticas y a la propia extensión del sistema de garantía interno de calidad.

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

Interés académico, científico o profesional del mismo

Interés académico del título:

- a) Actualmente la oferta formativa reglada en España en el ámbito de la Hostelería y Restauración se concentra básicamente en la oferta formativa Formación Profesional. Concretamente, se imparten en las Escuelas de Hostelería Ciclos Formativos de Grado Medio y Superior de las familias de 'Hostelería y Turismo', y de 'Industrias alimentarias'. Como señala el artículo 39.2 de la Ley Orgánica 2/2006 de Educación "La formación profesional, en el sistema educativo, tiene por finalidad preparar a los alumnos y las alumnas para la actividad en un campo profesional y facilitar su adaptación a las modificaciones laborales que pueden producirse a lo largo de su vida, así como contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática".
- b) El sector de la Hostelería, Restauración y Gastronomía ya había detectado que las competencias que se desarrollaban en dichos Ciclos Formativos no eran suficientes para el buen desarrollo profesional de dichos titulados y en algunas Escuelas de Hostelería se había procedido a completar dicha formación con cursos adicionales, en ocasiones avalados por Universidades Españolas en forma de títulos propios (por ejemplo, la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, la Escuela de Hostelería de Artxanda en el País Vasco o la Escuela Superior de Hostelería de Zaragoza).
- c) La oferta actualmente existente en España en el ámbito de la Hostelería, Restauración, Gastronomía y Alimentación ha cambiado como consecuencia de la integración de España en el Espacio Europeo de Educación Superior, y fruto de la transformación de los títulos oficiales existentes en el catálogo de titulaciones previo a la integración al EEES y a las posibilidades de nuevas titulaciones que ha abierto el EEES se pueden encontrar actualmente en España los siguientes títulos de Grado: Grado en Nutrición y Dietética, Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Grado en Turismo y Gestión Hotelera, No existe actualmente un título universitario en España en el ámbito de la gastronomía y la restauración. De acuerdo con el artículo 33.1 de la Ley Orgánica 6/2001 de Universidades "Las enseñanzas para el ejercicio de profesiones que requieren conocimientos científicos, técnicos o artísticos, y la transmisión de la cultura son misiones esenciales de la Universidad".
- d) Sin embargo, a nivel internacional es habitual encontrar ofertas formativas de nivel universitario en el ámbito de la gastronomía. Por citar varios ejemplos, el Culinary Institute of America ofrece un Bachelor Degree in Culinary arts Management; la Johnson and Wales University, varios Bachelors of Sciences, la Università di Scienze Gastronomiche en Italia ofrece una Laurea in Scienze Gastronomiche, así como una oferta de posgrados; en America Latina existen diversas Universidades que ofrecen Licenciaturas en Gastronomía (por ejemplo: la Universidad del Claustro de Sor Juana o la Universidad de Gastronomía y Turismo en Mejioco; en el Instituto Argentino de Gastronomía o en la Universidad Tecnológica de Chile INACAP). También se encuentran

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

títulos universitarios en el ámbito de gestión como la Licenciatura en Administración de Restaurantes (por ejemplo: en la Universidad Anahuac de Mejico). Estos son únicamente ejemplos de diferentes programas que se ofertan en diferentes países del mundo, son programas de ámbito universitario de nivel de Grado, con una duración entre tres y cuatro años.

- e) Concretamente en España, se ha realizado un estudio y diagnóstico sobre las necesidades de formación existentes en el ámbito de la gastronomía y artes culinarias. Se trabajó con Asociaciones profesionales del sector, como pueden ser Federaciones de Hostelería y Restauración, Eurotoques-Comunidad Europea de Cocineros, con personalidades relevantes de la profesión y la conclusión es rotunda: para el buen desarrollo del sector se necesitan profesionales con una mayor cualificación y competencias más profundas.
- f) Se puede señalar que en España existe un consenso sobre la necesidad de que los futuros profesionales de la gastronomía, la restauración y la cocina cuenten con unas competencias científicas, culturales y artísticas más profundas que las que actualmente se desarrollan a través de los Ciclos formativos de Formación Profesional. Consecuencia de ello son los complementos formativos que algunas Escuelas de Hostelería ofertan mediante Títulos Propios de Universidades. En el panorama internacional existe una amplia oferta formativa de títulos universitarios de nivel de Grado en el ámbito de la gastronomía.
- g) Y concretamente en lo que se refiere al plan de estudios propuesto, el interés académico del Grado se justifica en:
- ✚ Por un lado, se han incluido 60 ECTS correspondientes a asignaturas de formación básica cuyos contenidos se han desarrollado al uso de las asignaturas de otras titulaciones de Grado, pero adaptadas al ámbito de la titulación que se propone, tal como dispone el RD 1393/20007.

Asignatura	Nº ECTS	Tipo	Área de conocimiento del Anexo II del RD 1393/2007
BIOLOGÍA	6	FB	Ciencias
COMUNICACIÓN	6	FB	Ciencias Sociales y Jurídicas (*)
EMPRESA Y GASTRONOMÍA	6	FB	Ciencias Sociales y Jurídicas
ESTADÍSTICA	6	FB	Ciencias Sociales y Jurídicas
FÍSICO-QUÍMICA ALIMENTARIA	6	FB	Ciencias
HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA	6	FB	Ciencias Sociales y Jurídicas
INFORMÁTICA	6	FB	Ciencias Sociales y Jurídicas
INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	6	FB	Ciencias Sociales y Jurídicas

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	6	FB	Ciencias Sociales y Jurídicas
PSICOLOGÍA	6	FB	Ciencias Sociales y Jurídicas
TOTAL	60		

(*) El Grado en Gastronomía y Artes Culinarias se ha adscrito a la rama de conocimiento de CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS; y al menos 36 ECTS (en concreto 48) pertenecen al área de conocimiento a la que se adscribe el título.

✚ Además de las materias referidas en el punto anterior, este grado contempla materias como: fundamentos científicos aplicados a la gastronomía, cultura gastronómica...; y no podemos olvidar el nivel de teorización y profundización con que se desarrollarán materias tales como: Gestión empresarial; y personas y gestión de clientes, que ningún CFGS de este ámbito las contempla.

✚ Precisamente por esa diferencia de nivel (tanto de contenidos como de competencias entre los CFGS y este Grado, el nº de créditos reconocibles a los alumnos que accedan con dichas enseñanzas se limita a 22, 14 y 13 ECTS en los Ciclos Formativos afines (ver apartado 4 (Acceso y admisión) de la nueva versión de la memoria).

✚ Hasta la fecha el ámbito de la gastronomía no ha sido incorporado al nivel de la enseñanza universitaria, pero es indiscutible que el nivel de la formación y de las competencias que se proponen en este grado son equiparables a los de cualquier otro grado, y que situarán a los futuros egresados en un nivel de formación y cualificación superior al de los técnicos superiores (formación profesional); y, lo que es más importante aún, con las competencias requeridas para abordar con autonomía estudios superiores de Máster. Muestra de ello son los siguientes ejemplos resumidos del análisis comparativo realizado por el equipo de título entre estas enseñanzas de grado y los estudios de 'Técnico Superior en Dirección en cocina', 'Técnico Superior en Dirección en Servicios de Restauración', y 'Técnico Superior en procesos y calidad en la industria alimentaria'.

Ejemplos:

- El Grado en Gastronomía y Artes Culinarias incorpora contenidos que denotan y requieren unas competencias de saber y saber hacer más complejas, más interdisciplinares, más reflexivas, y aplicables en ámbitos laborales y profesionales complejos, como:
 - **MEDIR y ANALIZAR**
 - Medición y análisis de las expectativas y satisfacción del cliente
 - Medición y análisis de las dietas equilibradas dirigidas a la población en general y a poblaciones específicas
 - **ANALIZAR**
 - Análisis químicos y bio-químico del vino
 - Análisis sensorial de los productos pre- y post- aplicación de las técnicas
 - **ANALIZAR E INTERPRETAR**
 - Análisis e interpretación de los estudios de mercado
 - Análisis e interpretación de las causas de los procesos bio-físico-químicos producidos como consecuencia de la aplicación de distintas técnicas culinarias
 - **EVALUAR**

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

- Evaluar la viabilidad técnica y económica del negocio

- Y otras más como:

- ✓ PLANIFICAR
- ✓ PRESENTACIÓN Y DEFENSA ORAL Y ESCRITA DE PROYECTOS
- ✓ OPTIMIZAR
- ✓ INCREMENTAR LA EFICIENCIA
- ✓ SELECCIONAR
- ✓ ORGANIZAR
- ✓ VALORAR
- ✓ USO DE MÉTODOS Y TÉCNICAS
- ✓ APLICACIÓN BÁSICA DE MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

todos ellos extractados de las fichas de materias y módulos.

Como puede verse, un nivel competencial superior al recogido en el artículo del proyecto de RD por el que se establece el marco español de cualificaciones para la educación superior.

Así, por ejemplo, a tenor de dicho artículo 5

- Los técnicos superiores deben demostrar poseer conocimientos especializados en un área profesional o de estudio, con comprensión crítica para la integración y transferencia de saberes. Esto significa que, en la práctica, los titulados superiores de FP entienden, comprenden los procesos pero no tienen la capacidad analítica ni el conocimiento teórico que adquirirán los estudiantes de este grado (capacidades de ANALIZAR, VALORAR, EVALUAR, INTERPRETAR...).
- Los técnicos superiores (letra c) deben poseer la capacidad de analizar la información necesaria para evaluar y dar respuesta a situaciones previstas y no previstas, mediante la búsqueda de soluciones creativas e innovadoras. Sin embargo, los graduados serán capaces, además, de recopilar e interpretar datos e informaciones relacionándolos con los conocimientos teóricos (de índole técnica o científica) incorporando sus propias reflexiones (capacidades de VALORAR, SELECCIONAR...).

Interés científico del título:

- a) El ámbito de la gastronomía es **multidisciplinario**. Es el conocimiento razonado de todo aquello que se refiere a la persona en cuanto se nutre. Tienen en cuenta los procesos agrícolas, económicos, científicos, técnicos, sociales y culturales de la nutrición.
- b) La gastronomía abarcan un amplio abanico de áreas de conocimiento con un impacto económico y social fundamental que van desde la educación alimentaria de los más jóvenes hasta la élite culinaria profesional. Desde la cultura gastronómica y alimentaria que incide en el desarrollo social de cualquier país hasta el desarrollo del sector empresarial alimentario y de la restauración. La **alta gastronomía es un estandarte**

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

internacional del desarrollo de la gastronomía, producto de la gran evolución experimentada por los restauradores españoles. Este sector aúna una excelencia técnico-conceptual que se encuentra en el vértice de la pirámide creativa e integra el diseño sensorial y un proceso de elaboración de excelencia en cuanto a los procesos de elaboración basados en la calidad total.

c) El potencial de generación de conocimiento de las diferentes áreas de conocimiento que en el ámbito de la gastronomía es importante.

d) Las **áreas de investigación** que se desarrollarán son:

- La educación y los hábitos alimentarios saludables que van a tener una influencia decisiva en la salud de las nueva generaciones.
- La responsabilidad social alimentaria vinculada con el desarrollo de la biodiversidad, la agroecología, la recuperación e impulso de productos de proximidad.
- Las tendencias alimentarias del futuro centradas en la salud y el bienestar, claves en el desarrollo de nuevos productos y servicios por parte del sector empresarial alimentario.
- La innovación y excelencia en la gestión de empresas del sector alimentario y, específicamente del sector de la restauración y la alta restauración.
- El desarrollo de tecnologías asociadas. Desde el equipamiento hostelero a nuevas instalaciones y aplicaciones en el ámbito de la restauración y la cocina.
- La elaboración, conservación y presentación de alimentos, en especial, en el ámbito de alta cocina.

e) Para el desarrollo de la investigadora, se ha firmado un Convenio de colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) (<http://www.csic.es>) y con el Centro Tecnológico del mar y de los alimentos AZTI-Tecnalia (<http://www.azti.es>). Ambos centros son instituciones de referencias en el ámbito de la investigación alimentaria y gastronómica. Además, el BCulinary participará en la Red INDAGA.

La red INDAGA es una red temática española de innovación, investigación y desarrollo aplicado a la gastronomía, que se creó con el objetivo de coordinar las actividades de I+D en el ámbito de la gastronomía que se están llevando a cabo en diferentes Universidades, Fundaciones y Escuelas. Mediante esta red se pretende crear una masa crítica así como favorecer el intercambio de información y de experiencias, de tal forma que se optimice el aprovechamiento de todas las capacidades e infraestructuras disponibles, haciendo más visible al sector productivo y a la Sociedad, las actividades I+D desarrolladas.

Esta red temática es un herramienta muy útil para potenciar la colaboración entre grupos de investigación con el fin posterior de llevar a cabo proyectos de investigación básica o nuevos desarrollos tecnológicos, de favorecer la diseminación en el sector así como fomentar la formación en este nuevo campo científico de estudiantes de tercer ciclo y de técnicos.

Esta forma de colaboración puede incentivar y potenciar la ejecución de proyectos científicos y de desarrollo

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

tecnológico totalmente inabordable desde una sola perspectiva científica. Así, además de los grupos de I+D, en la red INDAGA también participan empresas procedentes de diferentes sectores (equipamientos, ingredientes, editoriales, catering, restauración, ...). Esta gran interdisciplinaridad abre grandes posibilidades para poder plantear proyectos Nacionales o Europeos en los cuales se podría abarcar desde aspectos de investigación básica hasta desarrollos tecnológicos y diseño de prototipos. A través de la red INDAGA se espera potenciar el contacto y la colaboración con otras entidades similares de otros países, como los de la Unión Europea o los de América Latina, lo que incrementaría la presencia internacional de la comunidad científica Española.

El elevado número de participantes, a día de hoy 19 grupos, participando en las actividades de la red, refleja el interés que existe en el estado, tanto a nivel académico como empresarial.

Además de lo anteriormente descrito, mediante esta red se espera también participar en la divulgación de aspectos relacionados con la seguridad alimentaria (ej. transmitir información sobre pautas de trabajo adecuadas para minimizar riesgos en los comensales) así como explicar a profesionales de la cocina y a la sociedad en general, las implicaciones reales sobre la salud (en el caso que las hubiese) del uso de técnicas e ingredientes.

Los objetivos específicos de la red INDAGA se describen a continuación:

- Profundizar en la aplicación práctica del conocimiento científico y tecnológico en el ámbito gastronómico.
- Divulgar al sector de la restauración en general esta tecnología para su aplicación, y ayudar en esa transferencia de tecnología. Realizar labores de divulgación de información de vigilancia tecnológica en el ámbito de aquellos aspectos de ciencia y la tecnología que puedan afectar a la gastronomía.
- Ser referencia en temas relacionados con las potenciales implicaciones higiénico-sanitarias en el ámbito gastronómico, para atajar de raíz informaciones erróneas y señalar contundentemente los riesgos.
- Consolidar el foro de contacto creado entre grupos de investigación, empresas, cocineros y escuelas de cocina que facilite el intercambio de información.
- Potenciar la colaboración entre estos agentes para el desarrollo de proyectos interdisciplinares, de interés científico, tecnológico y social y apuntar líneas de desarrollo.
- Abrir las puertas de los laboratorios de las instituciones, para facilitar el acceso de los profesionales a las tecnologías.
- Contribuir a la formación de estudiantes de tercer ciclo, personal técnico-industrial y del área de la gastronomía (cocineros).
- Favorecer el contacto con otras organizaciones similares de otros países (Research Chefs Association en USA, INICON en Europa).

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

Interés profesional del título:

- a) El sector de la gastronomía, no debe contemplarse de forma aislada, bien al contrario su contribución al PIB español -más del 7%- y su influencia directa e indirecta en diferentes sectores de actividad, aseguran un efecto multiplicador de ingresos y de generación de empleo, que tanto precisa la economía española en su lucha contra los efectos de la crisis internacional. Específicamente en el sector de la hostelería, gastronomía y restauración existente actualmente en España se deduce un empleo asalariado de 1.097.860 trabajadores, para un total de 289.218 empresas, según datos de la Federación Española de Hostelería y Restauración.
- b) La incidencia de los **chefs españoles** más destacados en el exterior, que influyen sobre los prescriptores de opinión de diversos países, contribuyen a crear una **imagen – país** a la que se están vinculando los productos españoles para favorecer su comercialización internacional.
- c) La **calidad de los chefs** es un aspecto fundamental en el ámbito gastronómico, que ha de traducirse en una buena estructura formativa. La formación en materia de restauración, gastronomía y turismo, debe generar un **capital humano que responda a criterios motivadores** y sea capaz de transmitir la personalidad culinaria española, arraigada al territorio.
- d) El presente título está dirigido a la formación de profesionales que desempeñarán sus profesiones en el ámbito de la gastronomía, la restauración y la alimentación. Como se explicará más adelante, se han definido una serie de funciones profesionales y una serie de competencias que posibilitarán dicho desarrollo profesional.

- e) La presente propuesta viene avalada por diferentes asociaciones profesionales e instituciones:

La Real Academia Española de Gastronomía, con la cual se ha suscrito un convenio de colaboración (<http://www.academiagastronomia.com>)

La Cofradía Vasca de Gastronomía, con la cual se ha suscrito un convenio de colaboración (<http://www.gastronomica.com>)

La Asociación Euro-toques (Comunidad europea de Cocineros), con la cual se ha suscrito un convenio de colaboración (<http://www.euro-toques.es>)

La Asociación Guipuzcoana de Hostelería y Restauración, que avala la propuesta con un escrito específico (<http://www.hosteleriagipuzkoa.com>)

La Federación Española de Hostelería y Restauración, que avala la propuesta con un escrito específico (<http://www.fehr.es>)

La Unión Española de Catadores, con la cual se ha suscrito un convenio de colaboración (<http://www.uec.es>)

- f) Administraciones públicas que impulsan la propuesta.

El presente título viene avalado e impulsado por diferentes instituciones públicas que han considerado la importancia estratégica que tiene el mismo. Concretamente, se trata del Ayuntamiento de San Sebastian; la

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

Diputación Foral de Gipuzkoa, el Gobierno Vasco (Departamento de Educación, Universidades e Investigación, Departamento de Industria, Comercio y Turismo; y Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca); y el Gobierno de España (Ministerio de Ciencia e Innovación y Ministerio de Industria, Comercio y Turismo).

- g) Previo al diseño del presente título, se realizó un diagnóstico de las necesidades formativas que un profesional de la gastronomía tenía y cómo se estaban cubriendo dichas necesidades y cómo se estaban adquiriendo las competencias necesarias. En dicho diagnóstico participaron profesionales del sector gastronómico, así como Asociaciones de Hostelería y Restauración, y Asociaciones de cocineros como Eurotoques. El resultado del diagnóstico fue que la formación inicial en España se adquiere a través de la formación profesional y que el aprendizaje posterior se produce a través de dos o tres años de prácticas que los futuros profesionales realizan en restaurantes y empresas de hostelería. Por supuesto, esas prácticas no están ni planificadas ni estructuradas y el aprendizaje posterior depende del concreto restaurante donde se realicen. La consecuencia, es por tanto, que existen necesidades de formación que no están cubiertas con la oferta actual de formación profesional.
- h) El presente diseño del título se ha contrastado con profesionales del sector y asociaciones de hostelería a través de diferentes reuniones que se han realizado en el proceso de diseño. Se conservan las actas de las reuniones celebradas. Las aportaciones obtenidas de las reuniones de contraste se han incorporado a la propuesta de título cuando han tenido la suficiente entidad.

Conclusión:

La gastronomía, entendida en un sentido amplio, tiene un papel estratégico en el desarrollo económico y social de España. Incide en el desarrollo de los hábitos alimentarios y en la cultura, en la aportación al empleo y la economía del sector y en la imagen de España en el mundo, clave para el desarrollo e impulso del sector turístico. Se trata, por tanto, de un ámbito estratégico.

En España existe una laguna en la formación de los profesionales de la gastronomía y restauración. Actualmente la oferta formativa reglada llega hasta la formación profesional y el posterior aprendizaje necesario para el completo desarrollo profesional en el sector se produce de forma desestructurada e improvisada. Existe, por tanto, necesidad y oportunidad de implantar un título universitario que sea clave para la modernización e impulso del sector.

Existen en el mundo numerosas titulaciones de nivel universitario dirigidas a la formación de los profesionales de la gastronomía. España, que cuenta con una posición preferente en el panorama gastronómico mundial, debe contar con una oferta formativa rigurosa de nivel universitario.

La gastronomía, también desde la perspectiva de la actividad investigadora, presenta un gran potencial de desarrollo de nuevo conocimiento que sirva para el desarrollo económico y social del sector.

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

Referentes externos

Para el diseño del título de Grado que se presenta se han tomado como referentes las siguientes enseñanzas:

ARTS CULINAIRES ET MANAGEMENT DE LA RESTAURATION (INSTITUT PAUL BOCUSE (Lyon))

http://www.institutpaulbocuse.com/fr/etudiant/arts_culinaires_et_management_de_la_restaurant

MANAGEMENT INTERNATIONAL DE L'HÔTELLERIE DE LA RESTAURATION (INSTITUT PAUL BOCUSE (Lyon))

http://www.institutpaulbocuse.com/fr/etudiant/management_international_de_lhotellerie_et_de_la_restaurant

GASTRONOMÍA (UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA (México D.F.))

<http://www.ucsj.edu.mx/licenciaturas/plan-gastronomia.html>

BACHELOR DEGREE IN CULINARY ARTS MANAGEMENT (CULINARY INSTITUTE OF AMERICA)



<http://www.ciachef.edu/admissions/academics/culinary/ply.asp>

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE GASTRONOMICHE (UNIVERSITÀ degli STUDI di SCIENZE GASTRONOMICHE (Italy))


http://www.unisg.it/pagine/ita/corsi/laurea_triennale/struttura.lasso

En las páginas siguientes se muestra un análisis de las características de cada una de las enseñanzas y sus similitudes y diferencias con este Grado.


2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

INSTITUT PAUL BOCUSE (Lyon) http://www.institutpaulbocuse.com/fr/etudiant/arts_culinaires_et_management_de_la_restaurant ARTS CULINAIRES ET MANAGEMENT DE LA RESTAURATION																						
ORIENTACIÓN, ENFOQUE DEL TÍTULO	Adquirir los fundamentos en términos de prácticas culinarias y de conocimientos de management. Adquirir las competencias de gestión de una empresa de restauración y adquirir habilidades y destrezas en las nuevas tecnologías culinarias.																					
DURACIÓN	Dos años y medio (con posibilidad de un año complementario)																					
PRÁCTICAS (DURACIÓN, ENFOQUE,...)	Stage 1: 4 meses Stage 2: 6 meses o formación en gestión de 12 a 18 meses Stage 3: 6 meses o formación en gestión de 12 a 18 meses (en el año complementario)																					
OFERTA DE PLAZAS	No consta. Hay dos convocatorias de admisión (abril y octubre)																					
IDIOMA DE DOCENCIA	Francés Francés e inglés (en el año complementario)																					
SIMILITUDES CON GRADO FCC	<p>Si bien la duración temporal es diferente, los Módulos sobre los que se desarrolla la formación inicial son coherentes con las Materias comunes presentadas para la Facultad de Ciencias Gastronómicas</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>MÓDULOS INSTITUTO PAUL BOCUSE</th> <th>MATERIAS COMUNES FCCG</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>❖ Artes culinarias</td> <td><input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria <input type="checkbox"/> Cultura gastronómica</td> </tr> <tr> <td>❖ Organización de la producción</td> <td><input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente</td> </tr> <tr> <td>❖ Management de operaciones</td> <td><input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes</td> </tr> <tr> <td>❖ Gestión</td> <td><input type="checkbox"/> Gestión</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía</td> </tr> </tbody> </table> <p>También el enfoque de Prácticas es semejante, en ambas instituciones, en los diferentes periodos se consideran Prácticas (o Stage), si bien en el Instituto Paul Bocuse algunas de ellas pueden ser sustituidas por formación en gestión</p>		MÓDULOS INSTITUTO PAUL BOCUSE	MATERIAS COMUNES FCCG	❖ Artes culinarias	<input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria <input type="checkbox"/> Cultura gastronómica	❖ Organización de la producción	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente	❖ Management de operaciones	<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes	❖ Gestión	<input type="checkbox"/> Gestión		<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía								
MÓDULOS INSTITUTO PAUL BOCUSE	MATERIAS COMUNES FCCG																					
❖ Artes culinarias	<input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria <input type="checkbox"/> Cultura gastronómica																					
❖ Organización de la producción	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente																					
❖ Management de operaciones	<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes																					
❖ Gestión	<input type="checkbox"/> Gestión																					
	<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía																					
DIFERENCIAS CON GRADO FCC	Las principales diferencias vienen dadas en la duración del programa y en lo que ello conlleva de profundización; en la duración y obligatoriedad de las Prácticas (en la Facultad de Ciencias Gastronómicas); y, sobre todo, en el énfasis que en la Facultad de Ciencias Gastronómicas se hace tanto en los Fundamentos científicos de la gastronomía, como en la existencia de itinerarios electivos y diferenciados al finalizar la formación.																					
INSTITUT PAUL BOCUSE (Lyon) http://www.institutpaulbocuse.com/fr/etudiant/management_international_de_lhotellerie_et_de_la_restaurant MANAGEMENT INTERNATIONAL DE L'HÔTELLERIE DE LA RESTAURATION																						
ORIENTACIÓN, ENFOQUE DEL TÍTULO	Llegar a ser especialista bilingüe e integrarse en puestos de dirección en hostelería y restauración																					
DURACIÓN	Tres años																					
PRÁCTICAS (DURACIÓN, ENFOQUE,...)	Stage 1: 4 meses Stage 2: 5 meses Stage 3: 6 meses o formación en gestión de 12 a 18 meses																					
OFERTA DE PLAZAS	No consta. Hay una convocatoria de admisión (octubre)																					
IDIOMA DE DOCENCIA	Francés e inglés																					
SIMILITUDES CON GRADO FCC	<p>En esta titulación el enfoque está más orientado a la gestión, por lo que las coincidencias con la propuesta de la Facultad de Ciencias Gastronómicas, se dan principalmente en los aspectos relacionados con la misma.</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>MÓDULOS INSTITUTO PAUL BOCUSE</th> <th>MATERIAS COMUNES FCCG</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>❖ Organización de operaciones</td> <td><input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria <input type="checkbox"/> Cultura gastronómica</td> </tr> <tr> <td>❖ Management de operaciones</td> <td><input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente</td> </tr> <tr> <td>❖ Atención al cliente</td> <td><input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes</td> </tr> <tr> <td>❖ Equipo y relaciones humanas</td> <td><input type="checkbox"/> Gestión</td> </tr> <tr> <td>❖ Gestión – Finanzas</td> <td></td> </tr> <tr> <td>❖ El entorno profesional</td> <td></td> </tr> <tr> <td>❖ Management estratégico</td> <td></td> </tr> <tr> <td>❖ Proyectos profesionales</td> <td></td> </tr> <tr> <td>❖ Tecnologías aplicadas</td> <td><input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía</td> </tr> </tbody> </table> <p>El enfoque de Prácticas es semejante: en ambas instituciones, en los diferentes periodos se consideran Prácticas (o Stage), si bien en el Instituto Paul Bocuse las del tercer año pueden ser sustituidas por formación en gestión</p>		MÓDULOS INSTITUTO PAUL BOCUSE	MATERIAS COMUNES FCCG	❖ Organización de operaciones	<input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria <input type="checkbox"/> Cultura gastronómica	❖ Management de operaciones	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente	❖ Atención al cliente	<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes	❖ Equipo y relaciones humanas	<input type="checkbox"/> Gestión	❖ Gestión – Finanzas		❖ El entorno profesional		❖ Management estratégico		❖ Proyectos profesionales		❖ Tecnologías aplicadas	<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía
MÓDULOS INSTITUTO PAUL BOCUSE	MATERIAS COMUNES FCCG																					
❖ Organización de operaciones	<input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria <input type="checkbox"/> Cultura gastronómica																					
❖ Management de operaciones	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente																					
❖ Atención al cliente	<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes																					
❖ Equipo y relaciones humanas	<input type="checkbox"/> Gestión																					
❖ Gestión – Finanzas																						
❖ El entorno profesional																						
❖ Management estratégico																						
❖ Proyectos profesionales																						
❖ Tecnologías aplicadas	<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía																					
DIFERENCIAS CON GRADO FCC	Las principales diferencias vienen dadas en la duración del programa y en el perfil profesional de salida del Instituto Paul Bocuse es más restringido, -incide más-, en la gestión hostelera y de restauración.																					


2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA (México D.F.)																
http://www.ucsj.edu.mx/licenciaturas/plan-gastronomia.html																
GASTRONOMÍA																
ORIENTACIÓN, ENFOQUE DEL TÍTULO	Formar integralmente profesionales capaces de desarrollarse en la industria de servicios de alimentos y bebidas, realizando funciones de planeación y operación de la producción de alimentos con las capacidades administrativas, científicas y tecnológicas más avanzadas, con los conocimientos humanísticos necesarios encaminados para mejorar la comprensión del fenómeno gastronómico y sus implicaciones culturales en el contexto nacional.															
DURACIÓN	Cinco años (10 semestres)															
PRÁCTICAS (DURACIÓN, ENFOQUE,...)	Prácticas I (4º semestre) Prácticas II (6º semestre) Prácticas III (7º semestre) Prácticas IV (8º semestre)	Restaurante-Escuela I (9º semestre) Restaurante-Escuela II (10º semestre)														
OFERTA DE PLAZAS	No consta.															
IDIOMA DE DOCENCIA	Español															
SIMILITUDES CON GRADO FCG	<p>Enfoque semejante al de la Facultad de Ciencias Gastronómicas, ya que propone una formación integral (humanística, de gestión, de producción, prácticas...). Así mismo, se presentan itinerarios diferentes a partir del 7º semestre. También se contempla el impulso al emprendizaje.</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>MÓDULOS UCSJ</th> <th>MATERIAS COMUNES FCG</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>❖ Técnica de los alimentos y bebidas</td> <td><input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria</td> </tr> <tr> <td>❖ Humanidades</td> <td><input type="checkbox"/> Cultura gastronómica</td> </tr> <tr> <td>❖ Administración</td> <td><input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente</td> </tr> <tr> <td>❖ Idiomas</td> <td><input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes</td> </tr> <tr> <td>❖ Prácticas profesionales</td> <td><input type="checkbox"/> Gestión</td> </tr> <tr> <td>❖ Ciencia de los alimentos</td> <td><input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía</td> </tr> </tbody> </table> <p>Las principales diferencias vienen dadas en los siguientes aspectos: duración del programa; en la UCSJ las Prácticas se inician en el 4º semestre; mientras que en la Facultad de Ciencias Gastronómicas comienzan desde el primer año; el enfoque de las asignaturas, parece ser más teórico que práctico, dándose relevancia a las temáticas más que a su aplicación; se da importancia a los idiomas extranjeros (francés e inglés), destinando un tiempo específico para ellos.</p>		MÓDULOS UCSJ	MATERIAS COMUNES FCG	❖ Técnica de los alimentos y bebidas	<input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria	❖ Humanidades	<input type="checkbox"/> Cultura gastronómica	❖ Administración	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente	❖ Idiomas	<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes	❖ Prácticas profesionales	<input type="checkbox"/> Gestión	❖ Ciencia de los alimentos	<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía
MÓDULOS UCSJ	MATERIAS COMUNES FCG															
❖ Técnica de los alimentos y bebidas	<input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria															
❖ Humanidades	<input type="checkbox"/> Cultura gastronómica															
❖ Administración	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente															
❖ Idiomas	<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes															
❖ Prácticas profesionales	<input type="checkbox"/> Gestión															
❖ Ciencia de los alimentos	<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía															

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA http://www.ciachef.edu/admissions/academics/culinary/plv.asp BACHELOR DEGREE IN CULINARY ARTS MANAGEMENT 															
ORIENTACIÓN, ENFOQUE DEL TÍTULO	Desarrollar competencias en técnicas y métodos de cocina, incorporando conocimientos científicos en nutrición; aprender las claves para gestionar una empresa rentable y adquirir competencias de comunicación y de gestión de personas; profundizar en la dimensión cultural de la gastronomía e implementar procesos creativos y de innovación.														
DURACIÓN	38 meses, distribuidos en 8 semestres														
PRÁCTICAS (DURACIÓN, ENFOQUE,...)	Externship: 18 semanas														
OFERTA DE PLAZAS	No consta														
IDIOMA DE DOCENCIA	Inglés Se imparten asignaturas de idiomas extranjeros														
SIMILITUDES CON GRADO FCG	<p>La duración temporal del Bachelor Degree es similar a la del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias: 38 meses en 8 semestres, las Materias también, en términos generales, son similares</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; width: 50%;">MATERIAS CIA</th> <th style="text-align: left; width: 50%;">MATERIAS COMUNES FCG</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>❖ Artes culinarias</td> <td><input type="checkbox"/> Sistemas de elaboración culinaria</td> </tr> <tr> <td>❖ Cultura gastronómica</td> <td><input type="checkbox"/> Cultura gastronómica</td> </tr> <tr> <td>❖ Gestión del negocio y organización de la producción</td> <td><input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente</td> </tr> <tr> <td>❖ Idiomas</td> <td><input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Gestión empresarial</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía</td> </tr> </tbody> </table>	MATERIAS CIA	MATERIAS COMUNES FCG	❖ Artes culinarias	<input type="checkbox"/> Sistemas de elaboración culinaria	❖ Cultura gastronómica	<input type="checkbox"/> Cultura gastronómica	❖ Gestión del negocio y organización de la producción	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente	❖ Idiomas	<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes		<input type="checkbox"/> Gestión empresarial		<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía
MATERIAS CIA	MATERIAS COMUNES FCG														
❖ Artes culinarias	<input type="checkbox"/> Sistemas de elaboración culinaria														
❖ Cultura gastronómica	<input type="checkbox"/> Cultura gastronómica														
❖ Gestión del negocio y organización de la producción	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente														
❖ Idiomas	<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes														
	<input type="checkbox"/> Gestión empresarial														
	<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía														
DIFERENCIAS CON GRADO FCG	<p>El enfoque de las prácticas externas es sensiblemente diferente: en el CIA únicamente existen prácticas externas en un curso, mientras en el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias se contemplan en todos los cursos y finalizan con un Trabajo Fin de Grado.</p> <p>Las principales diferencias vienen dadas por la mayor orientación a técnicas y métodos en cocina que oferta el CIA, mientras la Facultad de Ciencias Gastronómicas tiene un enfoque más amplio al restaurante en su globalidad y también a orientarse a la industria alimentaria. Otros aspectos diferenciadores son: la relevancia que desde la Facultad de Ciencias Gastronómicas se otorga tanto a los Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía, y a la existencia de itinerarios electivos y diferenciados al finalizar la formación.</p>														

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

UNIVERSITÀ degli STUDI di SCIENZE GASTRONOMICHE (Italy) http://www.unisg.it/pagine/ita/corsi/laurea_triennale/struttura.lasso LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE GASTRONOMICHE 																							
ORIENTACIÓN, ENFOQUE DEL TÍTULO	Profundización en la calidad y normativas del producto (vegetal-animal), agricultura y alimentación.																						
DURACIÓN	Tres años																						
PRÁCTICAS (DURACIÓN, ENFOQUE,...)	No hace referencia a prácticas externas, aunque sí se incide en la realización de viajes didácticos (temáticos y territoriales).																						
OFERTA DE PLAZAS	74 alumnos. Hay una convocatoria de admisión (septiembre)																						
IDIOMA DE DOCENCIA	Italiano e inglés																						
SIMILITUDES CON GRADO FCG	<p>Si bien la duración temporal es diferente, los Módulos sobre los que se desarrolla la formación inicial son similares a las Materias comunes presentadas en el Plan de Estudios de la Facultad de Ciencias Gastronómicas</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th>MÓDULOS INSTITUTO PAUL BOCUSE</th> <th>MATERIAS COMUNES FCG</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>❖ Cocina y tecnología</td> <td><input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria</td> </tr> <tr> <td>❖ Historia, geografía y turismo</td> <td><input type="checkbox"/> Cultura gastronómica</td> </tr> <tr> <td>❖ Antropología y sociología</td> <td></td> </tr> <tr> <td>❖ Enología</td> <td></td> </tr> <tr> <td>❖ Gestión, economía y sistemas de comercialización</td> <td><input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/> Gestión</td> </tr> <tr> <td>❖ Estadística</td> <td></td> </tr> <tr> <td>❖ Ciencia, nutrición, alimentación y sensorialidad</td> <td><input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía</td> </tr> <tr> <td>❖ Diseño</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	MÓDULOS INSTITUTO PAUL BOCUSE	MATERIAS COMUNES FCG	❖ Cocina y tecnología	<input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria	❖ Historia, geografía y turismo	<input type="checkbox"/> Cultura gastronómica	❖ Antropología y sociología		❖ Enología		❖ Gestión, economía y sistemas de comercialización	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente		<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes		<input type="checkbox"/> Gestión	❖ Estadística		❖ Ciencia, nutrición, alimentación y sensorialidad	<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía	❖ Diseño	
MÓDULOS INSTITUTO PAUL BOCUSE	MATERIAS COMUNES FCG																						
❖ Cocina y tecnología	<input type="checkbox"/> Técnicas de elaboración culinaria																						
❖ Historia, geografía y turismo	<input type="checkbox"/> Cultura gastronómica																						
❖ Antropología y sociología																							
❖ Enología																							
❖ Gestión, economía y sistemas de comercialización	<input type="checkbox"/> Procesos de servicio orientados al cliente																						
	<input type="checkbox"/> Personas y gestión de clientes																						
	<input type="checkbox"/> Gestión																						
❖ Estadística																							
❖ Ciencia, nutrición, alimentación y sensorialidad	<input type="checkbox"/> Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía																						
❖ Diseño																							
DIFERENCIAS CON GRADO FCG	Las principales diferencias vienen dadas en la duración del programa y en lo que ello conlleva de profundización; en la duración y obligatoriedad de las Prácticas (en la Facultad de Ciencias Gastronómicas), frente a los viajes didácticos de la UNISG; y, sobre todo, en el énfasis que la Facultad de Ciencias Gastronómicas hace en los Fundamentos de producción y servicio en la gastronomía, y gestión de personas: psicología, comunicación; gestión comercial, y los itinerarios electivos y diferenciados al finalizar la formación, ausentes en el Laurea Triennale.																						

Descripción de los procedimientos de consulta internos

El equipo de diseño y elaboración de esta Memoria de Grado ha estado compuesto por un conjunto de personal docente e investigador de Mondragon Unibertsitatea (expertos en materias relacionadas con la gestión empresarial, expertos en materias de ciencia y tecnología de alimentos, expertos en procesos académicos y metodologías docentes,...) así como un conjunto de expertos del ámbito de la gastronomía y restauración (expertos en gerencia de restaurantes, expertos en dirección de equipos de cocina, expertos en dirección de equipos de servicio y sala, ...). Dicho equipo de trabajo ha estado dirigido por el Vicerrector de Mondragon Unibertsitatea.

El equipo de trabajo ha mantenido una periodicidad de reuniones semanales en las que se han ido definiendo y elaborando los diferentes apartados del Grado.

La información resultante de esta dinámica es diversa tanto en alcance como en contenido. Entre otras se hallan: las convocatorias de las reuniones que se ha realizado; las actas de las reuniones y los acuerdos (y consensos) alcanzados en las mismas; y las distintas versiones del plan de estudios.

- ✓ Procedimiento seguido para la aprobación del plan de estudios

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

El procedimiento de aprobación del plan de estudios se ha vertebrado a dos niveles:

- ◆ A nivel del BCulinary
La propuesta de título fue aprobada por el Patronato de la Fundación Basque Culinary, en el que son Patronos siete de los cocineros y restauradores más relevantes de España.
- ◆ A nivel de la Universidad.
La propuesta de título fue aprobada en el Comité Académico de Mondragón Unibertsitatea, el Consejo de Dirección de Mondragón Unibertsitatea, y el Consejo Rector de la Universidad (Órganos en los que se hallan representadas todas las Facultades que integran M.U. y el propio Rectorado).

Descripción de los procedimientos de consulta externos

Las consultas externas se han articulado por dos vías:

- a) Sesiones de contraste realizadas con profesionales del sector
- b) Diseño de la titulación en equipos de trabajo en los que han participado profesionales de la Restauración

A continuación se describe cada una de ellas:

a) **SESIONES DE CONTRASTE REALIZADAS CON PROFESIONALES DEL SECTOR**

3.1. SESIÓN DEL 22 DE DICIEMBRE DE 2009

Lugar de celebración: Sukal Leku, Paseo Zubiaurre nº 84. Donostia (Gipuzkoa)

Nº asistentes: 14

Contenido de la reunión: En la primera parte de la reunión los representantes del Basque Culinary Center expusieron las funciones profesionales de los graduados y graduadas en Gastronomía y Artes Culinarias, las competencias que adquirirán los titulados al finalizar los estudios, y las materias que permitirán el desarrollo de dichas competencias, tal como las había identificado el Equipo de diseño del título.

En la segunda parte, se invitó a los asistentes a realizar sus aportaciones.

Aportaciones de la sesión del 22 de diciembre de 2009

- Ⓢ Los alumnos y el centro tienen que tener una percepción de la realidad laboral.
- Ⓢ Debe darse importancia a la historia de la gastronomía general.
- Ⓢ Incluir el bloque de panadería – pastelería dentro de la materia de Sistemas de Producción y Elaboración culinaria. No tratarla de modo independiente.
- Ⓢ Añadir una asignatura previa para entender mejor la de biología y física de los alimentos.

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

- ⊗ Que los alumnos adquieran capacidades para aprender, solos o en aprendizaje cooperativo.
- ⊗ Añadir más créditos para las materias de Físico – química de los alimentos.
- ⊗ Profundizar en los porqués de las técnicas, de los productos....
- ⊗ Nº de créditos de prácticas insuficientes.
- ⊗ Incluir una asignatura de educación alimentaria.
- ⊗ Cuestionar los tópicos de la alimentación, para revisar y profundizar en la veracidad de los mismos.
- ⊗ Concienciar en la sostenibilidad y ecología.
- ⊗ Los participantes quieren colaborar en el rediseño del formato actual de las prácticas en el centro de trabajo.
- ⊗ Desarrollar los sentidos de los alumnos.
- ⊗ Implicar también a los cocineros “veteranos” y expertos en diferentes materias a participar en charlas, formaciones.... ya que su visión también es enriquecedora para los alumnos.

3.2. SESIÓN DEL 12 DE ENERO DE 2010

Lugar de celebración: Azti, Parque Tecnológico de Bizkaia (Derio)

Nº asistentes: 9

Contenido de la sesión: Se repitió el esquema de la sesión celebrada anteriormente en Donostia.

Aportaciones de la sesión del 12 de enero de 2010

- ⊗ Se echa de menos una asignatura de campo que relacione el producto y la agricultura, donde los alumnos van a empresas, caseríos, huertas, lonjas... a aprender sobre la producción y manufactura de los productos.
- ⊗ Objetivo de atraer a alumnado internacional.
- ⊗ Pensar en hacer un seguimiento de los alumnos egresados: bolsa de trabajo, tutorías...
- ⊗ Consideran importante “orientar” y explicar bien a los alumnos sobre su futuro profesional.
- ⊗ No abrir demasiado el abanico de opciones de “especialización”, ya que un alumno de 22-23 años no va a tener demasiado criterio para hacer una buena selección. A más opción, más se complica la decisión.
- ⊗ Considerar importante la asignatura de ‘Nutrición’.
- ⊗ Considerar importante la asignatura de ‘Seguridad laboral y alimentaria’
- ⊗ Fomentar el desarrollo intelectual
- ⊗ Se resalta la importancia de contar con profesorado altamente cualificado.
- ⊗ Personalizar la formación al máximo posible, sobre todo los dos primeros años, a través de tutorías.
- ⊗ Seguir en contacto con los alumnos egresados para que sigan enriqueciendo a la Facultad a través de su conocimiento, formación, posibles cooperaciones en negocios...
- ⊗ Organizar talleres con expertos internacionales (concepto tipo ‘Diálogos de Cocina’...)
- ⊗ Los alumnos tienen que conocer muy bien los productos: su origen, producción...

2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

- ⊗ Definir y aclarar bien la filosofía del B.Culinary para informar correctamente al entorno y exterior; y para que las empresas, entre otros, tengan una imagen y visión real de los alumnos. Lo mismo para los posibles alumnos... debe transmitirse una imagen clara de qué es y qué se hace en el B.Culinary.
- ⊗ Dar importancia al plan de acogida, para facilitar y garantizar una buena integración de los alumnos en la Facultad y en las empresas del entorno.
- ⊗ Recomiendan analizar las necesidades laborales sociales existentes a la hora de definir las formaciones.
- ⊗ Formar a los alumnos en una visión del cambio.... con actitud flexible.
- ⊗ Enseñar a los alumnos a relacionarse con las instituciones: Ayuntamientos, Gobiernos, otras Administraciones; y con los medios de comunicación.
- ⊗ Aclarar bien que el Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias no será sólo un cocinero.

CONCLUSIONES DE LAS SESIONES DE CONTRASTE

Primera.- Valoración muy positiva de las funciones profesionales, de las competencias y de las materias del plan de estudios.

Segunda.- Identificación de aspectos mejorables en la propuesta inicial, tanto en el modelo educativo que se desarrollará (aptitudes y valores), como en las competencias específicas (Ejemplos: profundización en cultura general relativos a la alimentación y gastronomía; inclusión de conocimientos relativos a la nutrición y a la seguridad laboral y alimentaria).

b) DESARROLLO DE LA TITULACIÓN EN EQUIPOS DE TRABAJO EN LOS QUE HAN PARTICIPADO PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN

Como se ha indicado anteriormente, el diseño de título ha sido abordado por un conjunto de PDI de Mondragon Unibertsitatea.

Una vez que se han ido elaborando los diferentes apartados, se han contrastado y testado en grupo de trabajo auxiliares compuestos por profesionales del sector que bimensualmente se han reunido con este objetivo.

Por último, el contenido de los diferentes apartados, sobre todo aquellos que más directamente tienen que ver con el desarrollo profesional en el sector de la gastronomía y alimentación, se ha contrastado con los mejores restauradores españoles, muchos de los cuales componen el Patronato de la Fundación Basque Culinary Center.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

Competencia general y funciones profesionales del título	
<ul style="list-style-type: none"> Competencia general del título <p><i>Profesional cualificado para diseñar, implementar y coordinar sistemas de producción y elaboración culinaria y servicios gastronómicos de alto nivel en relación con diferentes tipos de empresas –restaurantes y cualquier otra empresa del sector de la alimentación y gastronomía-, y en relación con las necesidades e intereses de los clientes, gestionando los equipos de personas. Igualmente estará cualificado para generar y desarrollar propuestas de nuevos productos, servicios y negocios; y ofrecer asesoría y consultoría en el ámbito de la restauración y la gastronomía con visión innovadora haciendo uso de las TIC y en diferentes idiomas.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Los titulados y tituladas en este Grado, al finalizar los estudios, podrán desarrollar las siguientes funciones profesionales: 	
Funciones Profesionales	
Cód.	DESCRIPCIÓN FUNCIÓN PROFESIONAL
FP.1	Identificar y desarrollar múltiples técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria y servicio para dar respuesta tanto a demandas gastronómicas básicas y cotidianas, como a requerimientos que impliquen elaboraciones complejas y creativas; conociendo los usos y costumbres locales al respecto, así como las tendencias y propuestas más actuales del sector.
FP.2	Gestionar empresas de restauración, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de este tipo de organizaciones (planificación, aprovisionamiento, producción y elaboración, servicio al cliente, creatividad e innovación...), poniendo especial atención y cuidado en la dirección y coordinación del equipo de personas a su cargo, en la calidad de los productos y del servicio, y en la sostenibilidad del negocio.
FP.3	Diseñar y desarrollar propuestas de negocio innovadoras en el ámbito culinario, compartiendo información con personas, empresas, asociaciones... del ámbito gastronómico, mediante el uso de las tecnologías y redes de comunicación a fin de tener y consolidar una presencia activa en los mercados locales y globales.
FP.4	Realizar acciones de asesoría y/o consultoría en relación con el diseño y desarrollo de nuevos productos y/o conceptos culinarios e implantación de modelos de negocio, aplicando de manera eficaz y rigurosa los conocimientos en gastronomía adecuados para cada espacio a partir del análisis de la situación de las necesidades del sector y del contexto sociocultural.
FP.5	Participar en actividades de innovación relacionadas con diferentes procesos y técnicas del sector culinario (productos y materias primas, procedimientos de elaboración, tratamiento y conservación de alimentos y bebidas; diseño de espacios y ambientes de trabajo y servicio; percepción de comportamientos, gustos y tendencias de los clientes, educación del consumidor, etc.) <i>basándose en la comprensión de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en su campo de estudio, con una profundidad que llega hasta la vanguardia del conocimiento</i> ¹ .
FP.6	Recopilar e interpretar datos e informaciones en las que fundamentar sus conclusiones sobre diversos temas y aspectos del ámbito gastronómico, para comunicar conocimientos, ideas, problemas y soluciones en el ámbito de su campo de estudios, tanto a nivel de expertos como de personas ajenas al sector.
<ul style="list-style-type: none"> Y los nuevos titulados y tituladas podrán realizar sus trabajos en los siguientes ámbitos (a corto, medio, e incluso largo plazo): 	

¹ El subrayado en cursiva y negrita corresponde al texto literal extractado del proyecto del Real Decreto por el que se establece el marco español de cualificaciones para la educación superior.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

- ✚ Jefe de cocina,
- ✚ Gerente de Restaurante,
- ✚ Director de Gestión del cliente
- ✚ Dirección de producción alimentaria
- ✚ Técnico investigador del sector agroalimentario e industria alimentaria
- ✚ Asesor, consultor
- ✚ Promotor de nuevas iniciativas gastronómicas
- ✚ Técnico responsable de comunicación
- ✚ ...

Competencias del título

Al culminar sus estudios, los titulados y tituladas que hayan cursado este grado habrán adquirido las competencias que se detallan a continuación en relación a las distintas funciones profesionales que desempeñarán los titulados, entre las que se han incluido las competencias de carácter más transversal dispuestas para los graduados y graduadas por el RD 1393/2007:

Cód.	DESCRIPCIÓN FUNCIÓN PROFESIONAL	DESCRIPCIÓN COMPETENCIA
FP.1	Identificar y desarrollar múltiples técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria y servicio para dar respuesta tanto a demandas gastronómicas básicas y cotidianas, como a requerimientos que impliquen elaboraciones complejas y creativas; conociendo los usos y costumbres locales al respecto, así como las tendencias y propuestas más actuales del sector.	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.
FP.2	Gestionar empresas de restauración, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de este tipo de organizaciones (planificación, aprovisionamiento, producción y elaboración, servicio al cliente, creatividad e innovación...), poniendo especial atención y cuidado en la dirección y coordinación del equipo de personas a su cargo, en la calidad de los productos y del servicio, y en la sostenibilidad del negocio.	C.03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.
		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.05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.
FP.3	Diseñar y desarrollar propuestas de negocio innovadoras en el ámbito culinario, compartiendo información con personas, empresas, asociaciones... del ámbito gastronómico, mediante el uso de las	C.06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

	tecnologías y redes de comunicación a fin de tener y consolidar una presencia activa en los mercados locales y globales.	C.07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
FP.4	Realizar acciones de asesoría y/o consultoría en relación con el diseño y desarrollo de nuevos productos y/o conceptos culinarios e implantación de modelos de negocio, aplicando de manera eficaz y rigurosa los conocimientos en gastronomía adecuados para cada espacio a partir del análisis de la situación de las necesidades del sector y del contexto sociocultural.	<p>C.08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.</p> <p>C.09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.</p>
FP.5	Participar en actividades de innovación relacionadas con diferentes procesos y técnicas del sector culinario (productos y materias primas, procedimientos de elaboración, tratamiento y conservación de alimentos y bebidas; diseño de espacios y ambientes de trabajo y servicio; percepción de comportamientos, gustos y tendencias de los clientes, educación del consumidor, etc.) basándose en la comprensión de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en su campo de estudio, con una profundidad que llega hasta la vanguardia del conocimiento.	<p>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.</p> <p>C.11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.</p>
FP.6	Recopilar e interpretar datos e informaciones en las que fundamentar sus conclusiones sobre diversos temas y aspectos del ámbito gastronómico, para comunicar conocimientos, ideas, problemas y soluciones en el ámbito de su campo de estudios, tanto a nivel de expertos como de personas ajenas al sector.	<p>C.12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.</p> <p>C.13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.</p>

COMPETENCIAS TRASVERSALES:

Mondragon Unibertsitatea acordó durante el curso 2000-2001 dentro del Proyecto Educativo denominado "Mendeberri" desarrollar en su alumnado una serie de competencias comunes. Para este título se han seleccionado las siguientes:

- ◆ Planificación y Organización
- ◆ Iniciativa
- ◆ Flexibilidad
- ◆ Trabajo en equipo
- ◆ Orientación al cliente
- ◆ Aprender a aprender
- ◆ Resolución de problemas
- ◆ Comunicación eficiente

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

● Uso eficiente de las TICs

❖ CT.01. Planificación y Organización

Determinar la secuencia de acciones a desarrollar, teniendo para ello en cuenta los objetivos, las interrelaciones con los demás y los recursos y tiempos disponibles; previendo posibles resultados y proponiendo alternativas en el contexto de trabajo, con el fin de lograr un desempeño sistemático y eficiente.

❖ CT.02. Iniciativa

Promover, generar y materializar ideas y actividades –desde las más simples a las más complejas– que mejoren e innoven los procesos propios de su ámbito profesional; abordando, cuando así se requiera, las situaciones imprevistas o inciertas que se presentan, para generar propuestas de solución en sintonía con los objetivos establecidos.

❖ CT.03. Flexibilidad

Adaptar la actuación personal a las diferentes, e incluso cambiantes, condiciones de trabajo que se presentan en su ámbito de actuación, analizando y comprendiendo la realidad –y las diferentes perspectivas que sobre la misma pueden tener otras personas (compañeros, proveedores, clientes...)– a fin de lograr de manera eficaz los objetivos planteados.

❖ CT.04. Trabajo en equipo

Conformar un equipo de trabajo o integrarse eficazmente en uno existente –liderando el mismo cuando sea necesario–, promoviendo la participación, la autonomía y la asunción de diferentes roles y/o responsabilidades por parte de los miembros del equipo; facilitando los consensos para llegar a los objetivos marcados, trabajando en contextos multidisciplinares y, en su caso, multiculturales.

❖ CT.05. Orientación al cliente

Dar respuesta, en un contexto de empresa viable, a las necesidades, expectativas y deseos de los clientes –atendiendo a su singularidad, hábitos y cultura–, entendiendo e interpretando a los mismos, a través de la observación, la escucha y la empatía.

❖ CT.06. Aprender a aprender

Identificar necesidades de aprendizaje –tanto propias como ajenas–, a través de la continua evaluación de las necesidades formativas que se le presentan, con el fin de dar respuesta eficaz a las mismas y añadir nuevo valor a su desempeño laboral y personal.

❖ CT.07. Resolución de problemas

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

Identificar y afrontar los diferentes problemas, incidencias y situaciones imprevistas que surgen, con el fin de resolverlas mediante la identificación de posibles soluciones y la selección y aplicación de la más efectiva y pertinente, aprendiendo de la experiencia y fomentando el diálogo constructivo y la interacción positiva en el equipo de trabajo.

❖ CT. 08. Comunicación eficiente

Escuchar, entender y transmitir información, ideas, sentimientos, opiniones, etc. a públicos expertos y no expertos en temáticas del ámbito gastronómico, utilizando las herramientas, canales y modos más adecuados para garantizar la asimilación del mensaje, tomando en consideración la diferente procedencia, idiomas y culturas de los destinatarios.

❖ CT. 09. Uso eficiente de las TICs

Utilizar diferentes herramientas informáticas –individuales y colectivas– en el contexto de su trabajo, con finalidades diversas: obtención, análisis y generación de información; comunicación e intercambio de ideas; aprendizaje/formación... para mejorar tanto su propio desempeño laboral como el de quienes comparten su trabajo.

Aunque alguna de las competencias transversales se trabaja también específicamente en una materia concreta, por ejemplo, ‘Uso eficiente de las TICs’, ‘Orientación al Cliente’, y ‘Planificación y Organización’, se ha considerado conveniente contemplarla también como competencia transversal para garantizar que se trabajen a lo largo de toda la titulación, y no sólo en las materias específicas.

A lo largo del capítulo 5 de este documento, concretamente en el detalle de los módulos, se especifica cómo se integran estas competencias en el currículum del alumno. Para ello es fundamental la sensibilización y formación de los agentes implicados, la coordinación y seguimiento del currículum, y la coordinación y seguimiento de los alumnos.

Para la adquisición de estas competencias se han identificado las siguientes materias, con el nº de ECTS detallado a continuación:

	Materias	ECTS	% con respecto al total de ECTS del título
Materia 1	Plan de acogida	2	0,8
Materia 2	Sistemas de producción y elaboración culinaria	35	14,6
Materia 3	Gestión empresarial	31	12,9
Materia 4	Personas y gestión de clientes	20	8,3
Materia 5	Cultura gastronómica	24	10,0
Materia 6	Sistemas de servicio y atención al cliente	25	10,4
Materia 7	Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía	29	12,1

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

Itinerario de profundización:			
Materia 8	Vanguardia culinaria	20	8,3
Itinerario de profundización:			
Materia 9	Innovación, negocio y emprendizaje	20	8,3
Itinerario de profundización:			
Materia 10	Industria alimentaria	20	8,3
Materia 11	Prácticas externas	24	10,0
Materia 12	TFG	30	12,5
		240	100,0

En las tablas siguientes se ha recogido la relación entre las competencias del título y las materias del plan de estudios:

INTERRELACIÓN ENTRE FUNCIONES PROFESIONALES, COMPETENCIAS EDE TÍTULO Y MATERIAS

FUNCIÓN PROFESIONAL	COMPETENCIA TÍTULO	MATERIA
1. Identificar y desarrollar múltiples técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria y servicio para dar respuesta tanto a demandas gastronómicas básicas y cotidianas, como a requerimientos que impliquen elaboraciones complejas y creativas; conociendo los usos y costumbres locales al respecto, así como las tendencias y propuestas más actuales del sector.	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.	2. Sistemas de producción y elaboración culinaria 5. Cultura gastronómica 6. Sistemas de servicio y atención al cliente 7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía 8. itinerario: Vanguardia culinaria 10. itinerario: Industria alimentaria 11. Prácticas externas 12. TFG
	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. Personas y gestión de clientes 6. Sistemas de servicio y atención al cliente 7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía 8. itinerario: Vanguardia culinaria 11. Prácticas externas 12. TFG
2. Gestionar empresas de restauración, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de este tipo de organizaciones (planificación, aprovisionamiento, producción y elaboración, servicio al cliente, creatividad e innovación...), poniendo especial atención y cuidado en la dirección y coordinación del equipo de personas a su cargo, en la calidad de los productos y del servicio, y en la sostenibilidad del negocio.	03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.	4. Personas y gestión de clientes 6. Sistemas de servicio y atención al cliente 10. itinerario: Industria alimentaria 11. Prácticas externas 12. TFG

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

	<p>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.</p>	<p>2. Sistemas de producción y elaboración culinaria 3. Gestión empresarial 4. Personas y gestión de clientes 6. Sistemas de servicio y atención al cliente 9. itinerario: Innovación, negocio y emprendizaje 10. itinerario: Industria alimentaria 11. Prácticas externas 12. TFG</p>
	<p>05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.</p>	<p>3. Gestión empresarial 9. itinerario: Innovación, negocio y emprendizaje 11. Prácticas externas 12. TFG</p>
<p>3. Diseñar y desarrollar propuestas de negocio innovadoras en el ámbito culinario, compartiendo información con personas, empresas, asociaciones... del ámbito gastronómico, mediante el uso de las tecnologías y redes de comunicación a fin de tener y consolidar una presencia activa en los mercados locales y globales.</p>	<p>06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.</p>	<p>5. Cultura gastronómica 8. itinerario: Vanguardia culinaria 10. itinerario: Industria alimentaria 11. Prácticas externas 12. TFG</p>
	<p>07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.</p>	<p>3. Gestión empresarial 4. Personas y gestión de clientes 8. itinerario: Vanguardia culinaria 9. itinerario: Innovación, negocio y emprendizaje 10. itinerario: Industria alimentaria 12. TFG</p>
<p>4. Realizar acciones de asesoría y/o consultoría en relación con el diseño y desarrollo de nuevos productos y/o conceptos culinarios e implantación de modelos de negocio, aplicando de manera eficaz y rigurosa los conocimientos en gastronomía adecuados para cada espacio a partir del análisis de la situación de las necesidades del sector y del contexto sociocultural.</p>	<p>08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.</p>	<p>2. Sistemas de producción y elaboración culinaria 3. Gestión empresarial 8. itinerario: Vanguardia culinaria 9. itinerario: Innovación, negocio y emprendizaje 12. TFG</p>
	<p>09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.</p>	<p>3. Gestión empresarial 4. Personas y gestión de clientes 5. Cultura gastronómica 9. itinerario: Innovación, negocio y emprendizaje 10. itinerario: Industria alimentaria 12. TFG</p>

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO


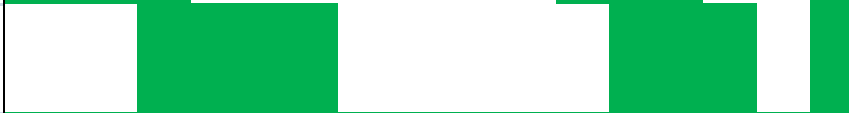




<p>5. Participar en actividades de innovación relacionadas con diferentes procesos y técnicas del sector culinario (productos y materias primas, procedimientos de elaboración, tratamiento y conservación de alimentos y bebidas; diseño de espacios y ambientes de trabajo y servicio; percepción de comportamientos, gustos y tendencias de los clientes, educación del consumidor, etc.) basándose en la comprensión de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en su campo de estudio, con una profundidad que llega hasta la vanguardia del conocimiento.</p>	<p>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.</p>	<p>2. Sistemas de producción y elaboración culinaria 4. Personas y gestión de clientes 5. Cultura gastronómica 6. Sistemas de servicio y atención al cliente 7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía 8. itinerario: Vanguardia culinaria 10. itinerario: Industria alimentaria 11. Prácticas externas 12. TFG</p>
	<p>11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.</p>	<p>3. Gestión empresarial 7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía 8. itinerario: Vanguardia culinaria 11. Prácticas externas 12. TFG</p>
<p>6. Recopilar e interpretar datos e informaciones en las que fundamentar sus conclusiones sobre diversos temas y aspectos del ámbito gastronómico, para comunicar conocimientos, ideas, problemas y soluciones en el ámbito de su campo de estudios, tanto a nivel de expertos como de personas ajenas al sector.</p>	<p>12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.</p>	<p>2. Sistemas de producción y elaboración culinaria 4. Personas y gestión de clientes 5. Cultura gastronómica 11. Prácticas externas 12. TFG</p>
	<p>13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.</p>	<p>5. Cultura gastronómica 11. Prácticas externas 12. TFG</p>

La tabla (Tb.1) de la página siguiente muestra la matriz entre las funciones profesionales, las competencias y las materias del plan de estudios:

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

DESCRIPCIÓN FUNCIÓN PROFESIONAL	DESCRIPCIÓN COMPETENCIA	2. Sistemas de producción y elaboración culinaria	3. Gestión empresarial	4. Personas y gestión de clientes	5. Cultura gastronómica	6. Sistemas de servicio y atención al cliente	7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía	8. Vanguardia culinaria	9. Innovación, negocio y emprendizaje	10. Industria alimentaria	11. Prácticas externas	12. TFG
<p>FP.1. Identificar y desarrollar múltiples técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria y servicio para dar respuesta tanto a demandas gastronómicas básicas y cotidianas, como a requerimientos que impliquen elaboraciones complejas y creativas; conociendo los usos y costumbres locales al respecto, así como las tendencias y propuestas más actuales del sector.</p>	<p>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.</p>	■			■	■	■	■	■	■	■	■
	<p>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.</p>			■		■	■	■	■	■	■	■
<p>FP.2. Gestionar empresas de restauración, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de este tipo de organizaciones (planificación, aprovisionamiento, producción y elaboración, servicio al cliente, creatividad e innovación...), poniendo especial atención y cuidado en la dirección y coordinación del equipo de personas a su cargo, en la calidad de los productos y del servicio, y en la sostenibilidad del negocio.</p>	<p>C.03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.</p>											
	<p>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.</p>	■		■		■	■	■	■	■	■	■
	<p>C.05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.</p>		■									
<p>FP.3. Diseñar y desarrollar propuestas de negocio innovadoras en el ámbito culinario, compartiendo información con personas, empresas, asociaciones... del ámbito gastronómico, mediante el uso de las tecnologías y redes de comunicación a fin de tener y consolidar una presencia activa en los mercados locales y globales.</p>	<p>C.06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.</p>				■			■	■	■	■	■
	<p>C.07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.</p>		■	■				■	■	■	■	■

3. OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO Y LAS COMPETENCIAS QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE TRAS COMPLETAR EL PERIODO FORMATIVO

<p>FP.4. Realizar acciones de asesoría y/o consultoría en relación con el diseño y desarrollo de nuevos productos y/o conceptos culinarios e implantación de modelos de negocio, aplicando de manera eficaz y rigurosa los conocimientos en gastronomía adecuados para cada espacio a partir del análisis de la situación de las necesidades del sector y del contexto sociocultural.</p>	<p>08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.</p>	
<p>FP.5. Participar en actividades de innovación relacionadas con diferentes procesos y técnicas del sector culinario (productos y materias primas, procedimientos de elaboración, tratamiento y conservación de alimentos y bebidas; diseño de espacios y ambientes de trabajo y servicio; percepción de comportamientos, gustos y tendencias de los clientes, educación del consumidor, etc.) basándose en la comprensión de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en su campo de estudio, con una profundidad que llega hasta la vanguardia del conocimiento.</p>	<p>C.09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.</p>	
<p>FP.6. Recopilar e interpretar datos e informaciones en las que fundamentar sus conclusiones sobre diversos temas y aspectos del ámbito gastronómico, para comunicar conocimientos, ideas, problemas y soluciones en el ámbito de su campo de estudios, tanto a nivel de expertos como de personas ajenas al sector.</p>	<p>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.</p>	
	<p>C.11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.</p>	
	<p>C.12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.</p>	
	<p>C.13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.</p>	

Tb.1. relación entre las funciones profesionales, las competencias y las materias del plan de estudios

4. ACCESO Y ADMISIÓN

Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos de acogida accesibles y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la universidad y la titulación

A continuación se han especificado con mayor detalle los sistemas para hacer accesible la información previa a la matriculación y los procedimientos de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad, dividiéndose en dos apartados:

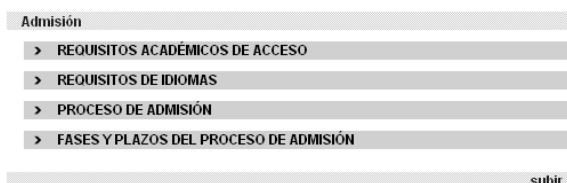
- A. Sistema para hacer accesible la información previa a la matriculación²
- B. Procedimiento de acogida y orientación a los alumnos matriculados

A.- Sistema para hacer accesible la información previa a la matriculación: este sistema se articula a través de mecanismos de distinta índole: documentos que recogen la información en diferentes soportes, un servicio de atención personalizada dirigido a los alumnos y alumnas que requieran la información, y acciones de presentación del título en distintos eventos.

En lo que se refiere a **documentos en diferentes soportes**, los siguientes:

- Catálogo conjunto de MU, con el fin de informar y dar a los alumnos y alumnas una visión general de la Universidad (que pone el acento en las características que identifican la Universidad y en la oferta académica de los centros que la componen).
- Catálogo del título (puede visualizarse en <http://academics.bculinary.com/grado/presentacion.html>)
- Web de Facultad (en la que se recoge información sobre el acceso y la admisión en el título). La siguiente:

Pantalla 1:



Pantalla 2:

² Nota importante: En toda la información publicada hasta la fecha, el título que nos ocupa figura con la denominación anterior de 'Grado en ciencias gastronómicas y culinarias', tal como se hizo constar en la propuesta inicial del título. En la medida en que se obtenga el informe favorable de ANECA, la denominación pasará a ser aquella que conste en el informe favorable de ANECA.

Pantalla 3:

Admisión

- > **REQUISITOS ACADÉMICOS DE ACCESO**
- > REQUISITOS DE IDIOMAS
- > PROCESO DE ADMISIÓN
- > FASES Y PLAZOS DEL PROCESO DE ADMISIÓN

ESTUDIANTES NACIONALES

Desde Bachillerato con prueba de acceso a la universidad superada

Desde formación profesional

Mayores de 25 y de 45 años a través de la superación de la prueba de acceso

Titulados universitarios

Mayores de 40 años con experiencia profesional en este ámbito

ESTUDIANTES INTERNACIONALES

Estudiantes con enseñanza secundaria de un país de la UE, Noruega, Islandia, Liechtenstein, Suiza, China o con Bachilleratos Europeo o Internacional y que cumplan los requisitos exigidos en sus respectivos países para el acceso a la universidad

Estudiantes con enseñanza secundaria de países sin convenio

Estudiantes con estudios universitarios extranjeros

subir

Pantalla 4:

Admisión

- > REQUISITOS ACADÉMICOS DE ACCESO
- > **REQUISITOS DE IDIOMAS**
- > PROCESO DE ADMISIÓN
- > FASES Y PLAZOS DEL PROCESO DE ADMISIÓN

- **NIVEL DE INGLÉS**
Los alumnos que deseen acceder al Grado, deberán acreditar un conocimiento de inglés de nivel B1 (Marco europeo de referencia para las lenguas MCER) o equivalente de entrada.

Excepcionalmente, se admitirán alumnos con un nivel equivalente al A2, pero al término de 1º de Grado deberán haber alcanzado el nivel B1.
- **NIVEL DE CASTELLANO DE LOS ESTUDIANTES EXTRANJEROS**
Los estudiantes extranjeros cuyo idioma materno no sea el castellano, deberán acreditar que poseen conocimientos de nivel DELE B2 o equivalente.

subir

4. ACCESO Y ADMISIÓN

Admisión

- REQUISITOS ACADÉMICOS DE ACCESO
- REQUISITOS DE IDIOMAS
- **PROCESO DE ADMISIÓN**
- FASES Y PLAZOS DEL PROCESO DE ADMISIÓN

El Basque Culinary Center tiene un sistema propio de admisión cuyo objetivo es asegurar que nuestros estudiantes poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente. El enfoque interdisciplinar del Grado en Ciencias Gastronómicas y Culinarias requiere una exigencia académica que permita asimilar conceptos de variadas áreas del conocimiento y aplicarlos de manera efectiva en el diseño, implementación y supervisión de empresas y servicios gastronómicos de alto nivel. Además, requiere de un nivel de inglés suficiente para desarrollar el proceso de aprendizaje donde el inglés tiene una presencia importante que aumentará a lo largo de los cursos del grado, permitiendo desenvolverse con soltura durante las prácticas en el extranjero.

La evaluación del aprendizaje por competencias fomentado en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior, hace necesaria una motivación por aprender de forma diferente y la adaptación a un modelo educativo de evaluación continua.

La experiencia previa en el sector no es un elemento que específicamente se tendrá en cuenta en el proceso de admisión.

Se recomienda a los candidatos presentarse a la fase específica de la prueba de Selectividad.

En virtud de lo anterior, para ser admitido en el Grado en Ciencias Gastronómicas y Culinarias, es imprescindible superar un proceso de selección donde se valorarán los siguientes elementos:

- Expediente académico
- Nivel de inglés
- Nivel de castellano de los estudiantes extranjeros
- Motivación y aptitudes personales

Se valorarán las siguientes aptitudes y competencias personales:

- Interés por aprender de forma diferente y con orientación a la práctica
- Motivación por conocer el mundo de la gastronomía y la alimentación
- Capacidad de trabajo y creatividad
- Capacidad de relacionarse con personas y trabajar en equipo
- Capacidad para trabajar con autonomía y responsabilidad

Estas aptitudes serán valoradas específicamente durante nuestro proceso de admisión.

subir

Pantalla 5:

Admisión

- REQUISITOS ACADÉMICOS DE ACCESO
- REQUISITOS DE IDIOMAS
- PROCESO DE ADMISIÓN
- **FASES Y PLAZOS DEL PROCESO DE ADMISIÓN**

1. [Preinscripción online](#)
2. [Presentación de documentación](#)
3. [Prueba de admisión](#)
4. [Reserva de plaza](#)
5. [Recepción de notas finales de educación secundaria](#)
6. [Publicación de admitidos y resultados de la concesión de becas](#)
7. [Matriculación](#)

subir

En lo que se refiere a la atención personalizada:

- Servicio de atención personalizada en la Facultad (previa al proceso de inscripción y matrícula), para atender a dudas y dar apoyo en los trámites administrativos, sea referida a la documentación requerida, sea a la formalización de la inscripción o matrícula.

Acciones de presentación del título en distintos eventos:

- Visitas a Centros de Enseñanzas Medias de la CAPV
- Presencia de MU en ferias, foros, actos públicos, etc.
- Divulgación de la oferta académica en prensa, radio y tv.
- Organización de Jornadas de Puertas Abiertas dirigidas a alumnos y padres para presentar el nuevo título
- Presentación del título en foros públicos
- ...

Como puede verse, este conjunto de actuaciones facilitan a los alumnos y alumnas la accesibilidad **a la información previa a la matrícula** que requieran en cada caso.

B.- Procedimiento de acogida y orientación a los alumnos matriculados, en el que se diferencian diferentes fases:

Fase de adaptación a la Universidad y a los estudios

- B.1. Al inicio del curso como estudiante de nuevo ingreso
- B.2. A lo largo del 1er curso (como estudiantes de nuevo ingreso)
- B.3. Al término del 1er. curso

Fase de permanencia en la Universidad como alumnos veteranos

- B.4. Al comienzo, a lo largo del curso y al final del curso en 2º y 3º.

En la Fase de adaptación a la Universidad y a los estudios, en las acciones del B.1. el esfuerzo se concentra en facilitar a los alumnos la información y las herramientas que le permiten:

- ◆ conocer la Universidad (instalaciones, recursos, profesorado, servicios académicos y administrativos, características de la carrera..),
- ◆ formar parte de la comunidad universitaria (facilitándoles cuenta de correo, acceso a internet, carné de estudiante, información acerca de los órganos de representación estudiantil...),
- ◆ conocer la vida estudiantil (actividades extraacadémicas (culturales, deportivas,...etc.), asociaciones,...).
- ◆ conocer la formación que va a recibir a lo largo de la carrera, mediante la asignatura: LAS PROFESIONES EN EL SECTOR GASTRONÓMICO Y CULINARIO Y LAS COMPETENCIAS REQUERIDAS recogida en el plan de estudios.

4. ACCESO Y ADMISIÓN

y en identificar a los alumnos con necesidades educativas especiales (por ejemplo, de idiomas, o sobrevenidos por algún tipo de discapacidad física o sensorial..), con el fin de ayudar a superarlas.

Las acciones del B.2. se encaminan a informar a los alumnos sobre:

- ◆ las metodologías que se utilizarán en las asignaturas, los contenidos, el sistema de evaluación de los aprendizajes,...
- ◆ a ayudar a los alumnos a reflexionar sobre las expectativas con respecto a los estudios en el momento de ingreso y los resultados obtenidos, a reorientar hacia otros estudios si fuera el caso,..
- ◆ la participación de los alumnos en el sistema de garantía interna de calidad a través de las reuniones de seguimiento del título, a través de las encuestas y mediante sus propuestas de mejora.

Las acciones del B.3. se focalizan en la preparación de la matrícula del próximo curso y en el asesoramiento y ayuda a quienes deseen cambiar de estudios.

En la fase de permanencia en la Universidad como alumnos veteranos (B.4) la labor primordial de se centra en:

- ◆ tutorizar a los alumnos con el fin de garantizar que avancen adecuadamente en los cursos.
- ◆ informar sobre las acciones de movilidad y prácticas externas: destinos, ayudas, apoyo en los trámites, etc...
- ◆ informar, mediante sesiones específicas, de las salidas profesionales o posibilidad de continuación de estudios.
- ◆ informar sobre el servicio de inserción laboral de la Universidad y fomentar su uso.
- ◆ Informar sobre la existencia y funciones de la asociación de exalumnos de la Universidad, MUKIDE.
- ◆ informar sobre el proceso de seguimiento a egresados con la colaboración de EGAILAN (Sociedad Pública del Gobierno Vasco para la Promoción de la Formación para el Empleo), tal como detallamos más adelante, en el criterio 9 de estos mismos comentarios.

Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

ACCESO A LOS ESTUDIOS

Podrán acceder a los estudios de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, los estudiantes que reúnan cualquiera de las siguientes condiciones:

- Estar en posesión del título de Bachillerato LOGSE o equivalente y haber superado las pruebas de acceso a la universidad.
- Estar en posesión de un título de Formación Profesional de Grado Superior.
- Estar en posesión de un título extranjero homologable al Bachillerato o la Formación Profesional de Grado Superior según la legislación vigente.
- Alumnos mayores de 25 y 40 años(con prueba específica en ambos casos).

4. ACCESO Y ADMISIÓN

- Profesionales mayores de 45 años con experiencia profesional en este ámbito.

Tendrán prioridad de acceso a los estudios de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias:

- Los estudiantes que estén en posesión del título de Bachillerato LOGSE y hayan superado las pruebas de acceso a la Universidad.
- Igualmente gozarán de prioridad de acceso los estudiantes que acrediten haber superado al menos un Ciclo Formativo de Grado Superior perteneciente a las familias de 'Hostelería y turismo', 'Industrias alimentarias', y el CFGS 'Dietética' de la Familia de 'Sanidad'.
- Estudiantes en posesión de títulos extranjeros equivalentes al Bachillerato y la Formación Profesional indicada anteriormente.
- Alumnos en posesión de títulos universitarios oficiales (españoles o extranjeros).

ADMISIÓN EN LOS ESTUDIOS

La admisión de los estudiantes se hará en función de los siguientes tres criterios:

1. El currículum académico de los alumnos (formación previa acreditada) y su expediente académico.
2. Además de esta formación académica en enseñanzas oficiales es conveniente que los alumnos que deseen iniciar estos estudios reúnan algunas de las siguientes características:
 - Interés por aprender de forma diferente y con orientación a la práctica
 - Motivación por conocer el mundo de la gastronomía y la alimentación
 - Capacidad de trabajo y creatividad
 - Capacidad de relacionarse con personas y trabajar en equipo
 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el idioma inglés
3. Requisito de nivel de idioma: Los alumnos que deseen acceder al Grado, deberá acreditarse un conocimiento de inglés de nivel B1 (Marco europeo de referencia para las lenguas MCER) de entrada. Excepcionalmente, se admitirán alumnos con un nivel equivalente al A2, pero al término de 1º de Grado deberán haber alcanzado el nivel B1.

Cumplidos los requisitos anteriores, la admisión se realizará según la nota de selectividad obtenida o nota media de expediente en el caso de la Formación Profesional, según se trate en cada caso, dando prioridad a quienes hayan superado la selectividad o finalizado el ciclo formativo en el último curso inmediatamente anterior. En cualquiera de los casos, quienes hayan superado las pruebas de acceso a la Universidad (o en su caso el Ciclo Formativo de Grado Superior) en la 1ª convocatoria tendrán prioridad frente a los que la aprobarán en la segunda o sucesivas.

REQUISITO DE NIVEL DE IDIOMA EN CURSOS POSTERIORES

Al término del 2º curso de Grado los alumnos deberán acreditar el nivel B2.

Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

El procedimiento de acogida y orientación dirigido a los estudiantes una vez matriculados se fundamenta en la combinación de diversos mecanismos de información y orientación, y de atención próxima al alumno, entre los que destacamos lo siguientes:

A. Plan de acogida (2 ECTS) con los siguientes objetivos y acciones:

Se realizará un Plan de Acogida (ver “Materia: Plan de acogida”) con el fin de que el alumnado conozca los objetivos, la metodología y el entorno de aprendizaje que va a utilizar en el Grado.

Con este programa se pretende que el alumnado alcance los siguientes objetivos:

- Que los alumnos se familiaricen con el objetivo principal del título que van a cursar.
- Que reflexionen sobre las propias expectativas con respecto al título.
- Que comprendan las funciones profesionales para las que se capacitarán, las competencias asociadas a estas funciones y las instalaciones recursos y equipamientos de los que van a disponer para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje.

B. Otras actuaciones que se desarrollan a lo largo de las enseñanzas:

- o *Interacción alumno-profesor, y cauces para que los alumnos formulen sus dudas y tengan opción de mejorar su rendimiento en las asignaturas en clases de resolución carácter práctico.*
- o *Atención del profesorado fuera de horas lectivas para aclarar dudas o para orientarles en la ejecución de los trabajos individuales o de grupo que se les han encomendado.*
- o *Atención en Secretaría Académica.*
- o *Información, asesoramiento y asistencia en la formalización de trámites académico-administrativos, a los estudiantes que participen en programas de internacionalización.*
- o *Programa de becas y ayudas complementarias dirigido a los alumnos.*
- o *Etc,...*

Los mecanismos enumerados propician el apoyo y la orientación de los estudiantes una vez matriculados, y les orientan en el funcionamiento y organización en todo lo relacionado con los estudios que cursan y el proyecto educativo en el que participan.

Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la universidad

Marco normativo del sistema de reconocimiento y transferencia de créditos para el acceso y admisión de estudiantes con enseñanzas oficiales iniciadas en Mondragón Unibertsitatea o en otra Universidad

Reconocimiento de créditos

Se entiende por reconocimiento de créditos la aceptación de los créditos que, habiendo sido obtenidos por el

4. ACCESO Y ADMISIÓN

alumno en unas enseñanzas oficiales, en Mondragon Unibertsitatea o en otra Universidad, se computen en las enseñanzas de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, a los efectos de la obtención de un título oficial.

De créditos cursados de enseñanzas oficiales universitarias

- a) En el caso de traslado de expediente de otra Universidad a Mondragon Unibertsitatea, o en caso de cambio de enseñanzas oficiales dentro de esta Universidad, cuando el título al que el estudiante pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento le serán reconocidos automáticamente los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama, con una carga lectiva total en créditos similar a la que acredita haber obtenido en las enseñanzas anteriores.
- b) En el caso de traslado de expediente de otra Universidad a Mondragon Unibertsitatea o en caso de cambio de enseñanzas oficiales dentro de esta Universidad, cuando el título al que el estudiante pretende acceder no pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán también objeto de valoración de reconocimiento los créditos de las materias de formación básica obtenidos en las enseñanzas cursadas anteriormente que pertenezcan a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder, con una carga lectiva total en créditos similar a la que acredita haber obtenido en las enseñanzas anteriores.
- c) El resto de créditos podrán ser reconocidos por la Facultad de Ciencias Gastronómicas en función de 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 si son de carácter transversal, siempre que la carga lectiva en créditos ECTS sea similar.

De créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales

- d) Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados **en otras enseñanzas superiores oficiales**.

Tratándose de Enseñanzas Superiores Oficiales de Formación Profesional, se han previsto las siguientes tablas de reconocimiento de créditos:

Tabla 1 – Reconocimiento de ECTS en Grado en Gastronomía y Artes Culinarias por haber cursado CFGS.- Técnico Superior en Dirección de Cocina:

<i>CFGS.- Técnico Superior en DIRECCION EN COCINA</i>		<i>GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS</i>	
<i>Módulo del ciclo</i>	<i>ECTS (enseñanzas mínimas)</i>	<i>Asignatura Grado</i>	<i>ECTS</i>
<i>Procesos de elaboración culinaria</i>	16	<i>Sistemas y procesos de producción en cocina(I)</i>	6
		<i>Sistemas y procesos de producción en cocina(II)</i>	5
<i>Procesos de preelaboración y conservación en cocina</i>	16	<i>Optimización de sistemas y procesos de producción en cocina (I)</i>	5

4. ACCESO Y ADMISIÓN

		<i>Equipos e instalaciones en restauración</i>	3
<i>Gastronomía y nutrición</i>	3	<i>Materias primas, su naturaleza y productos</i>	3
<i>Control del aprovisionamiento de materias primas</i>	3		

Total créditos reconocibles en Grado = 22 ECTS

Tabla 2 – Reconocimiento de ECTS en Grado en Gastronomía y Artes Culinarias por haber cursado CFGS.- Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración:

CFGS.- Técnico Superior en DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS	
Módulo del ciclo	ECTS (enseñanzas mínimas)	Asignatura Grado	ECTS
<i>Sumillería</i>	10	<i>Sumillería(I)</i>	3
<i>Gastronomía y nutrición</i>	3	<i>Materias primas, su naturaleza y productos</i>	3
<i>Control del aprovisionamiento de materias primas</i>	3		
<i>Procesos de servicios en bar-cafetería</i>	14	<i>Servicio y atención al cliente</i>	4
<i>Procesos de servicio en restaurante</i>	18	<i>Innovación en el servicio y atención al cliente</i>	4

Total créditos reconocibles en Grado = 14 ECTS

Tabla 3 – Reconocimiento de ECTS en Grado en Gastronomía y Artes Culinarias por haber cursado CFGS.- Técnico Superior en Procesos y calidad en la industria alimentaria:

CFGS.- Técnico Superior EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS	
Módulo del ciclo	ECTS (enseñanzas mínimas)	Asignatura Grado	ECTS
<i>Tecnología alimentaria</i>	10	<i>Técnicas y procesos industriales en alimentación</i>	4

4. ACCESO Y ADMISIÓN

Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	15		
Procesos integrados en la industria alimentaria	8		
Análisis de alimentos	8	Físico-química alimentaria	6
Comercialización y logística en la industria alimentaria	6	Aprovisionamiento y logística	3

Total créditos reconocibles en Grado = 13 ECTS

Reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral

e) **La experiencia laboral y profesional acreditada** podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención del título de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

e1) El alumno deberá acreditar documentalmente la experiencia laboral, presentando:

- + El extracto de la vida laboral actualizado.
- + Certificación del director o responsable superior que dé fe de la experiencia profesional y/o laboral del solicitante en la que se harán constar mínimamente: la duración de la experiencia profesional, el ámbito laboral en el que se ha aplicado el solicitante y las características del desempeño laboral.
- + Declaración realizada por el propio solicitante en la que exponga: la actividad profesional desarrollada, las competencias profesionales adquiridas mediante dicha actividad, los conocimientos adquiridos, y la(s) asignatura(s) para las que solicita el reconocimiento.

e2) La unidad mínima de reconocimiento será la asignatura y las competencias a ellas asociadas, no pudiendo reconocerse unidades de ECTS que no constituyan una asignatura. Y los créditos correspondientes al trabajo fin de grado no podrán ser objeto de reconocimiento.

e3) El tiempo de experiencia profesional requerido para el reconocimiento de créditos se ha establecido en función del nº de créditos asignados a las distintas asignaturas (a excepción de las prácticas externas) y el modo de dedicación a la actividad profesional desarrollada, plena o parcial, según se recoge a continuación:

UNIDADES DE RECONOCIMIENTO	Dedicación plena (equivalente al 100% de la actividad profesional desarrollada)	Dedicación parcial (equivalente al 50% de la actividad profesional desarrollada)
Unidad mínima de reconocimiento:	6 meses	12 meses

4. ACCESO Y ADMISIÓN

<i>Asignaturas de 3 ECTS (y las competencias asociadas)</i>		
<i>Asignaturas de 3,5 ECTS (y las competencias asociadas)</i>	<i>7 meses</i>	<i>14 meses</i>
<i>Asignaturas de 4 ECTS (y las competencias asociadas)</i>	<i>8 meses</i>	<i>16 meses</i>
<i>Asignaturas de 4,5 ECTS (y las competencias asociadas)</i>	<i>9 meses</i>	<i>18 meses</i>
<i>Asignaturas de 5 ECTS (y las competencias asociadas)</i>	<i>10 meses</i>	<i>20 meses</i>
<i>Asignaturas de 5,5 ECTS (y las competencias asociadas)</i>	<i>11 meses</i>	<i>22 meses</i>
<i>Unidad máxima de reconocimiento:</i>	<i>12 meses</i>	<i>24 meses</i>
<i>Asignaturas de 6 ECTS (y las competencias asociadas)</i>		

e4) Podrán reconocerse créditos correspondientes a las prácticas externas de 1er y 2º curso, siempre que se acredite la adquisición de competencias del Grado.

Para este reconocimiento se requerirá la experiencia profesional, tal como se detalla a continuación:

UNIDADES DE RECONOCIMIENTO	Dedicación plena (equivalente al 100% de la actividad profesional desarrollada)
Prácticas I: 4 ECTS	12 meses
Prácticas II: 6 ECTS	24 meses

e5) La solicitud escrita se completará con una entrevista con el interesado en la que el(los) profesor(es) de la(s) asignatura(s) contrastarán la adquisición, por parte del alumno, de los conocimientos y competencias del Grado para los que solicita el reconocimiento.

e6) Los créditos reconocidos por la experiencia laboral y profesional no incorporarán ninguna calificación, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

e7) El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de la experiencia profesional o laboral no podrá ser superior, en su conjunto, a 36 ECTS.

Reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación previstas en el Real Decreto y la Ley Orgánica de Universidades

4. ACCESO Y ADMISIÓN

- f) Se reconocerán 3 ECTS por curso académico, a los alumnos y alumnas que participen en actividades culturales o deportivas organizadas por el servicio de deportes de la Universidad.
- g) Se reconocerán 3 ECTS por curso académico, a los alumnos y alumnas que asuman los cargos de delegado/a y subdelegado/a de curso.
- h) Se reconocerán créditos ECTS por la participación de los alumnos y alumnas en actividades solidarias y de cooperación, siempre que estas vengán avaladas con certificaciones expedidas por organismos y entidades reconocidas oficialmente.

La Facultad, en su Normativa Académica, especificará los créditos otorgados por cada tipo de actividad y la dedicación exigida para acumularlos.

Los créditos reconocidos según lo recogido en los apartados anteriores a los que corresponda baremación, serán calificados con valoraciones numéricas, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5 del R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre.

El procedimiento interno establecido en la Facultad para dicho trámite prevé los siguientes pasos:

- ◆ Una vez que el alumno se ha preinscrito para dicho título, realiza la oportuna solicitud de reconocimiento de créditos, aportando junto con la misma, el expediente académico de la titulación cursada, así como los programas de las materias superadas en dicha titulación.
- ◆ El/la responsable de la titulación, junto con el/la Secretario/a Académico/a analiza la documentación presentada y contrasta con los profesores de cada una de las áreas, los contenidos de las materias superadas.
- ◆ El/la responsable de la titulación, realiza una propuesta, que se comunica y explica al interesado para su conocimiento, quien a su vez podrá presentar sus argumentaciones para que su solicitud vuelva a ser revisada, siguiendo el procedimiento indicado en el párrafo anterior.
- ◆ Si el/la interesado/a formaliza la matrícula en el título, la propuesta de reconocimiento se remite al Comité Académico para su refrendo, quien envía el dictamen al /ala Secretario/a Académico/a para su incorporación al expediente del alumno.

Transferencia de créditos

Se entiende por transferencia de créditos, la inclusión en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, de la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en Mondragon Unibertsitatea o en otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

Expediente Académico

En el expediente académico del alumno se recogerán todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales, de Mondragon Unibertsitatea o de otra Universidad, para la obtención del título, sean transferidos, reconocidos o superados, indicando lo que corresponda en cada caso. Cuando se trate de créditos reconocidos, se hará constar la siguiente información referida a las enseñanzas de procedencia: la(s) universidad(es), las enseñanzas oficiales y la rama a la que estas se adscriben; las materias y/o asignaturas obtenidas y el nº de créditos, y la calificación obtenida.

Suplemento Europeo al Título

El Suplemento Europeo al Título expedido a los alumnos reflejará todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales, de Mondragon Unibertsitatea o de otra Universidad, para la obtención del título correspondiente, sean transferidos, reconocidos o superados, con las mismas especificaciones que se han determinado para el Expediente Académico.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Formación básica	60	Obligatorias	106
Optativas	20	Prácticas externas	24
Trabajo de fin de grado	30		

EXPLICACIÓN GENERAL DE LA PLANIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

- a) El plan de estudios se ha estructurado en 4 años, a razón de 60 ECTS por curso año. Existen prácticas externas obligatorias en 1º, 2º y 3º y un Trabajo Fin de Grado de 30 ECTS en 4º.

Se han identificado tres posibles itinerarios de profundización en distintos ámbitos del título: 'Vanguardia culinaria'; 'Innovación, negocio y emprendizaje'; e 'Industria culinaria', cada uno de ellos con 20 ECTS de duración, entre los que el alumno debe elegir uno. Dentro de cada itinerario las asignaturas tienen carácter obligatorio.

- b) Coordinación horizontal y vertical del plan de estudios:

En el diseño del plan de estudios se ha dado especial importancia a la coordinación horizontal y vertical del plan de estudios, con el fin de garantizar el progreso coherente del alumno en las distintas disciplinas y evitar la existencia de vacíos, solapamientos y duplicidades.

Al objeto de evidenciar y dejar patente este objetivo primordial de coordinación que subyace en el plan de estudios, en el apartado 5.3. de la memoria se presentan y se detallan **12 materias** correspondientes a la coordinación vertical; y **8 módulos**, que atienden a la estructura semestral del plan de estudios y que nos dan idea de la coordinación horizontal del plan de estudios.

Los **módulos** engloban las asignaturas que configuran el semestre. Con ellos se ilustra:

- la interrelación entre las asignaturas que cursará paralelamente el alumno en esa unidad temporal; y la interdisciplinariedad que puede establecerse entre ellas para el desarrollo y resolución de problemas y proyectos que permitan al alumno la adquisición de competencias tanto técnicas como de carácter transversal. Por ello cada módulo lleva asociado un Proyecto que profundiza en la adquisición de las competencias relacionadas con la temática central del módulo, aplicando la metodología POPBL (Project Oriented Problem Based Learning).
- la existencia de una evaluación global del módulo para determinar su continuación en el siguiente módulo.
- el nº de créditos que debe cursar el alumno en cada semestre.
- los 3 itinerarios formativos entre los que podrán elegir los alumnos y alumnas.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Las materias agrupan a las distintas asignaturas que comparten el mismo eje temático.

Con la coordinación vertical (materias) se da idea de la secuencia seguida en la profundización en los conocimientos y en el desarrollo de las competencias del Grado.

Tomados aisladamente el conjunto de módulos de coordinación horizontal por un lado, y el conjunto de materias de coordinación vertical por otro, se obtiene una visión parcial del plan de estudios. De ahí que se haya optado por presentar en esta memoria la información referida a ambos ejes de coordinación: porque la coordinación horizontal y la vertical se complementan mutuamente, dando pleno sentido al plan de estudios y a los objetivos y competencias que el graduado habrá alcanzado al finalizar los estudios.

c) **Metodologías** que se utilizarán para garantizar la adquisición de las competencias específicas del plan de estudios:

Aunque en la descripción de cada una de las materias y de los módulos ya se han especificado las actividades formativas planificadas para cada uno de ellos, cabe indicar que las metodologías utilizadas a lo largo del proceso combinan la teoría y la práctica para facilitar a los estudiantes y las estudiantes la adquisición de las competencias del título. Por ejemplo, las siguientes:

- ◆ Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias
- ◆ Análisis y resolución de problemas, casos y POPBLs individualmente y en equipo
- ◆ Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo
- ◆ Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados
- ◆ Realización de proyectos para responder a situaciones y problemas reales de la profesión
- ◆ Estudio individual

d) **Actividades Formativas** que se desarrollarán para garantizar la adquisición de competencias transversales. El cuadro siguiente resume la secuencia de actividades formativas previstas en los módulos para la adquisición de las competencias transversales:

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	Módulo: 1	Módulo: 2	Módulo: 3	Módulo: 4	Módulo: 5	Módulo: 6	Módulo: 7
Planificación y Organización		Planificación de las propias tareas de trabajo. Planificación de tareas en las Prácticas	Utilizar programas sencillos de planificación y organización de tareas	Utilizar programas sencillos de planificación y organización de tareas	Realizar simulaciones de planificación y organización de tareas en diferentes contextos del sector gastronómico	Planificación y organización de tareas tanto individuales como del equipo de trabajo en diferentes contextos de la restauración	Planificación y organización de tareas tanto individuales como de los equipos de trabajo en diferentes contextos de la restauración
Iniciativa						Ejercicios de identificación de situaciones susceptibles de mejora en la actividad diaria. Análisis de las propias capacidades y actitudes en relación con la innovación, el cambio y la mejora	Simulaciones y ejercicios de aplicación de técnicas de creatividad, ingenio, toma de decisión y asunción del riesgo
Flexibilidad							Ejercicios de análisis y evaluación de situaciones diversas en relación con el cambio, la movilidad geográfica, las diferencias culturales y las diferentes perspectivas y realidades de las personas
Trabajo en equipo	Trabajos en grupos reducidos. Trabajos colaborativos / interdependientes	Trabajos en grupos reducidos. Trabajos colaborativos / interdependientes	Realización de trabajos en grupos reducidos, asumiendo diferentes roles. Reflexión compartida sobre tareas y responsabilidades en el trabajo en grupos	Realización de trabajos en equipos reducidos, asumiendo diferentes roles. Reflexión compartida sobre tareas y responsabilidades en el trabajo en grupos	Dirección de pequeños grupos de trabajo en cocina y sala. Realización de ejercicios de motivación, acompañamiento, tutoría, reconocimiento...	Líderar un equipo de trabajo en restauración. Simulación de liderazgo de equipos en otros ámbitos del sector	Realización de trabajos en coordinación con otros equipos. Simulación de liderazgo de diferentes equipos de trabajo coordinados entre sí
Orientación al cliente			Actividades orientadas a la identificación del cliente externo e interno en restauración, características y requerimientos	Simulaciones, asunción de roles orientadas a comprender y vivir la perspectiva del cliente externo, características y requerimientos	Simulaciones, asunción de roles orientadas a comprender y vivir la perspectiva del cliente interno, características y requerimientos	Realización de ejercicios de observación y escucha activa. Simulación de situaciones de interacción con diferentes tipos de clientes que presentan necesidades diversas	Realización de ejercicios de resolución de conflictos. Simulación de situaciones de interacción con diferentes tipos de clientes que presentan necesidades diversas
Aprender a aprender			Actividades de análisis y reflexión sobre el propio trabajo, la calidad del mismo y los objetivos logrados.	Utilización de técnicas y estrategias para fomentar el (auto)aprendizaje y la metacognición. Análisis de personas y situaciones en las que se genera nuevo aprendizaje	Utilización de procedimientos y estrategias para generar nuevo conocimiento. Análisis de personas del sector que han generado nuevos conocimientos en el mismo	Utilización de procedimientos y estrategias para generar nuevo conocimiento. Análisis de personas del sector que han generado nuevos conocimientos en el mismo	Participación en foros (presenciales y no presenciales) relacionados con la generación de nuevo conocimiento y tendencias en el sector. Análisis de empresas, situaciones... en las que se
Resolución de problemas				Análisis de situaciones problemáticas en el sector gastronómico	Resolución tutorizada de situaciones problemáticas en el sector gastronómico	Resolución tutorizada de situaciones problemáticas en el sector gastronómico	Resolución autónoma de situaciones problemáticas en el sector gastronómico
Comunicación eficiente	Búsqueda de información en distintas fuentes. Tratamiento y generación de información. Presentaciones sencillas	Búsqueda de información en distintas fuentes. Tratamiento y generación de información. Presentaciones sencillas	Seleccionar y generar información pertinente al trabajo que se realiza, orientada a documentar los procesos en los que toma parte.	Seleccionar y generar información pertinente al trabajo que se realiza, orientada a documentar los procesos en los que toma parte	Elaboración de textos, documentos, presentaciones... relacionados con temas gastronómicos, tomando en consideración el público y el contexto	Elaboración de textos, documentos, presentaciones... relacionados con temas gastronómicos, tomando en consideración el público y el contexto	Ejercicios de aplicación de tratamiento de la información y competencia digital en el ámbito gastronómico. Participación en foros (presenciales y virtuales) con visión y perspectiva profesional en el ámbito gastronómico
Uso de las TICs	Realización de trabajos utilizando ofimática de usuario (Word, Excel, Power Point). Utilización de Internet para la búsqueda y el tratamiento de la información. Uso de CMap Tools.	Realización de trabajos utilizando ofimática de usuario (Word, Excel, Power Point). Utilización de Internet para la búsqueda y el tratamiento de la información. Uso de CMap Tools.	Diseño e implementación de Bases de Datos sencillas en relación con las temáticas del semestre	Diseño e implementación de Bases de Datos sencillas en relación con las temáticas del semestre. Ejercicios prácticos de uso de herramientas web 2.0	Ejercicios prácticos de uso de herramientas web 2.0	Ejercicios prácticos de uso de herramientas web 2.0	

Con todo ello se ha configurado el **PLAN DE ESTUDIOS** recogido en el Anexo II de esta memoria.

PROPUESTA COHERENTE Y FACTIBLE

Como podrá comprobarse en el apartado 5.3. los módulos/materias contemplan la dedicación de los estudiantes a las distintas actividades formativas que se han planificado para la consecución de las competencias, tal como corresponde al concepto de crédito ECTS.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Igualmente podrá comprobarse que en los módulos/materias se han previsto las competencias técnicas y de carácter transversal que el alumno adquirirá con el mismo, así como los resultados de aprendizaje previstos. A su vez estas competencias y resultados de aprendizaje tienen coherencia con los objetivos y funciones profesionales del título.

La coordinación horizontal y vertical de las materias configura una propuesta coherente y factible que garantiza la adquisición de las competencias del título.

OBSERVANCIA DE LAS DIRECTRICES DEL PLAN DE ESTUDIOS SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 12 DEL R.D. 1393/2007

La propuesta que se presenta contempla las siguientes directrices:

- ✓ El plan de estudios consta de 240 ECTS, y en él se ha incluido toda la información teórica y práctica que el estudiante debe adquirir.
- ✓ Las enseñanzas concluyen con la elaboración y defensa de un trabajo de fin de grado de 30 ECTS, esto es, dentro de los límites establecidos por el citado artículo.
- ✓ El presente título se adscribe a la rama de Ciencias sociales y jurídicas.
- ✓ Se propone como título **sin atribuciones profesionales**.

Por todo lo expuesto en este epígrafe, entiende que la presente propuesta es congruente, coherente y factible; y respeta las directrices del artículo 12 del R.D. 1393/2007.

Mecanismos de coordinación docente

El mecanismo de coordinación docente más importante es el trabajo en equipo de los profesores del título. El equipo de profesores de cada semestre se constituye en un núcleo permanente de coordinación, y de debate y consenso de criterios, que realiza las siguientes funciones:

Antes de que comience el semestre:

- ◆ Planifica la organización académica, semana a semana, de los profesores del semestre.
- ◆ Planifica la dedicación -coordinada y equilibrada- del alumno, semana a semana (previendo tanto la dedicación en el horario lectivo como en el no lectivo): horas de teoría, de ejercicios, prácticas, POPBL que deben realizar.
- ◆ Establece el sistema de evaluación que se aplicará en el semestre.
- ◆ Informa a los alumnos de ambas cuestiones.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

A lo largo del semestre:

- ◆ Se reúne quincenalmente con todo el equipo de profesores del título para verificar si se han cumplido las previsiones semanales y propone acciones de mejora.
- ◆ Informa a los alumnos de las cuestiones relacionadas con el desarrollo de las enseñanzas.
- ◆ Consensua los criterios de evaluación que se aplicarán.
- ◆ Lleva a cabo la docencia planificada.
- ◆ Evalúa a los alumnos según los criterios acordados.

Al término del semestre:

- ◆ Valora el desarrollo docente del semestre: analiza los problemas surgidos y propone acciones de mejora para presentarlas al equipo de coordinación del título.
- ◆ Analiza la tasa de rendimiento y éxito del semestre, y los datos acumulados. Si fuera el caso, propone acciones de mejora.
- ◆ Encuesta a los alumnos (por medio de encuestas o reunidos con algunos de ellos) sobre el nivel de satisfacción con respecto al desarrollo del semestre. Analiza las fortalezas y debilidades apuntadas por los alumnos y propone acciones de mejora para presentarlas al equipo de coordinación del título.

Prácticas externas

En el plan de estudios se han previsto 24 ECTS de Prácticas en Empresa.

Como se ha mencionado anteriormente, la implantación gradual y curso por curso del Grado exige ir gestionando la firma de convenios que posibiliten la realización de prácticas externas curriculares a lo largo de los diferentes cursos. En el primer curso está prevista la realización de prácticas en restaurantes próximos, principalmente en restaurantes del País Vasco y Navarra. Dada la vinculación que la Fundación Basque Culinary Center tiene con el sector gastronómico vasco, actualmente se encuentran suscritos la mayoría de los restaurantes que se mencionan en la relación que a continuación se detalla. En el segundo curso se prevé la realización de prácticas en restaurantes de toda España, con varios de las cuales ya se han suscrito convenios de colaboración; y para cuando llegue el momento de realizar las prácticas de segundo curso, estarán suscritos convenios de colaboración con todos los restaurantes que se mencionan más adelante. Y, por último, en tercer curso se prevé la realización de una práctica externa curricular internacional. Se adjunta una relación de restaurantes de nivel, y de cadenas hoteleras y de industrias alimentarias que permitirá tener todos los convenios suscritos y posibilitará la realización de dicha práctica internacional.

A continuación se describen las características de dichas prácticas y se indica en qué empresas las realizarán los alumnos:

PRÁCTICAS EXTERNAS 1ER. CURSO

Duración	100 horas (equivalente a 4 ECTS).
Formato	Alternativa 1: 5 ó 6 fines de semana (v, s, d). Alternativa 2: Intensivo en Julio (4 semanas). Alternativa 3: Semana Santa en adelante.
Ámbito geográfico / tipo establecimiento	Ámbito local. Establecimientos de restauración (preferiblemente pequeños).
Características de las prácticas	El correspondientes a dos partidas, dos áreas.
Contenido	Cocina + Sala + Panadería y Repostería. Utilización de medios informáticos.
Objetivos	1. Conseguir destreza, agilidad, ritmo... 2. Conocimiento del mundo real (experimentación en campos reales). 3. Profundizar en lo aprendido o conocer qué aprenderá en los próximos cursos. 4. Promover la actitud reflexiva del alumno.

Restaurantes del País Vasco – PRÁCTICAS AÑO 1º

GUIPÚZCOA

- Karlos Argiñano: Mendilauta nº 13 - 20800 Zarautz.
- Kabia: Legazpi nº 5 - 20700 Zumarraga.
- Bodegón Alejandro: Fermín Calbetón nº 4 - 20003 Donostia-San Sebastián.
- Lasa: Zubiaurre nº 35 (Palacio Ozaeta) Bergara.
- Alameda: Minasoroeta, 1 Hondarribia.
- Rekondo: Igueldo pasealekua nº57 - 20008 Donostia-San Sebastián.
- Saltxipi: Txoko Alde nº 23 - 20170 Usurbil.
- Aiten Etxe: Carret. de Getaria nº 3 - 20800 Zarautz.
- Elkano: Herrerieta nº 2 - 20808 Getaria.
- Labeko Etxea: Barrio de Olaberria nº49 - 20303 Irun.

VIZCAYA

- Guetaria: Colón de Larreátegui nº 12 - 48001 Bilbao.
- La Cuchara de Euskalduna: Ribera de Botica Vieja nº 27 - 48014 Bilbao.
- Gaztañaga: Txorri Erri 34 - 48150 Sondika.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- Embarcadero: Av. Zugazarte nº 51 - 48930 Areeta.
- La Pérgola: Gran Vía de Don Diego López de Haro nº 87 - 48011 Bilbao.
- Horma Ondo: Caserío Legina Goika, Barrio de Legina – Larrabetzu.
- Zaldúa: Sabino Arana nº 10 – Mundaka.
- Boroa: 48340 Amorebieta-Etxano.
- Jauregi Barria: Barrio Bideaur nº 4.

ÁLAVA

- Zaldiarán: Av. Gasteiz nº 21 - 01008 Vitoria-Gasteiz.
- Ikea: Portal de Castilla nº 27 - 01007 Vitoria-Gasteiz.
- El Clarete: Cercas Bajas nº 18 - 01008 Vitoria-Gasteiz.
- Izaga: Beato Tomás de Zumárraga nº 2 - 01008 Vitoria-Gasteiz.
- El Réfor: Maskuribai nº 21, edificio El Salvador – Amurrio.

NAVARRA

- Maher: Ribera nº 19 - 31592 Cintruénigo.
- Borgia: Serapio Urra - 31230 Viana.
- Europa: Espoz y Mina nº 11-1º - 31002 Pamplona.
- Enekorri: Tudela nº 14 - 31003 Pamplona.
- El Molino de Urdániz: Carret. N 135 - 31698 Urdaitz.
- El Peregrino: Carret. de Pamplona - 31100 Puente la Reina.
- La Cocina de Alex Múgica: Pl. del Castillo nº 1 - 31001 Pamplona.
- Beti Jai: Santa Águeda 2 - 31430 Aoiz.
- Tubal: Pl. de Navarra 4-1º - 31300 Tafalla.
- Treintaitrés: Pablo Sarasate 7 - 31500 Tudela.

PRÁCTICAS EXTERNAS 2º CURSO

Duración	150 horas (equivalente a 6 ECTS).
Formato	Alternativa 1: 8 fines de semana (v, s, d). Alternativa 2: Intensivo en Junio/Julio (8 semanas). Alternativa 3: Semana Santa en adelante.
Ámbito geográfico / tipo establecimiento	<p>Ámbito nacional. Establecimientos de restauración (restaurantes de tamaño medio). Establecimientos que incluyen las actividades de hotel y restauración. Empresas de catering.</p> <p><i>Existen gamas de productos y cierta jerarquía</i></p>
Características de las prácticas	Un mes de cocina (obligatorio) y un mes de sala (obligatorio).
Contenido	Los requeridos para la dirección de personas, los requeridos a un adjunto del jefe de partida y los requeridos al jefe de partida.
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conseguir destreza, agilidad, ritmo... 2. Conocimiento mundo real (experimentación en campos reales). 3. Profundizar en lo aprendido o conocer qué aprenderá en los próximos cursos. 4. Promover la actitud reflexiva del alumno. 5. Adquisición de competencias idiomáticas.

Prácticas externas 2º curso

Restaurantes de España – PRÁCTICAS 2º AÑO

- Mugaritz (info@mugaritz.com)
- El Celler de Can Roca (restaurant@cellercanroca.com)
- Arzak (restaurante@arzak.es)
- Martín Berasategi (info@martinberasategi.com)
- Asador Etxebarri (info@asadoretxebarri.com)
- El Poblet (quiquedacosta@quiquedacosta.es)
- Guggenheim Bilbao (info@restauranteguggenheim.com)
- Akelarre (restaurante@akelarre.net)
- Sant Pau (santpau@ruscadella.com)
- Calima (calima@restaurantecalima.es)
- Casa Gerardo (info@casa-gerardo.com)
- El Bohío (reservas@elbohio.com)
- Las Rejas (info@lasrejas.net)
- Atrio (info@restauranteatrío.com)
- Zuberoa (zuberoa@zuberoa.com)

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- Casa Marcial (info@casamarcial.com)
- Can Faves (canfaves@canfaves.com)
- Lasarte (info@restaurantlasarte.com)
- La Terraza del Casino (terrazza.casino@nh-hotels.com)
- Sergi Arola Gastro (info@sergiarola.es)
- Santceloni (santceloni@hesperia-madrid.com)
- Casa Marcelo (restaurante@casamercelo.net)
- Solla (correo@restaurantesolla.com)
- Cocinandos (cocinandos@cocinandos.com)
- Cenador de Amós (info@cenadordeamos.com)
- Etxanobe (etxanobe@etxanobe.com)
- Azurmendi (info@azurmendi.biz)
- Miramón Arbelaitz (arbelaitz@arbelaitz.com)
- Drolma (info@drolmarestaurant.cat)
- Gaig (info@restaurantgaig.com)
- Vía Veneto (pmonje@adam.es)
- Can Jubany (info@camjubany.com)
- La Finca (info@lafinca.es)
- Ramón Freixa Madrid (info@ramonfreixamadrid.com)
- El Cenador de Salvador (cenador@infonegocio.com)
- El Ermitaño (info@elermitano.com)

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS:

- Auzolagun: 20500 Arrasate
- Eroski: 48230 Elorrio
- Gastronomía Baska: 48100 Munguía
- Gastronomía Cantábrica: 48340 Amorebieta
- Tutti pasta: 31191 Esquiroz
- Findus: 31002 Pamplona
- Tecnogourmet: 48141 Dima

PRÁCTICAS EXTERNAS 3ER. CURSO

Duración	350 horas (equivalente a 14 ECTS).
Formato	Semana Santa en adelante.
Ámbito geográfico / tipo establecimiento	Ámbito nacional e internacional. Establecimientos de restauración de gama media-alta (cadenas hoteleras). Bodegas (bodega + sumillería + cocina). Empresas de catering. Industria agroalimentaria.
Características de las prácticas	Hacer prácticas en dos o más campos/ámbitos de la misma entidad.
Contenido	Vanguardia culinaria. Sumillería. Aprovisionamiento, logística, costes. Calidad y seguridad alimentaria. Cocina industrial (innovación). Cata y análisis. Iniciación a la investigación en entornos cercanos. Comunicación y restauración.
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento mundo real (experimentación en campos reales). 2. Profundizar en lo aprendido o conocer qué aprenderá en los próximos cursos. 3. Promover la actitud reflexiva del alumno. 4. Adquisición/aplicación de competencias idiomáticas. 5. Adquisición/aplicación de competencias de comunicación.

Prácticas externas 3er. curso

CADENAS HOTELERAS ESPAÑOLAS

SOL MELIÁ:

330 Hoteles repartidos por todo el mundo y con más de **35.000 empleados**. Los Hoteles Sol Meliá se encuentran en los siguientes países:

EUROPA

- Alemania (21)
- Bulgaria (5)
- Croacia (19)
- España (185)
- Francia (7)
- Grecia (3)
- Italia(3)
- Luxemburgo (1)
- Portugal (14)
- Reino Unido (1)

AMÉRICA

- Argentina (3)
- Brasil (14)
- Costa Rica (1)
- Cuba (24)
- México (9)
- Panamá (1)
- Perú (1)
- Puerto Rico (1)
- República Dominicana (5)
- Uruguay (1)
- Venezuela (1)

ASIA

- China (1)
- Indonesia (4)
- Malasia (1)
- Vietnam (1)

ÁFRICA

- Egipto (3)

HUSA HOTELES

120 Hoteles, por países:

- Andorra (5)
- Argentina (1)
- Bélgica (2)
- Egipto (1)
- España (110)
- Marruecos (1)

NH HOTELES

377 Hoteles repartidos por todo el mundo y cuenta con **19000 empleados**. Los Hoteles NH se encuentran en los siguientes países:

EUROPA

- Alemania (59)
- Andorra (1)
- Austria (6)
- Bélgica (11)
- España (157)
- Francia (3)
- Holanda (35)
- Hungría (1)
- Italia (54)
- Luxemburgo (1)
- Polonia (1)
- Portugal (2)
- Reino Unido (3)
- República Checa (2)
- Rumanía (2)
- Suiza (5)

AMÉRICA

- Argentina (12)
- Chile (1)
- Cuba (2)
- EEUU (1)
- México (13)
- República Dominicana (2)
- Uruguay (1)

ÁFRICA

- Sudáfrica (2)

IBEROSTAR HOTELS&RESORTS

96 Hoteles, con , 22000 empleados, por países:

- España (34)
- Bulgaria (3)
- Cabo Verde (1)
- Chipre (1)
- Croacia (3)
- Grecia (13)
- Italia (1)

- Marruecos (2)
- República de Montenegro (1)
- Túnez (10)
- Turquía (1)
- Brasil (3)
- Cuba (6)
- Jamaica (3)
- México (8)
- República Dominicana (6)

AC HOTELS

91 Hoteles, con 3500 empleados, en 3 países:

- España (79)
- Italia (10)
- Portugal (2)

Restaurantes internacionales – PRÁCTICAS 3^{er} año:

- D.O.M. (dom@domrestaurante.com.br) Brasil Sao Paulo (Alex Atala)
- Noma (hm@noma.dk) Dinamarca - Copenhague (Rene Redzepi)
- Blue Hill, Barrington, Massachusetts (Dan Barber)
- Astrid&Gastón, Perú – Lima (Gastón Acurio)
- École de Nutrition et Cuisine Hattori, Japón – Tokio (Yukio Hattori)
- Bras (info@bras.fr) Francia - Laguiole (Michel Bras)
- Osteria Francescana (info@francescana.it) Italia - Módena (Mássimo Bottura)
- The Fat Duck (sally@thefatduck.co.uk) Reino Unido - Berkshire (Heston Blumenthal)
- Die Schwarzwaldstube (info@traube-tonbach.de); Alemania; Baiersbronn
- Tantris (info@tantris.de); Alemania; Munich
- Tetsuya's (marco@tetsuyas.com); Australia; Sydney
- Quay (manager@quay.com.au); Australia; Sydney
- D.O.M. (dom@domrestaurante.com.br); Brasil; Sao Paulo
- Per Se; EE UU; Nueva York
- Alinea (alineaoffice@gmail.com); EE UU; Chicago
- The French Laundry (TKpress@prconsulting.net); EE UU; Yountville, California
- Masa (info@masany.com); EE UU; Nueva York
- Momofuku Ssam Bar; EE UU; Nueva York

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- Daniel (gfarkas@denielynyc.com); EE UU; Nueva York
- Le Chateaubriand (info@lechateaubriand.com); Francia; Paris
- Pierre Gagnaire (info@pierregagnaire.com); Francia; Paris
- L'Astrance; Francia; Paris
- L'Atelier de Joel Robuchon; Francia; Paris
- Les Ambassadeurs (ambassadeurs@crillon.com); Francia; Paris
- Osteria Francescana (info@francescana.it); Italia; Módena
- Ristorante Cracco (info@ristorantecracco.it); Italia; Milán
- Gambero Rosso (info@gamberorosso.it); Italia; Pescia, Pistoia
- Combal.Zero (combal.zero@combal.org); Italia; Rivoli
- Les Creations de Narisawa; Japón; Tokio
- Le Louis XV (a.caietta@alain-ducasse.com); Monaco; Montecarlo
- Oud Sluis (contact@oudsluis.nl); Noruega; Antwerp
- St John (kitchenSJ@stjohnrestaurant.com); Reino Unido; London
- Nobu London (london@noburestaurants.com); Reino Unido; London
- Hakkasan (mail@hakkasan.com); Reino Unido; London
- Oaxen Skorgordskrog (info@oaxenkrog.se); Suecia; Morko
- Mathias Dahlgren (guestcoordinator@mdght.com); Suecia; Estocolmo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS:

- Comesano: 19220 Humanes
- Covap: 14400 Pozoblanco
- Pastas Gallo: 08292 Esparreguera
- Gallina Blanca: 08970 Sant Joan Despi
- Asador en Casa: 28970 Humanes de Madrid
- Charcuteria y Cocinados (Cuits): 17244 Cassa de la Selva
- Inedit catering: 08960 Sant Just Desvern
- Rational Food: 30396 Murcia

TRABAJO FIN DE GRADO

Los alumnos realizarán un Trabajo Fin de Grado en la empresa o en la propia Facultad de Ciencias Gastronómicas, según se detalla a continuación, lo que, además de aportarles una gran oportunidad de poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, permite el desarrollo de las competencias del título.

En general, los TFGs son proyectos que obedecen a problemáticas, cuestiones y retos reales que se definen y aprueban antes de su inicio y que el estudiante debe resolver o desarrollar aplicando la competencias adquiridas bajo la supervisión del tutor académico (profesor de la Facultad) y un tutor de la empresa. Cuando el TFG se realiza en la misma Facultad el profesor de esta asumirá ambas funciones.

El proceso del trabajo fin de grado contempla la realización de presentaciones y descargos parciales y la presentación y defensa ante un tribunal académico en el que participan profesores y personal de la empresa, tal como se resume a continuación:

Asignación del TFG: El tutor, la empresa (en su caso) y el alumno identifican un proyecto en el que detallan los siguientes apartados:

- Descripción del proyecto.
- Objetivo del Proyecto
- Fases de desarrollo

Seguimiento del TFG: A lo largo del tiempo de desarrollo del proyecto, tutor y alumno analizan el correcto desarrollo del proyecto, el tutor asesora al alumno y constata la consecución de los hitos planteados.

Para plasmar dicho desarrollo el alumno elabora un descargo parcial del proyecto en el que debe hacer constar las siguientes cuestiones:

- 1.- Título del Proyecto
- 2.- Área de conocimiento al que pertenece el Proyecto
- 3.- Sector industrial al que pertenece la empresa en que se desarrolla el Proyecto
- 4.- Código administrativo
- 5.- Tutor (FCG)
- 6.- Tutor (empresa)
- 7.- Alumno
- 8.- Descripción
- 9.- Objetivos del Proyecto (4-6 líneas)
- 10.- Fases
- 11- Conclusiones / Resultados obtenidos (10-15 líneas) (los logros alcanzados hasta la fecha)
- 12.- Nuevos productos, unidades de negocio o desarrollos que puedan derivarse del PFC.
- 13.- Firma del Director del Proyecto y VºBº del Tutor
- 14.- Fecha

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

A lo largo del desarrollo del Proyecto el alumno redacta la memoria del proyecto; y cuando considera que lo ha culminado, redacta el descargo final: un informe que indica la finalización de proyecto y valora la consecución o no de los objetivos previstos. Si el tutor del Proyecto, a la vista de la memoria y del descargo final, considera que efectivamente el proyecto se puede dar por finalizado, da su conformidad y su visto bueno para que aquel proceda a la solicitud de constitución del Tribunal y posteriormente a la Presentación y Defensa del Proyecto.

La estructura del descargo final es la misma que la del descargo parcial.

Evaluación del TFG: La evaluación del TFG se articula mediante la exposición teórico-práctica del proyecto ante un tribunal. A esta intervención le sucede el turno de preguntas de los miembros del tribunal con lo que aquel realiza la defensa de su proyecto. El tribunal responsable de calificar la defensa de TFG levanta el Acta correspondiente de la sesión. La nota final con que se califica el Proyecto se obtiene aplicando los criterios de evaluación recogidos en la ficha de la materia 30 (TFG).

TFG 4º CURSO

Duración	750 horas (equivalente a 30 ECTS).
Formato	Alternativa 1: 6 meses de modo discontinuo. Alternativa 2: 6 meses de modo continuo.
Ámbito geográfico / tipo establecimiento	Ámbito nacional e internacional. Facultad de Ciencias Gastronómicas de MONDRAGON UNIBERTSITATEA, Establecimientos de restauración de gama media-alta (cadenas hoteleras). Bodegas (bodega + sumillería + cocina). Empresas de catering. Industria agroalimentaria.
Características de las prácticas	Un proyecto real (demandado por la empresa) o un proyecto de emprendizaje. En ambos casos, en la medida de lo posible, relacionada con el itinerario.
Contenido	Vanguardia culinaria. Sumillería. Aprovisionamiento, logística, costes. Calidad y seguridad alimentaria. Cocina industrial (innovación). Cata y análisis. Iniciación a la investigación en entornos cercanos (BCC, AZTI...). Comunicación y restauración.
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento del mundo real (experimentación en campos reales). 2. Profundizar en lo aprendido o conocer qué aprenderá en los próximos cursos. 3. Promover la actitud reflexiva del alumno. 4. Adquisición/aplicación de competencias idiomáticas. 5. Adquisición/aplicación de competencias de comunicación. 6. Entrega del TFG de la titulación

Empresas: ***todas las referidas para las prácticas de 2º y 3º de Grado.***

Planificación y mecanismos que garanticen la calidad de las prácticas externas

Cuestiones académicas

Las prácticas que realizan los alumnos constituyen uno de los pilares sobre los que se sustenta el programa formativo. El plan de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias incluye 24 ECTS de prácticas externas de carácter obligatorio (en 1er curso 4 créditos, en 2º 6 y en 3º 14 créditos), además de la realización del Trabajo Fin de Grado. Mondragon Unibertsitatea cuenta con una dilatada experiencia en la organización de estas prácticas.

La Facultad está creando una red de empresas de restauración y alimentación en las que los estudiantes realizarán sus prácticas. Consideramos fundamental la relación entre la Universidad y el sector empresarial de la gastronomía y alimentación, debido obviamente a que los futuros profesionales tienen que conocer la realidad empresarial y profesional. Los mecanismos de movilidad se ajustan a los objetivos del programa formativo.

Para la organización, gestión y seguimiento de las prácticas, la Facultad cuenta con una normativa específica y una comisión que se encarga de la asignación de los destinos y de su seguimiento (ver S.G.C.I. proceso 02.6.). El proceso de asignación se realiza de la siguiente manera: entre abril y mayo del curso anterior a la realización de las prácticas, el coordinador de prácticas presenta a los alumnos el listado de destinos y las plazas disponibles en los diferentes cursos. Los alumnos van eligiendo las plazas ofertadas. También se permite que sea el propio alumno quien plantee a la comisión la realización de las prácticas en un restaurante o empresa no catalogada por la Facultad. Entre los meses de septiembre y octubre se pone en conocimiento de los alumnos el nombre del destino en el que realizarán sus prácticas.

El seguimiento y la valoración sobre el aprovechamiento de la práctica lo realizan conjuntamente el tutor de la Universidad y el tutor de la empresa. Ya hemos mencionado que los objetivos, actividades y tareas de las prácticas están imbricados en las materias que le preceden en el Plan de Estudios. De tal manera que el alumno realiza actividades formativas antes de acudir al centro de prácticas (en la materia correspondiente), durante las prácticas (de manera intermitente, por medio de tutorías presenciales con el tutor de la Universidad) y después de las prácticas (mediante proyectos, memorias, exposiciones orales, etc.).

El tutor académico realiza la evaluación, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: (1) la calidad del proyecto, memoria, exposición; (2) el informe del tutor colaborador sobre la consecución de los objetivos de aprendizaje; (3) el cumplimiento del alumno de sus obligaciones académicas (ej., actividades formativas en la materia correspondiente, asistencia a seminarios, tutorías, participación, etc.) y (4) autoevaluación del alumno.

La unidad de tutores de las prácticas, junto con la unidad de gestión de las prácticas, supervisa igualmente todo el proceso y es la encargada de recoger informes de incidencias y satisfacción por parte de cada uno de los participantes de las prácticas (coordinador de la materia relacionada con las prácticas, tutor académico, tutor de la empresa y alumno).

Cuestiones logísticas y de recursos

Los alumnos y alumnas podrán optar a las ayudas oficiales de movilidad (Becas Erasmus, y becas y ayudas a la movilidad del Dpto. de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco).

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

La Facultad de Ciencias Gastronómicas, por su parte, gestionará con las empresas donde se vayan a realizar las prácticas la dotación de bolsas de ayuda que permitan al estudiante realizar las prácticas. Así mismo se gestionarán todas las cuestiones relacionadas con desplazamientos, trámites administrativos, alojamiento, seguros, etc.. requeridos por los estudiantes y las estudiantes para la estancia”.

En los casos en que los alumnos y las alumnas no tengan opción de acceder a ayudas públicas o las empresas donde se vayan a realizar las prácticas no convengan la dotación de bolsas de ayuda, la Facultad concederá -con carácter subsidiario- las ayudas denegadas, con el fin de que la movilidad no les suponga un gasto adicional al coste de la matrícula ordinaria.

Planificación y gestión de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

❖ Introducción

En primer lugar cabe indicar que el establecimiento del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) lleva inherente la eliminación de barreras para la movilidad y el impulso de esta. Por ello, todos los estudios de Grado de Mondragon Unibertsitatea, en la medida en que han sido adaptados al EEES contemplan estancias de movilidad a lo largo del programa formativo.

En este contexto, las acciones de movilidad previstas en este grado tendrán en los y las estudiantes que lo cursen los mismos efectos que la movilidad de cualquier otro título.

Así las enumera el propio Ministerio de Educación en su web (<http://www.educacion.gob.es/boloniaeees/oapee.html>):

La movilidad produce un impacto- personal, académico y profesional – en quien la realiza que es ampliamente reconocido en la sociedad.

La movilidad :

- Mejora competencias personales como la capacidad de trabajo en equipo, la adaptación a situaciones nuevas.
- Mejora las competencias interculturales, necesarias en el mundo globalizado que vivimos.
- Mejora la competencia lingüística.
- Aumenta la empleabilidad y permite conseguir mejores trabajos.
- Mejora la formación académica. El 40% de los estudiantes ERASMUS realizan estudios de posgrado.

El 90% de los estudiantes ERASMUS consideran su periodo de movilidad como positivo o muy positivo.

A este impacto personal, -académico (en sentido amplio) y profesional tan positivos (que por sí solo justificaría la movilidad en el título)-, cabe añadir el hecho mismo de que las acciones de movilidad en este grado están estrechamente alineadas con los objetivos del título.

Por un lado, están los objetivos del título (en forma de funciones profesionales y competencias) en los que se explicita que el ámbito de extensión de la competencia abarca tanto lo nacional como lo internacional.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Función profesional	Competencia de título	Competencia de materia	Asignaturas
FP.1. Identificar y desarrollar múltiples técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria y servicio para dar respuesta tanto a demandas gastronómicas básicas y cotidianas, como a requerimientos que impliquen elaboraciones complejas y creativas; conociendo los usos y costumbres locales al respecto, así como las tendencias y propuestas más actuales del sector.	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.	01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales.	DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
Función profesional	Competencia de título	Competencia de materia	Asignaturas
FP.3. Diseñar y desarrollar propuestas de negocio innovadoras en el ámbito culinario, compartiendo información con personas, empresas, asociaciones... del ámbito gastronómico, mediante el uso de las tecnologías y redes de comunicación a fin de tener y consolidar una presencia activa en los mercados locales y globales.	C.06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I) GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II) GASTRONOMÍA INTERNACIONAL GASTRONOMÍA VASCA

Esto es, de las 6 funciones profesionales identificadas para el título, en dos de ellas se ha visualizado la necesidad de conocer en profundidad la gastronomía nacional e internacional, además de la propia.

Por otro lado debe tenerse presente la relevancia que se le viene reconociendo a la gastronomía y al arte culinario tanto a nivel nacional como internacional. Del mismo modo que resulta impensable que un titulado extranjero con formación equivalente a la de este grado finalice su formación sin conocer a fondo y experimentar la gastronomía española y la vasca; así los titulados de este grado habrán ‘vivido’ y experimentado la gastronomía nacional e internacional.

❖ **Acuerdos y convenios de colaboración PREVISTOS:**

La movilidad se aplica a las siguientes dos actividades formativas de los estudiantes y las estudiantes:

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- aplicarlo a las prácticas externas y realización del TFG.
- aplicarlo a la adquisición de formación en el Centro de destino

Las prácticas externas y el TFG (cuando se haga en la empresa) se harán en los establecimientos de restauración y hostelería **referidos para el desarrollo de las prácticas de 3º y TFG.**

Para la adquisición de Formación en el Centro de destino a través del Programa Erasmus-estudio (a partir del 2º semestre de 3º) se está gestionando la firma de convenios Erasmus las siguientes Instituciones:

UNIVERSIDAD
Universidad de Ciencias Gastronómicas (Torino)
Escuela de hostelería de Lausanne
Université Toulouse 2 Le Mirail (Francia)
Instituto de Educación Superior- Glion (Suiza)
Universidad Central de Suiza -Lucerna
Instituto Paul Bocuse – Universidad de Lyon

❖ Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios

A continuación se detallan las acciones planificadas para la gestión de la movilidad de los estudiantes propios:

- ✚ Difusión de las iniciativas de movilidad:
 - ◆ Información a los alumnos de la oferta de movilidad de años anteriores (mediante charlas, publicación en la intranet de la Facultad, etc.).
 - ◆ Información sobre: instituciones y empresas de destino, objeto de la movilidad (aplicarlo a las prácticas externas y realización del TFG. O aplicarlo a la adquisición de formación en el Centro de destino).
 - ◆ información sobre las ayudas de movilidad
- ✚ Solicitud de cumplimentación de encuesta de intereses y preferencias.
- ✚ Previsión número de plazas ERAMUS estudios: con la administración Pública (gestión de ayudas), y con las Universidades (gestión de plazas disponibles).
- ✚ Previsión nº de plazas ERASMUS prácticas: con la administración Pública (gestión de ayudas), y con las empresas (gestión de plazas disponibles).
- ✚ Tratamiento de la información resultante y asignación de plazas en función de las preferencias.
- ✚ Formalización trámites administrativos previos (Facultad de Ciencias Gastronómicas, alumno y Universidad de destino).
- ✚ Estancia en la institución de destino: Ajuste Learning Agreement (en el caso de Erasmus estudios).
- ✚ Reconocimiento y acumulación de créditos ECTS, una vez finalizado el período de formación en la

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Institución extranjera y a la vista de los resultados obtenidos en la Universidad de destino.

❖ Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes de acogida

- ✚ Determinación de la oferta académica para los estudiantes en acogida (asignaturas impartidas en castellano e inglés).
- ✚ Difusión de la oferta en la web
- ✚ Recepción de solicitudes de estudiantes de acogida
- ✚ Admisión de estudiantes de acogida
- ✚ Incorporación de estudiantes de acogida en esta Facultad de Ciencias Gastronómicas (presentación de la Institución y del entorno, ayuda en la gestión de alojamiento, asesoramiento académico sobre la pertinencia de las materias elegidas en función de la formación previa)
- ✚ Suscripción de los convenios y Learning Agreement
- ✚ Orientación, ayuda y apoyo a lo largo de su estancia.

❖ Sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS.

El Sistema de reconocimiento y acumulación de créditos de los estudiantes propios se basa en los siguientes presupuestos:

- ✚ Alumno y coordinador de título acuerdan qué materias/asignaturas cursará el alumno a lo largo de su estancia y qué materias se le reconocerán cuando se reincorpore a los estudios en esta Escuela.
- ✚ La propuesta se recoge en el Learning Agreement.
- ✚ El alumno puede proponer cambiar el Learning Agreement original, pero debe argumentar los motivos de dicha modificación.
- ✚ Si el coordinador de título considera suficientemente motivada la propuesta, admite la modificación.
- ✚ Cuando el alumno finaliza la estancia en el extranjero se le reconocen los créditos dejados de cursar en esta Escuela con una carga lectiva total en créditos similar a la que acredita haber obtenido en la Institución extranjera (según el Learning Agreement).
- ✚ Los créditos reconocidos según lo recogido en los apartados anteriores, serán calificados con calificaciones numéricas, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5 del R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre. Las calificaciones de las materias correspondientes a los créditos reconocidos por estancias de movilidad será la media ponderada del producto entre la calificación obtenida por el alumno en cada una de las materias por el número de créditos asignado a cada una de ellas.
- ✚ Como se ha indicado anteriormente, en el expediente académico del alumno se recogerán también los créditos reconocidos. En este caso se hará constar la siguiente información referida a las enseñanzas de procedencia: la(s) universidad(es), las enseñanzas oficiales y la rama a la que estas se adscriben; las materias y/o asignaturas obtenidas y el nº de créditos, y la calificación obtenida.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ✚ En el Suplemento Europeo al Título se harán constar expresamente, en apartado específico, las estancias de movilidad realizadas por el alumno: la(s) universidad(es), las enseñanzas oficiales y la rama a la que estas se adscriben; las materias y/o asignaturas obtenidas y el nº de créditos, y la calificación obtenida.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Descripción de los módulos y/o materias

Descripción de las materias

Materia 01

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
PLAN DE ACOGIDA	2 créditos ECTS (50 horas) OBLIGATORIA
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios	
<p>◆ ASIGNATURA 1: LAS PROFESIONES EN EL SECTOR GASTRONÓMICO Y CULINARIO Y LAS COMPETENCIAS REQUERIDAS (2 ECTS); se desarrollará en el 1er. Semestre de 1º.</p>	
REQUISITOS PREVIOS	
No se han establecido	
Asignatura 1 LAS PROFESIONES EN EL SECTOR GASTRONÓMICO Y CULINARIO Y LAS COMPETENCIAS REQUERIDAS 2 ECTS Carácter OBLIGATORIA	
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:	
<p>Se orientará a los alumnos para que se familiaricen con el objetivo principal del título que van a cursar, reflexionando sobre las propias expectativas con respecto al título, comprendiendo las funciones profesionales para las que se capacitarán, las competencias asociadas a estas funciones y las instalaciones, recursos y equipamientos de los que van a disponer para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje (0,5 ECTS).</p>	
<p>Actividades presenciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Visita a las instalaciones ✓ Role-playings ✓ Trabajo personal y grupal 	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Se realizarán trabajos en seminarios basados en problemas o casos con el objetivo de que el alumnado se familiarice con la metodología que se utilizará a lo largo del grado (1 ECTS)

Actividades presenciales:

- ✓ seminarios
- ✓ exposiciones orales
- ✓ Tutorización
- ✓ Clases magistrales y teóricas
- ✓ Trabajo personal y grupal
- ✓ Taller de narración autobiográfica

Se reflexionará sobre testimonios de profesionales experimentados (0,5 ECTS).

Actividades presenciales:

- ✓ Entrevistas con profesionales experimentados.

Actividades no presenciales:

- ✓ Estudio y trabajo autónomo individual
- ✓ Estudio y trabajo autónomo en equipo

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias:

Reflexiones, participación en los seminarios, trabajos individuales y grupales, exposiciones orales y role-playing-s (atendiendo tanto a los contenidos como a la adecuación y corrección lingüísticas).

Breve resumen de contenidos:

Asignatura 1: LAS PROFESIONES EN EL SECTOR GASTRONÓMICO Y CULINARIO Y LAS COMPETENCIAS REQUERIDAS

- ◆ 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.

Materia 02

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA	35 créditos ECTS (875 horas)
	OBLIGATORIA
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ ASIGNATURA 1: **SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)** (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 1º.
- ◆ ASIGNATURA 2: **EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN** (3 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 1º.
- ◆ ASIGNATURA 3: **SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)** (5 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 1º.
- ◆ ASIGNATURA 4: **PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN** (3 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 1º.
- ◆ ASIGNATURA 5: **OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)** (5 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 2º.
- ◆ ASIGNATURA 6: **OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)** (6 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 2º.
- ◆ ASIGNATURA 7: **DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA** (7 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 3º

COMPETENCIAS QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:

Materia	Competencia-Materia	Asignatura
2. Sistemas de producción y elaboración culinaria	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
		SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
	01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales.	DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA
		SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
	01.03. Identificar y aplicar criterios de calidad en la elaboración y el servicio, así como de seguridad laboral y alimentaria tanto para sí mismo y el resto de trabajadores como para los clientes.	EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN
		OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
		OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
		PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN
		SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
	04.01. Definir y analizar los procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, manipulación y limpieza, seguridad, elaboración, carta, innovación...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener...	OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
		OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
		PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN
		SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
		SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
	04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN
		OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
		OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
		SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
		SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
	08.02. Identificar y analizar la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral aplicables en la concepción de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN
10.09. Aplicar a las materias primas técnicas de elaboración y conservación para	DISEÑO DE TÉCNICAS Y	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	<p>identificar usos potenciales o productos innovadores en el ámbito gastronómico.</p> <p>12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.</p>	<p>PROCESOS INNOVADORES EN COCINA</p> <p>OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)</p> <p>OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)</p> <p>DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA</p>
--	--	---

REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido

<p>Asignatura 1</p> <p>SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)</p> <p>6 ECTS</p> <p>Carácter OBLIGATORIA</p>	<p>Asignatura 2</p> <p>EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN</p> <p>3 ECTS</p> <p>Carácter OBLIGATORIA</p>	<p>Asignatura 3</p> <p>SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)</p> <p>5 ECTS</p> <p>Carácter OBLIGATORIA</p>	<p>Asignatura 4</p> <p>PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN</p> <p>3 ECTS</p> <p>Carácter OBLIGATORIA</p>	<p>Asignatura 5</p> <p>OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)</p> <p>5 ECTS</p> <p>Carácter OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura 6</p> <p>OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)</p> <p>6 ECTS</p> <p>Carácter OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura 7</p> <p>DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA</p> <p>7 ECTS</p> <p>Carácter OBLIGATORIA</p>
---	---	--	---	--

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

- ✓ **Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias (7 ECTS).**
- ✓ **Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo. (7 ECTS).**
- ✓ **Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo. (10,5 ECTS).**
- ✓ **Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados. (3,5 ECTS).**

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ✓ **Estudio individual, pruebas y exámenes. (3,5 ECTS).**
- ✓ **Análisis de objetos y situaciones. (3,5 ECTS).**

Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:

Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:

- Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas orales o escritas a lo largo del semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota.
- Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 40% y el 60% del total de la nota.
- Las actividades formativas en las que los alumnos realicen el estudio y análisis de situaciones serán evaluadas a partir de los informes sobre el proceso y resultados. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 10% y el 30% del total de la nota.
- Las distintas actividades formativas deberán suponer el 100% de la nota de cada asignatura.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura 1: SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)

- ◆ Introducción al mundo culinario
- ◆ Características generales de funcionamiento de una cocina: estructura y funciones, áreas, circuitos y movilidad
- ◆ Cata y sentido del gusto I: sabores y su percepción
- ◆ Productos, manipulación y conservación I: origen, producción y tipología
- ◆ Procesos simples de elaboración culinaria I: preelaboración, elaboración, regeneración y conservación
- ◆ Maquinaria y utillaje tradicionales en cocina: Identificación, características y uso eficiente
- ◆ Limpieza y mantenimiento de instalaciones, maquinaria y utillaje
- ◆ Sistema de calidad sanitario APPCC I: Tareas preliminares para la elaboración de un plan APPCC.

Asignatura 2: EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN

- ◆ Identificación, caracterización y optimización de espacios en restauración
- ◆ Necesidades y requisitos de instalaciones en restauración
- ◆ Normativas: administrativas, industriales, sanitarias y ambientales
- ◆ Mantenimiento de espacios e instalaciones: conceptualización y acciones preventivas

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Seguridad y salud en el trabajo
- ◆ Eficiencia energética y sostenibilidad
- ◆ Equipos en restauración: Equipos de extracción, lavado, cocción, almacenamiento y envasado, sistema de frío y maquinaria y utillaje
- ◆ Criterios de selección, uso y mantenimiento del equipamiento

Asignatura 3: SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)

- ◆ Cata y sentido del gusto II: del sabor a otros sentidos (tacto, vista y olfato)
- ◆ Productos, manipulación y conservación II: variedades, temporadas y sabores
- ◆ Procesos avanzados de elaboración culinaria II: preelaboración, elaboración, regeneración y conservación
- ◆ Procesos de producción en pastelería
- ◆ Configuración de menús básicos
- ◆ Diseño y elaboración de menús sociales y específicos: tapas, canapés y cócteles
- ◆ Planificación y organización del trabajo individual y colectivo
- ◆ Configuración básica y diseño de recetas
- ◆ Maquinaria y utillaje innovadores en cocina: Selección, Distribución y Optimización de usos
- ◆ Sistema de calidad sanitario APPCC II:
 - Principios y tareas previas para la definición de un APPCC:
 - Análisis de peligros
 - Puntos críticos de control
 - Límites críticos de control

Asignatura 4: PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN

- ◆ Introducción al mundo de la panificación
- ◆ Características generales de funcionamiento de un obrador de panadería: estructura y funciones, áreas, circuitos y movilidad
- ◆ Maquinaria y utillaje del obrador de panadería y su mantenimiento
- ◆ Elaboración y conservación en panadería: técnicas artesanas e industriales
- ◆ Productos específicos para panadería: tipología, origen, manipulación y conservación
- ◆ Organización de la producción y distribución
- ◆ El pan en la mesa
- ◆ Calidad en panadería
- ◆ Decoración y presentación de piezas y expositores.

Asignatura 5: OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Introducción a la sensorialidad. Interrelación entre sensorialidad y bromatología
- ◆ Productos, manipulación y conservación III: selección, adquisición y adecuación a los procesos de elaboración
- ◆ Procesos singulares de elaboración culinaria de la gastronomía vasca III: preelaboración, elaboración, regeneración y conservación
- ◆ Productos y procesos de producción complejos en pastelería II
- ◆ Configuración de menús para diferentes modalidades de servicios en gastronomía
- ◆ Planificación, organización y optimización del trabajo individual y colectivo
- ◆ Estructura y dirección de equipos I
- ◆ Configuración avanzada de recetas
- ◆ Sistema de calidad sanitario APPCC III:
 - Principios y tareas para la definición de un APPCC:
 - Sistema de vigilancia
 - Medidas correctoras
 - Procedimientos de verificación

Asignatura 6: OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)

- ◆ Interacción sensorial
- ◆ Manipulación y conservación productos específicos IV: selección, adquisición y adecuación a los procesos de elaboración
- ◆ Procesos complejos de elaboración culinaria de la gastronomía tradicional española e internacional III: preelaboración, elaboración, regeneración y conservación
- ◆ Gestión económica de los Sistemas de producción y elaboración culinaria
- ◆ Mejoras organizativas y de calidad en la producción en cocina
- ◆ Mejoras organizativas y de calidad en la producción en pastelería
- ◆ Diseño y planificación de menús específicos para diferentes modalidades de servicios en gastronomía
- ◆ Planificación, organización y mejora del trabajo individual y colectivo
- ◆ Sistema de calidad sanitario APPCC IV:
 - Principios y tareas para la definición de un APPCC:
 - Sistema de documentación sobre los procedimientos y registros y su aplicación

Asignatura 7: DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA

- ◆ Productos innovadores en cocina: manipulación y conservación
- ◆ Elaboraciones innovadoras en cocina
- ◆ Presentaciones innovadoras
- ◆ Maquinaria y utillaje de vanguardia en cocina
- ◆ Percepción e interacción sensorial II
- ◆ Creatividad en diseño de platos: Métodos y técnicas
- ◆ Sistemas y criterios de evaluación en la innovación

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Comunicación y divulgación de conceptos innovadores en cocina
- ◆ Foros, eventos, concursos y premios en innovación en cocina
- ◆ Tendencias innovadoras nacionales e internacionales en cocina

Materia 03

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
GESTIÓN EMPRESARIAL	31 créditos ECTS (775 horas)
	MIXTO

Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios

- ◆ ASIGNATURA 1: **INFORMÁTICA** (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 1º.
- ◆ ASIGNATURA 2: **EMPRESA Y GASTRONOMÍA** (6 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 1º.
- ◆ ASIGNATURA 3: **INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA** (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 2º.
- ◆ ASIGNATURA 4: **LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL** (6 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 2º.
- ◆ ASIGNATURA 5: **APROVISIONAMIENTO Y LOGÍSTICA** (3 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 3º.
- ◆ ASIGNATURA 6: **GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN** (4 ECTS), se imparte en el 1er. semestre de 4º.

COMPETENCIAS QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:

Materia	Competencia-Materia	Asignatura
3. Gestión empresarial	04.02. Describir y analizar los procesos de apoyo al servicio (equipos e instalaciones, espacios, protocolo y modelo de servicios, reservas, contrataciones, calidad de los servicios, seguridad, carta, stocks, bodega...) tomando en consideración tanto la orientación al cliente como las diferentes variables que inciden en la rentabilidad del negocio.	EMPRESA Y GASTRONOMÍA
	04.03. Describir y analizar los procesos, herramientas y técnicas de gestión de procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, seguridad,...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener, etc.	APROVISIONAMIENTO Y LOGÍSTICA
	04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL
	04.13. Conocer y aplicar software específico del ámbito gastronómico y hotelero.	INFORMÁTICA
	04.14. Reflexionar sobre la posible aplicación de las herramientas informáticas en la gestión de los distintos procesos (apoyo al servicio, de producción, comercialización y marketing) y proponer distintos usos.	INFORMÁTICA
	05.01. Conocer y describir las claves económico-financieras de los diferentes modelos de gestión en organizaciones de restauración, conjugando la calidad, los servicios ofrecidos y la sostenibilidad de los mismos.	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA
	05.02. Conocer y utilizar aplicaciones informáticas para la gestión económico-financiera y comercial.	INFORMÁTICA INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA
	07.01. Identificar las claves de la innovación en la gestión de los negocios gastronómicos en la resolución de casos.	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN
	07.02. Valorar la adecuación de la estructura organizativa en la gestión del sector gastronómico.	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN
	07.06. Elaborar un plan de creación de una nueva empresa, desde su constitución	EMPRESA Y GASTRONOMÍA

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

hasta la puesta en marcha.	
08.01. Describir las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN
08.02. Identificar y analizar la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral aplicables en la concepción de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL
09.01. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora identificadas o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de rentabilidad del negocio y orientación al cliente.	EMPRESA Y GASTRONOMÍA
	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA
	LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL
11.01. Seleccionar las TIC más adecuadas para diseñar un sistema sencillo de información y vigilancia con el fin de recopilar la información más actualizada en cuestiones del ámbito gastronómico.	INFORMÁTICA

REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido

Asignatura 1	Asignatura 2	Asignatura 3	Asignatura 4	Asignatura 5
INFORMÁTICA	EMPRESA Y GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	APROVISIONAMIENTO Y LOGÍSTICA
6 ECTS	6 ECTS	6 ECTS	6 ECTS	3 ECTS
Carácter	Carácter	Carácter	Carácter	Carácter
FORMACIÓN BÁSICA	FORMACIÓN BÁSICA	FORMACIÓN BÁSICA	FORMACIÓN BÁSICA	OBLIGATORIA
Asignatura 6				
GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN				
4 ECTS				
Carácter				
OBLIGATORIA				

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

- ✓ Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. (6,2 ECTS).
- ✓ Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo. (6,2 ECTS).
- ✓ Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo. (3,1 ECTS).
- ✓ Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados. (6,2 ECTS).
- ✓ Estudio individual, pruebas y exámenes. (3,1 ECTS).
- ✓ Búsqueda y elaboración de información a través de las TIC. (3,1 ECTS).
- ✓ Realización de trabajos de análisis de situaciones a través herramientas informáticas. (3,1 ECTS).

Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:

- Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas orales y escritas a lo largo del semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 30% y el 50% del total de la nota.
- Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota.
- Las distintas actividades formativas deberán suponer el 100% de la nota de cada asignatura.
- La evaluación de los trabajos de búsqueda y elaboración de información se evaluarán a través del informe de resultados.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura 1: INFORMÁTICA

- ◆ Tecnologías de información
- ◆ Herramientas de ofimática: office
- ◆ Software específico del ámbito gastronómico y hotelero
- ◆ Aplicaciones informáticas: comercio y marketing electrónico, publicación y difusión de contenidos, internet y redes sociales virtuales.
- ◆ Aplicaciones informáticas para la gestión económico-financiera, para la gestión comercial, la gestión de personas, y la gestión de la documentación

Asignatura 2: EMPRESA Y GASTRONOMÍA

- ◆ Empresa: naturaleza y evolución
- ◆ Empresas de servicios (organización, funciones, etc)
- ◆ El empresario y la función empresarial
- ◆ Dirección de la empresa gastronómica: planificación estratégica, organización, coordinación, liderazgo, competencia comunicativa, toma de decisiones.
- ◆ Modelos de empresas en gastronomía y alimentación
- ◆ Introducción a la creación de nuevas empresas

Asignatura 3: INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA

- ◆ Nociones básicas de economía
- ◆ El mercado: la demanda y la oferta
- ◆ Estructuras de mercado

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ El sistema financiero
- ◆ La función financiera de la empresa: análisis económico-financiero, dirección financiera, inversiones:
 - Análisis económico-financiero: Sistema contable. Análisis financiero. Análisis económico.
 - Análisis de costes: Relación entre Contabilidad General y Analítica. Concepto de costes y clasificaciones. Margen de contribución y umbral de rentabilidad.
 - Análisis de inversiones: Concepto de inversión. Concepto del dinero en el tiempo. Cash flow de la inversión.

Asignatura 4: LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL

- ◆ Introducción al derecho
- ◆ Legislación laboral europea y española
- ◆ Contratos de trabajo: tipos, características, etc.
- ◆ Nociones básicas de seguridad social
- ◆ Normativa de seguridad y salud laboral en el sector
- ◆ Introducción a la legislación sobre seguridad alimentaria europea y española
- ◆ Aplicaciones de la legislación: en instalaciones; en los procesos; en las materias primas e ingredientes; en los productos finales.
- ◆ Medidas preventivas en la industria alimentaria
- ◆ Normativa y control internacional en la industria alimentaria
- ◆ Legislación específica en el sector restauración y catering.
- ◆ Introducción a la legislación ambiental.
- ◆ Normativa general y de actividad e instalaciones. Normativa de aguas. Normativa de residuos y subproductos animales. Normativa de emisiones
- ◆ Identificación de requisitos legales: metodología y herramientas

Asignatura 5: APROVISIONAMIENTO Y LOGÍSTICA

- ◆ El proceso de logística y compras. Normativas.
- ◆ El ciclo del aprovisionamiento de productos
- ◆ Planificación, reposición, almacenamiento y gestión de los stocks
- ◆ Calidad de producto: la recepción, trazabilidad y sistemas de conservación
- ◆ Comercio electrónico, market-places y localización de productos singulares
- ◆ Aplicaciones informáticas de gestión y compras
- ◆ Sistemas automáticos de almacenamiento en la industria
- ◆ Redes logísticas nacionales e internacionales

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Asignatura 6: GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

- ◆ Conceptos de calidad e innovación en la gestión
- ◆ Gestión en el negocio gastronómico: Modelo Mirac (modelo innovación en restauración alta cocina)
- ◆ Diseño de procesos en el negocio gastronómico
- ◆ Mecanismos de control de calidad del negocio
- ◆ Gestión estratégica y arquitectura organizacional en el sector gastronómico

Materia 04

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter	
PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES	20 créditos ECTS (500 horas)	
	MIXTO	
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ ASIGNATURA 1: PSICOLOGÍA (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 2º. ◆ ASIGNATURA 2: COMUNICACIÓN (6 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 2º. ◆ ASIGNATURA 3: MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL (3 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 3º. ◆ ASIGNATURA 4: DISEÑO Y GASTRONOMÍA (5 ECTS), se imparte en el 1er semestre de 4º. 		
COMPETENCIAS QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:		
Materia	Competencia-Materia	Asignatura
4. Personas y gestión de clientes	02.02. Estudiar, analizar y valorar los intereses y la satisfacción de los clientes con el fin de identificar posibles mejoras en el servicio al cliente.	PSICOLOGÍA
	02.04. Conocer y aplicar las técnicas y estrategias comunicativas, y reflexionar sobre la propia competencia comunicativa, para identificar aspectos de mejora en el servicio y atención al cliente.	COMUNICACIÓN PSICOLOGÍA
	03.03. Analizar y reflexionar sobre la práctica personal y establecer objetivos para la mejora de las competencias de trabajar en equipo, liderar equipos, resolución de problemas y conflictos y comunicación eficaz.	COMUNICACIÓN PSICOLOGÍA
	04.12. Describir y analizar los procesos, herramientas y técnicas de comercialización y marketing (análisis de mercado, plan de comunicación..) en función del público objetivo y del tipo de negocio.	MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL
	07.07. Definir un plan comercial aplicable a un caso concreto con el fin de mejorar la sostenibilidad del negocio.	MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL
	07.08. Definir un plan de marketing aplicable a un caso concreto con el fin de mejorar el posicionamiento del negocio.	MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL
	09.04. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora con respecto al diseño del confort y diseño experiencias gastronómicas, priorizándolas con criterios calidad, rentabilidad negocio y orientación al cliente.	COMUNICACIÓN DISEÑO Y GASTRONOMÍA
	10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL
	12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.	COMUNICACIÓN
	REQUISITOS PREVIOS	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

No se han establecido			
Asignatura 1 PSICOLOGÍA 6 ECTS Carácter FORMACIÓN BÁSICA	Asignatura 2 COMUNICACIÓN 6 ECTS Carácter FORMACIÓN BÁSICA	Asignatura 3 MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL 3 ECTS Carácter OBLIGATORIA	Asignatura 4 DISEÑO Y GASTRONOMÍA 5 ECTS Carácter: OBLIGATORIA
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. (3 ECTS). ✓ Análisis y resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo. (4,5 ECTS). ✓ Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo. (1,5 ECTS). ✓ Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados. (3 ECTS). ✓ Búsqueda, valoración y presentación de informes a través de las TIC. (1,5 ECTS). ✓ Estudio individual, pruebas y exámenes. (1,5 ECTS). 			
Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias: Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a: <ul style="list-style-type: none"> - Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 30% y el 50% del total de la nota. - Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota. - Presentación oral y escrita de trabajos utilizando las TIC. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota. - Las distintas actividades formativas deberán suponer el 100% de la nota de cada asignatura. - La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia. 			
Breve resumen de contenidos: Asignatura 1: PSICOLOGÍA			

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Procesos psicológicos básicos: atención, percepción, memoria, aprendizaje, motivación, emoción y lenguaje.
- ◆ Psicología de las personas y los equipos
 - Autoconocimiento y desarrollo personal
 - Trabajo en equipo: definición de objetivos, funciones, roles, fases, técnicas de resolución de problemas
 - Gestión de equipos: liderazgo, visión global, toma de decisiones, resolución de problemas, negociación
 - Gestión de personas en el negocio gastronómico: captación, selección, igualdad de oportunidades, motivación, reconocimiento, formación y promoción
- ◆ Psicología del cliente: empatía, identificación de necesidades, expectativas

Asignatura 2: COMUNICACIÓN

- ◆ Competencias comunicativas
 - Aspectos básicos de la comunicación interpersonal
 - Competencia plurilingüe
 - Escucha, retroalimentación de juicios, gestión de la emocionalidad, diseño de conversaciones
- ◆ Comunicación externa
 - Medios de comunicación en el sector gastronómico
 - Herramientas de comunicación y promoción del negocio gastronómico
 - Webs sociales y tecnologías aplicadas a la comunicación gastronómica
 - Medición y evaluación de la comunicación externa

Asignatura 3: MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL

- ◆ Nociones básicas de marketing
- ◆ El marketing mix
- ◆ Comportamiento del cliente en el negocio gastronómico
- ◆ Segmentación y posicionamiento del negocio gastronómico
- ◆ Branding: creación y construcción de marca
- ◆ Política comercial de la empresa
- ◆ Definición de un plan comercial
- ◆ Diseño de un plan de comunicación

Asignatura 4: DISEÑO Y GASTRONOMÍA

- ◆ Formas, color, composición
- ◆ Expresión artística
- ◆ Ergonomía, diseño del confort
- ◆ Percepción

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Diseño de experiencias gastronómicas
- ◆ Análisis de tendencias
- ◆ Aplicación de métodos y técnicas de creatividad

Materia 05

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
CULTURA GASTRONÓMICA	24 créditos ECTS (600 horas)
	MIXTO

Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios

- ◆ ASIGNATURA 1: **MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS** (3 ECTS); se imparte en el 1er. Semestre de 1º.
- ◆ ASIGNATURA 2: **HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA** (6 ECTS); se imparte en el 1º semestre de 1º.
- ◆ ASIGNATURA 3: **GASTRONOMÍA VASCA** (3 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 2º.
- ◆ ASIGNATURA 4: **GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)** (3 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 2º.
- ◆ ASIGNATURA 5: **GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)** (4 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 3º.
- ◆ ASIGNATURA 6: **GASTRONOMÍA INTERNACIONAL** (5 ECTS); se imparte en el 2er. semestre de 3º.

COMPETENCIAS QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:

Materia	Competencia-Materia	Asignatura
5. Cultura gastronómica	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)
		GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)
		GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
		GASTRONOMÍA VASCA
		MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS
	01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales.	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)
		GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)
		GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
		GASTRONOMÍA VASCA
		MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS
	01.13. Analizar y comparar las diferentes culturas gastronómicas nacionales e internacionales y argumentar los porqués de dichas diferencias en función de las variables que las determinan.	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)
		GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)
		GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
		GASTRONOMÍA VASCA
		MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS
01.14. Analizar las materias primas alimentarias de uso en la cocina, describiendo sus variedades y cualidades, y relacionándolos con los procesos de elaboración y conservación óptimos.	MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS	
01.15. Saber reconocer el óptimo punto de consumo de las materias primas.	MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS	
06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)	
	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)	
	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	
	GASTRONOMÍA VASCA	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

		HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA
09.03. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora de los menús y cartas de las distintas culturas gastronómicas, priorizándolas con criterios de calidad, rentabilidad del negocio y orientación al cliente.		HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS
10.09. Aplicar a las materias primas técnicas de elaboración y conservación para identificar usos potenciales o productos innovadores en el ámbito gastronómico.		MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS
12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.		GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)
		GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)
		GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
		GASTRONOMÍA VASCA
		HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA
		MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS
13.01. Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.		GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)
		GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)
		GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
		GASTRONOMÍA VASCA
		HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA
		MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS

REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido

Asignatura 1	Asignatura 2	Asignatura 3	Asignatura 4	Asignatura 5
MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS	HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA VASCA	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)
3 ECTS	6 ECTS	3 ECTS	3 ECTS	4 ECTS
Carácter OBLIGATORIA	Carácter FORMACIÓN BÁSICA	Carácter OBLIGATORIA	Carácter OBLIGATORIA	Carácter OBLIGATORIA
Asignatura 6				
GASTRONOMÍA INTERNACIONAL				
5 ECTS				
Carácter OBLIGATORIA				

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

- ✓ Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. (4,8 ECTS).
- ✓ Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo. (2,4 ECTS).
- ✓ Análisis de situaciones utilizando diferentes técnicas y herramientas de investigación: entrevistas, encuestas. (7,2 ECTS).
- ✓ Búsqueda y análisis de la información a través de las TIC. (2,4 ECTS).
- ✓ Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados. (2,4 ECTS).

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ✓ **Estudio individual, pruebas y exámenes. (2,4 ECTS).**
- ✓ **Realización de prácticas en situaciones reales y simuladas. (2,4 ECTS).**

Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:

Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:

- Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 30% y el 50% del total de la nota.
- Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 50% y el 70% del total de la nota.
- Las distintas actividades formativas deberán suponer el 100% de la nota de cada asignatura.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura 1: MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS

- ◆ El productor, las materias primas y los alimentos.
- ◆ Materias primas, su naturaleza y productos: impacto ambiental
- ◆ Clasificación de alimentos (carnes, pescados, hortalizas...)
- ◆ Composición química de los alimentos: aspectos fitosanitarios y de sanidad animal
- ◆ Características de las materias primas y productos (denominación, origen, especie, raza, variedad, categoría comercial...)
- ◆ Valoración organoléptica y nutricional de alimentos
- ◆ Óptimo punto de consumo de los alimentos
- ◆ Tipos de preparación y valor gastronómico
- ◆ Operaciones básicas aplicables a las materias primas: elaboración, conservación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.

Asignatura 2: HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA

- ◆ Introducción
- ◆ Prehistoria y primeras civilizaciones
- ◆ El mundo clásico
- ◆ De la antigüedad tardía a la Alta Edad Media
- ◆ Los occidentales y los otros
- ◆ Plena y Baja Edad Media

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ De la cristiandad occidental a la Europa de los estados
- ◆ La Edad Contemporánea
- ◆ El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución

Asignatura 3: GASTRONOMÍA VASCA

- ◆ Diversidad gastronómica en la geografía de Euskal Herria
- ◆ Las distintas épocas de la gastronomía de Euskal Herria
- ◆ Recetarios y literatura gastronómica
- ◆ Productos actuales y su evolución histórica
- ◆ Cultura gastronómica popular y sociedades gastronómicas
- ◆ Pintxos
- ◆ Nueva cocina vasca. Diagnóstico de elementos clave de la cocina vasca
- ◆ El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución
- ◆ Gastronomía vasca y salud
- ◆ Gastronomía local ante la globalización

Asignatura 4: GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)

- ◆ La cocina española a lo largo de la historia: la cocina ibérica, romana, visigótica, árabe-andaluza, la hispano judaica, la medieval, la renacentista, la cocina del siglo del oro
- ◆ Las cocinas regionales en España del siglo XVIII al XX
- ◆ El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución

Asignatura 5: GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)

- ◆ Productos y su clasificación, costumbres y léxico en la gastronomía española actual
- ◆ Calificación y denominación de origen
- ◆ Cocina y productos en la España actual: la cocina gallega, andaluza, catalana, navarra, valenciana...
- ◆ Elaboraciones típicas de las diferentes cocinas
- ◆ El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución
- ◆ Gastronomía de España, la dieta mediterránea y salud
- ◆ Gastronomía local ante la globalización

Asignatura 6: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

- ◆ La cocina occidental
 - Nuevo Mundo: la cocina mexicana, criolla, peruana, y cajún.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- Viejo Mundo: la cocina de Europa del Norte, vienesa, francesa, e italiana.
- El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución
- ◆ La cocina oriental
 - Asiática: la cocina china, hindú, nonya, y japonesa.
 - El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución
- ◆ Entre Europa y Asia: la cocina griega, y turca.
 - El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución

Materia 06

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	25 créditos ECTS (625 horas)
	OBLIGATORIA

Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios

- ◆ ASIGNATURA 1: **SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE** (4 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 1º.
- ◆ ASIGNATURA 2: **INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE** (4 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 2º.
- ◆ ASIGNATURA 3: **SUMILLERÍA (I)** (3 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 2º.
- ◆ ASIGNATURA 4: **SUMILLERÍA (II)** (3 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 3º.
- ◆ ASIGNATURA 5: **OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE** (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 3º.
- ◆ ASIGNATURA 6: **GESTIÓN DE LA BODEGA** (5 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 3º.

COMPETENCIAS QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:

Materia	Competencia-Materia	Asignatura
6. Sistemas de servicio y atención al cliente	01.04. Diseñar, adecuar al menú y asesorar al cliente sobre la oferta de vinos, licores, alcoholes y otras bebidas.	INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
		OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
		SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
		SUMILLERÍA (I)
		SUMILLERÍA (II)
	02.01. Analizar tendencias y gustos de los usuarios/clientes y de los mercados, mediante las TIC, y aplicando métodos estadísticos.	INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
		OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
		SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
	02.02. Estudiar, analizar y valorar los intereses y la satisfacción de los clientes con el fin de identificar posibles mejoras en el servicio al cliente.	INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE		

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

		ATENCIÓN AL CLIENTE
		SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
02.03. Identificar y diseñar las características de los espacios, de los equipos humanos, del producto, y de la estructura organizativa que inciden en el confort.		INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
02.04. Conocer y aplicar las técnicas y estrategias comunicativas, y reflexionar sobre la propia competencia comunicativa, para identificar aspectos de mejora en el servicio y atención al cliente.		SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
03.01. Identificar las necesidades de la estructura organizativa y los equipos humanos requeridos para un adecuado servicio y atención al cliente, atendiendo a la tipología del establecimiento, su dimensión y a criterios específicos de calidad.		INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
03.03. Analizar y reflexionar sobre la práctica personal y establecer objetivos para la mejora de las competencias de trabajar en equipo, liderar equipos, resolución de problemas y conflictos y comunicación eficaz.		OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.		SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
04.05. Describir, analizar, valorar y saber optimizar los procesos relacionados con la gestión de la bodega.		GESTIÓN DE LA BODEGA
04.06. Identificar y valorar los procesos de producción, y comercialización y marketing, relacionados con el cultivo, la vendimia, la elaboración y la conservación del vino.		GESTIÓN DE LA BODEGA
04.07. Conocer la normativa nacional e internacional aplicable a la producción, conservación y la comercialización del vino.		SUMILLERÍA (II)
04.08. Identificar las características y las normativas aplicables a los distintos licores, alcoholes y otras bebidas.		GESTIÓN DE LA BODEGA
10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.		INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido

<p>Asignatura 1</p> <p>SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>4 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>Asignatura 2</p> <p>INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>4 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>Asignatura 4</p> <p>SUMILLERÍA (I)</p> <p>3 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p>
<p>Asignatura 4</p> <p>SUMILLERÍA (II)</p> <p>3 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>Asignatura 5</p> <p>OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>6 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>Asignatura 6</p> <p>GESTIÓN DE LA BODEGA</p> <p>5 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p>

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

- ✓ Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. (5 ECTS).
- ✓ Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo. (5 ECTS).
- ✓ Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo. (5 ECTS).
- ✓ Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados. (2,5 ECTS).

- ✓ **Estudio individual, pruebas y exámenes. (2,5 ECTS).**
- ✓ **Realización de proyectos para responder a situaciones y problemas reales de la profesión. (5 ECTS).**

Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:

Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:

- Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 30% y el 50% del total de la nota.
- Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 50% y el 70% del total de la nota.
- Las distintas actividades formativas deberán suponer el 100% de la nota de cada asignatura.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura 1: SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

- ◆ Historia del servicio de sala
- ◆ Imagen y presencia ante el cliente
- ◆ Protocolo
- ◆ Distribución y puesta a punto del comedor y espacios anexos
- ◆ Puesta a punto del utillaje y maquinaria necesarios para el servicio
- ◆ Seguridad alimentaria en el servicio al cliente
- ◆ Técnicas de servicio, según tipología de restaurante
- ◆ Sumillería y coctelería: servicio de vinos y bebidas, según tipología de restaurante.
- ◆ Atención, comunicación y relación con el cliente.
- ◆ Facturación y cobro del servicio

Asignatura 2: INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

- ◆ Planificación de instalaciones y servicio de catering y eventos
- ◆ Maquinaria y utensilios de vanguardia
- ◆ Equipos humanos, estructura organizativa y funciones
- ◆ Medición y análisis de las expectativas y satisfacción del cliente
- ◆ Diseño de la experiencia gastronómica del cliente
- ◆ Métodos y técnicas de creatividad en diseño de nuevos procesos y servicios

- ◆ Diseño del confort en instalaciones
- ◆ Maîtres reconocidos nacional e internacionalmente

Asignatura 3: SUMILLERÍA (I)

- ◆ Identificación y características de vinos nacionales
- ◆ Identificación y características físico-químicas de licores, alcoholes y otras bebidas
- ◆ Productos complementarios: manipulación y almacenamiento
- ◆ Maridajes y diseño de menús. Degustación de bebidas.
- ◆ Diseño de cartas de vinos y bebidas
- ◆ Sumilleres reconocidos nacional e internacionalmente

Asignatura 4: SUMILLERÍA (II)

- ◆ El cultivo y la vendimia
- ◆ Elaboración y conservación del vino. Procesos y análisis químicos y bioquímicos.
- ◆ La crianza del vino
- ◆ Aspectos regulatorios y legales en la producción del vino
- ◆ Identificación y características de vinos internacionales

Asignatura 5: OPTIMIZACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

- ◆ Distribución y puesta a punto del comedor y espacios anexos en restaurantes de alta cocina
- ◆ Servicio y atención al cliente en restaurantes de alta cocina
- ◆ Aplicaciones informáticas en la gestión de clientes y reservas
- ◆ Buenas prácticas de atención y venta telefónica
- ◆ Decoración y escaparatismo como elemento de branding
- ◆ Servicio y preparación de comidas y bebidas ante el cliente
- ◆ Resolución de problemas en el servicio y atención al cliente.
- ◆ Relación y coordinación interdepartamental (cocina, administración, comercial)
- ◆ Gestión de presupuestos de menús y servicios varios

Asignatura 6: GESTIÓN DE LA BODEGA

- ◆ Estructura y tipología de los vinos y alcoholes
- ◆ Geografía de los vinos y nuevo mundo
- ◆ El maridaje, la carta y la bodega
- ◆ La bodega, su estudio: ubicación, estructura, material, espacios, diseño arquitectónico, tecnología, factores humanos,

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

etc.

- ◆ Gestión y supervisión de la bodega
- ◆ Optimización del vino y sus usos
- ◆ Canales y modelos de comercialización, marketing y venta del vino
- ◆ Aspectos regulatorios de producción, conservación de otros licores y bebidas...

Materia 07

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter	
FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA	29 créditos ECTS (725 horas)	
	MIXTO	
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios		
<ul style="list-style-type: none"> ◆ ASIGNATURA 1: ESTADÍSTICA (6 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 1º. ◆ ASIGNATURA 2: BIOLOGÍA (6 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 1º. ◆ ASIGNATURA 3: FÍSICO-QUÍMICA ALIMENTARIA (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 2º. ◆ ASIGNATURA 4: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (3 ECTS); se imparte en el 1er semestre de 3º. ◆ ASIGNATURA 5: TECNOLOGÍAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN (4 ECTS); se imparte en el 1er semestre de 3º. ◆ ASIGNATURA 6: INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA (4 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 4º. 		
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:		
Materia	Competencia-Materia	Asignatura
7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía	01.05. Conocer las propiedades bio-físico-químicas de los alimentos y sus interacciones, para su tratamiento, manipulación y usos potenciales.	BIOLOGÍA FÍSICO-QUÍMICA ALIMENTARIA
	01.06. Conocer dietas equilibradas, y dietas médicas novedosas para la población en general y las poblaciones especiales, a partir de las propiedades de los alimentos.	BIOLOGÍA FÍSICO-QUÍMICA ALIMENTARIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA
	02.01. Analizar tendencias y gustos de los usuarios/clientes y de los mercados, mediante las TIC, y aplicando métodos estadísticos.	ESTADÍSTICA
	02.05. Identificar las técnicas y el procesado de alimentos más adecuados e innovadores en función de las características del producto, del uso posterior, y de las necesidades de los clientes.	TECNOLOGÍAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN
	10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	ESTADÍSTICA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA TECNOLOGÍAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN
	10.02. Discernir entre conceptos de introducción a la investigación, como ciencia y pseudociencia, concomitancia y relación causa-efecto; inducción, deducción y analogía; y entre objetividad, subjetividad e intersubjetividad... en el ámbito de la gastronomía	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA
	10.03. Reflexionar y valorar el propio comportamiento, las actitudes y los valores en las actividades y trabajos de investigación.	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA
	10.04. Leer, analizar y valorar trabajos científicos, para identificar el problema a investigar, el marco teórico, las hipótesis y el procedimiento seguido.	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA
	10.05. Redactar textos de conclusiones de índole científica, utilizando el	INTRODUCCIÓN A LA

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	lenguaje y la estructuración adecuados.		INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA	
	11.02. Identificar los avances científicos en el ámbito gastronómico para valorar la incorporación en su desarrollo profesional.		INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA	
REQUISITOS PREVIOS				
No se han establecido				
Asignatura 1 ESTADÍSTICA 6 ECTS Carácter FORMACIÓN BÁSICA	Asignatura 2 BIOLOGÍA 6 ECTS Carácter FORMACIÓN BÁSICA	Asignatura 3 FÍSICO-QUÍMICA ALIMENTARIA 6 ECTS Carácter FORMACIÓN BÁSICA	Asignatura 4 INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 3 ECTS Carácter OBLIGATORIA	Asignatura 5 TECNOLOGÍAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN 4 ECTS Carácter OBLIGATORIA
Asignatura 6 INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA 4 ECTS Carácter OBLIGATORIA				
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. (5,8 ECTS). ✓ Resolución de problemas y elaboración de propuestas individualmente y en equipo. (5,8 ECTS). ✓ Realización de prácticas en situaciones reales, de laboratorio o de simulación en ordenador, individualmente y en equipo. (5,8 ECTS). ✓ Realización de proyectos que impliquen el análisis de la situación y la toma de decisiones. (8,7 ECTS). ✓ Estudio individual, pruebas y exámenes. (2,9 ECTS). 				
Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias: Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a: <ul style="list-style-type: none"> - Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 30% y el 50% del total de la nota. - Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de 				

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota.

- Las actividades formativas que impliquen la realización de proyectos serán evaluadas a partir del trabajo desarrollado, del informe del proyecto y de las evidencias del proceso. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota.
- Las distintas actividades formativas deberán suponer el 100% de la nota de cada asignatura.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura 1: ESTADÍSTICA

- 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

Asignatura 2: BIOLOGÍA

- Introducción. Conceptos generales.
- Fundamentos de Bioquímica: agua, hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales, etc.
- Introducción a la Microbiología: Microorganismos y fisiología microbiana
- Biología vegetal: Botánica. Introducción y clasificación. Fisiología vegetal
- Fundamentos de Toxicología
- Introducción al análisis y control de alimentos

Asignatura 3: FÍSICO-QUÍMICA ALIMENTARIA

- ◆ Introducción general.
- ◆ Principales sistemas proteicos alimenticios
- ◆ Propiedades funcionales de las proteínas
- ◆ Propiedades funcionales de los carbohidratos
- ◆ Interacción de proteínas y carbohidratos
- ◆ Sistemas coloidales en alimentos
- ◆ Estructura y función de grasas y aceites, y textura de los alimentos
- ◆ Influencia de la microestructura de los alimentos en sus propiedades sensoriales

Asignatura 4: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- ◆ Principios básicos de Nutrición
- ◆ Bromatología básica
- ◆ Bases fisiológicas y fisiopatológicas de la nutrición.
- ◆ Dietética general
- ◆ Tecnologías culinarias aplicadas a la dietética y dietoterapia

Asignatura 5: TECNOLOGIAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN

- ◆ Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
- ◆ Técnicas de procesado: a temperatura ambiente, por aplicación de calor, por eliminación de calor
- ◆ Operaciones post-procesado
- ◆ Control de procesos
- ◆ Avances tecnológicos y tendencias en el procesado de alimentos
- ◆ Producción limpia y eco-eficiente
- ◆ Influencia de tecnologías y procesos en la microestructura de los alimentos. Técnicas, medición y análisis

Asignatura 6: INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA

- ◆ Conceptos previos: ciencia y seudociencia; creencias y conocimientos científicos; teoría y ley científica; concomitancia y relación causa-efecto; inducción, deducción y analogía; objetividad, subjetividad e intersubjetividad...
- ◆ Conceptos básicos: ciencia, técnica y tecnología
- ◆ Qué es investigar: el método científico
- ◆ Estado actual del conocimiento en el ámbito gastronómico: Manejo de bibliografía y lectura comentada de textos científicos.
- ◆ Métodos de investigación: lógicos y empíricos
- ◆ Técnicas de investigación en gastronomía
- ◆ Estructura y fases del proyecto de investigación
- ◆ Redacción de informes y memorias de proyectos de investigación

Materia 08

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
----------------------------	-------------------------

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

VANGUARDIA CULINARIA		20 créditos ECTS (500 horas)	
		MIXTO	
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios			
<ul style="list-style-type: none"> ASIGNATURA 1: PRODUCTOS Y TÉCNICAS AVANZADAS (3 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 3º. ASIGNATURA 2: NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 4º. ASIGNATURA 3: SENSORIALIDAD (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 4º. ASIGNATURA 4: GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA (5 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 4º. 			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:			
Materia	Competencia-Materia	Asignatura	
8. itinerario: Vanguardia culinaria	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	PRODUCTOS Y TÉCNICAS AVANZADAS	
	01.05. Conocer las propiedades bio-físico-químicas de los alimentos y sus interacciones, para su tratamiento, manipulación y usos potenciales.	PRODUCTOS Y TÉCNICAS AVANZADAS	
	01.07. Describir, relatar, y relacionar la teoría sensorial con las experiencias personales propias y de los clientes.	SENSORIALIDAD	
	01.08. Clasificar y valorar la calidad de los productos y alimentos basándose en la percepción sensorial y en las teorías que subyacen.	SENSORIALIDAD	
	01.09. Desglosar las propiedades organolépticas de los alimentos para obtener el maridaje food-pairing	SENSORIALIDAD	
	01.10. Conocer y elaborar los platos de los cocineros y pasteleros reconocidos.	GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA	
	01.11. Proponer un proyecto orientado al reconocimiento en restauración (guías gastronómicas, prensa especializada, clientes, mass media)	GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA	
	02.05. Identificar las técnicas y el procesado de alimentos más adecuados e innovadores en función de las características del producto, del uso posterior, y de las necesidades de los clientes.	PRODUCTOS Y TÉCNICAS AVANZADAS	
	02.06. Analizar las nuevas tendencias en el servicio y atención al cliente y valorar su incorporación, atendiendo al contexto concreto.	NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS	
	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS	
	07.03. Analizar las nuevas tendencias en modelos de negocio y valorar su incorporación, atendiendo al contexto concreto.	NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS	
	08.02. Identificar y analizar la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral aplicables en la concepción de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS	
	10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	SENSORIALIDAD	
	11.03. Buscar información pertinente y actualizada sobre vanguardia culinaria y reconocer los chefs de referencia de los distintos períodos de la historia y analizar las claves de su éxito	GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA	
REQUISITOS PREVIOS			
No se han establecido			
Asignatura 1 PRODUCTOS Y TÉCNICAS AVANZADAS 3 ECTS	Asignatura 2 NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS 6 ECTS	Asignatura 3 SENSORIALIDAD 6 ECTS	Asignatura 4 GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Carácter OPTATIVA	Carácter OPTATIVA	Carácter OPTATIVA	5 ECTS Carácter OPTATIVA
<p>Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. (4 ECTS). ✓ Análisis de situaciones. (2 ECTS). ✓ Elaboración de proyectos como respuesta a demandas reales individualmente y en equipo. (4 ECTS). ✓ Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo. (2 ECTS). ✓ Elaboración de proyectos de innovación como respuesta a situaciones reales. (4 ECTS). ✓ Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados. (2 ECTS). ✓ Estudio individual, pruebas y exámenes. (2 ECTS). 			
<p>Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <p>Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota. - Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota. - La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 30% y el 50% del total de la nota. - Las distintas actividades formativas deberán suponer el 100% de la nota de cada asignatura. - Los proyectos serán evaluados a través del informe y defensa del proyecto final y de las evidencias del proceso. 			
<p>Breve resumen de contenidos:</p> <p>Asignatura 1: PRODUCTOS Y TÉCNICAS AVANZADAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Introducción: Técnicas avanzadas e innovación ◆ Técnicas en frío: crionización, congelación magnética, liofilización, etc. 			

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Técnicas de calor: destilación en vacío, alambiques, extracción de aromas en seco, etc.
- ◆ Técnicas mixtas: espesantes emulsionantes, gelificantes, etc.
- ◆ Técnicas de aplicación de los azúcares
- ◆ Técnicas de aplicación de gases, inyección y sprays
- ◆ Técnica de la micro-inyección
- ◆ Técnicas de moldeado en policarbonatos y siliconas
- ◆ Técnicas de diseño de bases de trabajo y presentación
- ◆ Tensión superficial en líquidos
- ◆ Analizar e interpretar las causas de los procesos bio-físico-químicos
- ◆ Análisis sensorial de los productos y alimentos pre- y post aplicación de las técnicas

Asignatura 2: NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS

- ◆ Características que definen las tendencias culinarias
- ◆ Análisis de la oferta y la demanda
- ◆ Nuevos productos y elaboraciones
- ◆ Diseño y estética de la elaboración: pequeñas raciones, formas de platos, mobiliario, etc.
- ◆ Instalaciones y equipamientos
- ◆ Modos de atención de clientes: duración de servicio, atención domiciliaria, etc.
- ◆ Modelos de negocio
- ◆ Tendencias culinarias por países y territorios.
- ◆ Nuevas tendencias culinarias: colectivos específicos y salud alimentaria

Asignatura 3: SENSORIALIDAD

- ◆ Introducción a la sensorialidad: Fundamentos bio-psico-sociales
- ◆ Metodología sensorial
- ◆ Selección y entrenamiento de jueces
- ◆ Pruebas sensoriales
- ◆ Análisis sensorial descriptivo
- ◆ Pruebas con consumidores
- ◆ Maridaje-Food Pairing
- ◆ Nuevas influencias sensoriales adaptadas a la vanguardia culinaria

Asignatura 4: GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA

- ◆ Análisis de los conceptos y modelos de éxito de los cocineros en los distintos períodos:
 - Período 1900 a 1960

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- Período 1961 a 1992
- Período 1993 a 2010
- ◆ Grandes chefs contemporáneos
- ◆ Elaboración de platos de cocineros y pasteleros reconocidos
- ◆ Reconocimiento en restauración: guías gastronómicas, prensa especializada, clientes, mass media. Diseño del plan del posicionamiento.

Materia 09

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
INNOVACIÓN, NEGOCIO Y EMPRENDIZAJE	20 créditos ECTS (500 horas)
	OPTATIVA

Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios

- ◆ ASIGNATURA 1: **NUEVAS TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN PROCESOS DE SERVICIO** (3 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 3º.
- ◆ ASIGNATURA 2: **ESTUDIOS DE MERCADO Y VIABILIDAD DE NEGOCIOS** (6 ECTS); se imparte en el 1er semestre de 4º.
- ◆ ASIGNATURA 3: **EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO** (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 4º.
- ◆ ASIGNATURA 4: **DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIO** (5 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 4º.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:

Materia	Competencia-Materia	Asignatura
9. itinerario: Innovación, negocio y emprendizaje	04.09. Comprender los principios y modelos de innovación en el sector gastronómico y valorar sus aplicaciones prácticas.	NUEVAS TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN PROCESOS DE SERVICIO
	05.03. Dada una idea de negocio, desarrollar las fases del estudio de mercado y evaluar la viabilidad del negocio.	EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO ESTUDIOS DE MERCADO Y VIABILIDAD DE NEGOCIOS
	05.04. Planificar el desarrollo de un nuevo negocio, atendiendo a los requerimientos constitutivos, organizativos y de infraestructura.	EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO
	07.04. Elegir las técnicas de creatividad más adecuadas para la generación y selección de ideas y proyectos emprendedores.	EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO
	07.05. Conocer, asimilar, compartir y poner en práctica algunas de las características del talante y el perfil emprendedor.	EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO
	08.03. Elaborar un proyecto de desarrollo de un nuevo negocio	DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIO
	09.01. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora identificadas o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de rentabilidad del negocio y orientación al cliente.	DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIO EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

REQUISITOS PREVIOS			
No se han establecido			
Asignatura 1 NUEVAS TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN PROCESOS DE SERVICIO 3 ECTS Carácter OPTATIVA	Asignatura 2 ESTUDIOS DE MERCADO Y VIABILIDAD DE NEGOCIOS 6 ECTS Carácter OPTATIVA	Asignatura 3 EMPREDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO 6 ECTS Carácter OPTATIVA	Asignatura 4 DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIO 5 ECTS Carácter OPTATIVA
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. (4 ECTS). ✓ Análisis de casos de buenas prácticas y situaciones problemáticas. (4 ECTS). ✓ Diseño y elaboración de proyectos como respuesta a situaciones reales (POPBL) individualmente y en equipo. (6 ECTS). ✓ Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados. (2 ECTS). ✓ Estudio individual, pruebas y exámenes. (2 ECTS). ✓ Utilización de las TIC para la búsqueda y comunicación de la información. (2 ECTS). 			
Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias: <p>Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 10% y el 30% del total de la nota. - Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota. - Los proyectos presentados por los alumnos serán evaluados a partir del informe final, la defensa oral y las evidencias del proceso. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 40% y el 60% del total de la nota. - Las distintas actividades formativas deberán suponer el 100% de la nota de cada asignatura. - La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia. 			
Breve resumen de contenidos:			

Asignatura 1: NUEVAS TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN PROCESOS DE SERVICIO

- ◆ Conceptos generales sobre la innovación y sobre los procesos de servicios empresariales.
- ◆ El modelo de procesos de un establecimiento gastronómico
- ◆ El modelo de procesos de la industria alimentaria
- ◆ Principios de innovación en el sector gastronómico: productos, procesos, modelos de negocio, conceptos
- ◆ Modelos de innovación. Aplicación práctica
- ◆ Proyectos de innovación: de la idea al proyecto. Técnicas en la generación de ideas para la innovación en servicios
- ◆ Gestión del cambio: personas, procesos, sistemas y cultura

Asignatura 2: ESTUDIOS DE MERCADO Y VIABILIDAD DE NEGOCIOS

- ◆ Nuevas ideas y tendencias en el ámbito de la restauración
- ◆ Selección de la idea de negocio
- ◆ Planificación del estudio de mercado: Objetivos de información y necesidades de información
- ◆ Diseño del estudio de mercado: Identificación de fuentes de información, diseño de métodos cualitativos y cuantitativos
- ◆ Ejecución del estudio
- ◆ Análisis e interpretación de los resultados
- ◆ Evaluación de la viabilidad técnica y económica del negocio.

Asignatura 3: EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO

- ◆ Introducción al Emprendizaje: Emprendizaje e intra emprendizaje. Características del emprendedor
- ◆ Métodos y técnicas de creatividad
- ◆ Taller de creatividad: Aplicación de técnicas y métodos de creatividad
- ◆ Business Plan: De la idea al negocio.
 - El modelo de negocio. Procesos básicos, infraestructuras y servicios incluidos
 - Estudio de mercado. Captación de clientes, dimensión y generación de la demanda
 - Estudio organizativo. Recursos humanos, competencias, costes e ingresos
 - Proyectos de obra e instalaciones.-Gestiones, constitución y permisos
 - Estudio económico y viabilidad a medio plazo
 - Financiación y Plan tesorería
 - Riesgos del proyecto y su gestión

Asignatura 4: DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIO

- ◆ Diseño de la oferta en precio, servicio, promoción y sectores de clientela. Estudio de la ubicación del negocio.
- ◆ Selección del modelo de negocio. Procesos básicos, infraestructuras y servicios incluidos

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Diseño del plan comercial y marketing
- ◆ Elaboración del plan de tesorería y financiación
- ◆ Diseño del plan organizativo y de recursos humanos
- ◆ Proyectos de obra e instalaciones.-Gestiones, constitución y permisos
- ◆ Funciones de asesoría

Materia 10

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
INDUSTRIA ALIMENTARIA	20 créditos ECTS (500 horas)
	OPTATIVA

Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios

- ◆ ASIGNATURA 1: **CONTROL Y CALIDAD** (3 ECTS); se imparte en el 2º semestre de 3º.
- ◆ ASIGNATURA 2: **DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS** (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 4º.
- ◆ ASIGNATURA 3: **GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN** (6 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 4º.
- ◆ ASIGNATURA 4: **COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES** (5 ECTS); se imparte en el 1er. semestre de 4º.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:

Materia	Competencia-Materia	Asignatura
10. itinerario: Industria alimentaria	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES
	03.01. Identificar las necesidades de la estructura organizativa y los equipos humanos requeridos para un adecuado servicio y atención al cliente, atendiendo a la tipología del establecimiento, su dimensión y a criterios específicos de calidad.	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN
	04.01. Definir y analizar los procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, manipulación y limpieza, seguridad, elaboración, carta, innovación...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener...	CONTROL Y CALIDAD
		GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN
	04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	CONTROL Y CALIDAD
	04.10. Conocer, aplicar y elaborar planes de seguridad basados en el sistema APPCC	CONTROL Y CALIDAD
	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES
		DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
	07.06. Elaborar un plan de creación de una nueva empresa, desde su constitución hasta la puesta en marcha.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES
	09.02. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora identificadas o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de calidad, rentabilidad del negocio y orientación al cliente.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES
		DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
	10.06. Aplicar, en el ámbito de la Gastronomía y de las Artes Culinarias, los resultados de estudios del estado y necesidades nutricionales de los individuos, colectividades o poblaciones, incluyendo, en su caso, reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES
		DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
10.07. Diseñar el desarrollo de nuevas elaboraciones culinarias a partir de estudios nutricionales existentes, la validación del prototipo y su escalado industrial	DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

REQUISITOS PREVIOS			
No se han establecido			
Asignatura 1 CONTROL Y CALIDAD	Asignatura 2 DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS	Asignatura 3 GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	Asignatura 4 COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES
3 ECTS	6 ECTS	6 ECTS	5 ECTS
Carácter	Carácter	Carácter	Carácter
OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. (4 ECTS). ✓ Resolución de problemas y casos (POPBL) individualmente y en equipo. (4 ECTS). ✓ Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo. (2 ECTS). ✓ Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados. (2 ECTS). ✓ Estudio individual, pruebas y exámenes. (2 ECTS). ✓ Elaboración de proyectos basados en la investigación. (4 ECTS). ✓ Presentación y discusión de propuesta. (2 ECTS). 			
Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias: <p>Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota. - Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 30% y el 50% del total de la nota. - Los proyectos elaborados por los alumnos serán evaluados a partir del informe final, la defensa oral y las evidencias del proceso. El peso asignado a estas pruebas deberá estar comprendido entre el 20% y el 40% del total de la nota. - Las distintas actividades formativas deberán suponer el 100% de la nota de cada asignatura. - La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia. 			
Breve resumen de contenidos: <p>Asignatura 1: CONTROL Y CALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Introducción al control y calidad en la Industria alimentaria. 			

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Definición de sistemas de autocontrol basados en APPCC.
- ◆ Otros sistemas de calidad.

Asignatura 2: DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS

- ◆ Introducción a los proyectos de I+D: tipología, convocatorias, diseño, desarrollo y memoria.
- ◆ Identificación de oportunidades en el mercado de la alimentación: evaluación y selección
- ◆ Introducción al diseño de experimentos en industria alimentaria
- ◆ Aspectos básicos en la formulación de alimentos
- ◆ Técnicas de validación de prototipos: Análisis sensorial, vida útil y análisis estadístico e interpretación de resultados.
- ◆ Introducción al escalado industrial

Asignatura 3: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN

- ◆ Diseño y aplicación de planes y programas de producción.
- ◆ Diseño de instalaciones y líneas de procesado alimentario
- ◆ Diseño de los procesos de limpieza, higiene y salubridad.
- ◆ Control de la producción y control de operaciones críticas.
- ◆ Gestión de recursos humanos en producción.
- ◆ Gestión de almacenes y stock de productos.
- ◆ Paradas en producción e implicaciones en productos.
- ◆ Evaluación de costes en proceso. Prácticas: escandallo de productos.
- ◆ Eficiencia energética.
- ◆ Gestión medioambiental en producción
- ◆ Análisis y valoración de la gestión de la producción, aplicados a casos concretos

Asignatura 4: COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

- ◆ 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.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
Prácticas externas	24 créditos ECTS (600 horas)
	MIXTA

Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios

- ◆ ASIGNATURA 1: **PRÁCTICAS I** (4 ECTS); en el 1ER. CURSO
- ◆ ASIGNATURA 2: **PRÁCTICAS II** (6 ECTS); en el 2º CURSO
- ◆ ASIGNATURA 3: **PRÁCTICAS III** (14 ECTS); en el 3ER. CURSO

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:

Materia	Competencia-Materia	Asignatura
11. Prácticas externas	01.12. Analizar y valorar la planificación de menús del establecimiento o institución en la que desarrolle las prácticas	PRÁCTICAS I, II y III
	02.07. Analizar y comparar los procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente, basándose en los conocimientos teóricos adquiridos en el Centro Universitario.	PRÁCTICAS I, II y III
	03.02. Analizar la política de gestión de personas y contrastarla con su aplicación y materialización	PRÁCTICAS I, II y III
	04.11. Observar y reflexionar sobre la propia práctica en relación a la aplicación de las herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos.	PRÁCTICAS I, II y III
	05.05. Formular hipótesis sobre la situación económico-financiera del establecimiento e identificar los puntos críticos, los factores de riesgo, etc., basándose en su propia observación y criterio.	PRÁCTICAS I, II y III
	06.02. Identificar las características del establecimiento o institución de prácticas y formular propuestas novedosas acordes con las tendencias gastronómicas nacionales o internacionales.	PRÁCTICAS I, II y III
	10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	PRÁCTICAS II y III
	10.03. Reflexionar y valorar el propio comportamiento, las actitudes y los valores en las actividades y trabajos de investigación.	PRÁCTICAS I, II y III
	10.08. Redactar informes técnicos referidos a las actividades y trabajos de investigación en los que ha participado.	PRÁCTICAS I, II y III
	11.04. Actualizar permanentemente su sistema de información y vigilancia para mantenerse actualizado, y para detectar sus necesidades formativas y sus preferencias e intereses que le ayuden a identificar su futuro profesional.	PRÁCTICAS I, II y III
	12.02. Redactar un informe final de las prácticas realizadas concretando sus funciones, sus limitaciones, sus aportaciones, valorando su aprendizaje y el desajuste entre la teoría y la práctica.	PRÁCTICAS I, II y III
	13.01. Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.	PRÁCTICAS I, II y III

REQUISITOS PREVIOS:

No se han establecido

Asignatura 1 PRÁCTICAS I 4 ECTS OBLIGATORIA	Asignatura 2 PRÁCTICAS II 6 ECTS OBLIGATORIA
Asignatura 3 PRÁCTICAS III 14 ECTS OBLIGATORIA	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Actividades presenciales (40%):

- ✓ Prácticas en empresa
- ✓ Seminarios
- ✓ Tutoría académica

Actividades no presenciales (60%):

- ✓ Estudio y trabajo autónomo
- ✓ Estudio y trabajo autónomo en grupo

Sistema de Evaluación de la Adquisición de las Competencias

- ✓ Observación de la práctica del alumno en la empresa. El peso asignado a la evaluación de esta actividad no podrá ser superior al 25% del total.
- ✓ Presentación de informes, escritos y orales, sobre las actividades realizadas, tanto a público especializado como no especializado. El peso asignado a la evaluación de esta actividad no podrá ser superior al 25% del total.
- ✓ Elaboración y defensa de un proyecto de mejora a público especializado. El peso asignado a la evaluación de esta actividad no podrá ser superior al 25% del total.
- ✓ Atención tanto a los contenidos como a las competencias, específicas y transversales. El peso asignado a la evaluación de esta actividad no podrá ser superior al 25% del total.

Breve resumen de contenidos

Los contenidos y competencias que adquirirán los alumnos y alumnas serán las mismas. Lo que diferencia a unas prácticas de otras es el nivel de complejidad y dificultad que encontrará el alumno en unas instituciones y otras, y los contextos diferentes en los que deberá desenvolverse.

Asignatura 1: PRÁCTICAS I; Asignatura 2: PRÁCTICAS II; Asignatura 3: PRÁCTICAS III

- ✓ La observación en la empresa.
- ✓ Técnicas y herramientas para el análisis de la realidad de la empresa
- ✓ Estrategias y herramientas para el aprendizaje e innovación.
- ✓ Procesos de mejora en el ámbito empresarial.

Materia 12

Denominación de la materia	Créditos ECTS, carácter
Trabajo Fin de Grado	30 créditos ECTS (750 horas) MIXTA
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios	
◆ ASIGNATURA 1: TRABAJO FIN DE GRADO (30 ECTS); en el 4º. CURSO	
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

TODAS LAS COMPETENCIAS DEL TÍTULO:

Competencias del título

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.
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.
03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.
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.
05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.
06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.
07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.
09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.
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.
11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.
12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.
13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

REQUISITOS PREVIOS:

No se han establecido

Asignatura 1

TRABAJO FIN DE GRADO

30 ECTS

TFG

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

- ✓ Desarrollo del TRABAJO FIN DE GRADO, concluyendo con la redacción de una memoria y la presentación pública y defensa del TRABAJO; y estancia en empresa desarrollando funciones y tareas relacionadas con el TRABAJO FIN DE GRADO, y con tutoría por parte de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y de la empresa (30 ECTS).

Sistema de Evaluación de la Adquisición de las Competencias

El TRABAJO FIN DE GRADO, se evaluará atendiendo a:

- La presentación y defensa del TRABAJO FIN DE GRADO se hará ante un tribunal de Proyecto, siendo miembros de esta los profesores de la Facultad y profesionales colaboradores de empresas.

Para ello se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Documentación (“Organización de la memoria”, “Claridad y corrección de la expresión” y “Contenido del trabajo”).

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Supondrá el 20% del total de la nota del TFG.

- ✓ Exposición y defensa del Proyecto (“Organización de la presentación”, “Claridad y corrección de la expresión”, y “Defensa del Proyecto”). Supondrá el 20% del total de la nota del TFG.
- ✓ Trabajo realizado (“Disposición y capacidad personal”, “Capacidad técnica”, “Gestión del Proyecto” y “Conclusiones y líneas futuras”). Supondrá el 60% del total de la nota del TFG.

Breve resumen de contenidos

Asignatura 1: TRABAJO FIN DE GRADO

- ◆ Planificación y Gestión del proyecto
- ◆ Elaboración de documentos asociados al proyecto

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Descripción de los módulos:

Módulo 01

Denominación del módulo		Créditos ECTS, carácter	
MODULO 1		30 créditos ECTS (750 horas)	
		MIXTO	
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios			
<ul style="list-style-type: none"> TODAS LAS ASIGNATURAS DE ESTE MODULO SE IMPARTEN EN EL 1^{ER} SEMESTRE DEL 1^{ER} CURSO. 			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTE MÓDULO:			
Materia	Competencia	Competencia-Materia	Asignatura
2. Sistemas de producción y elaboración culinaria	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.	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
	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.	01.03. Identificar y aplicar criterios de calidad en la elaboración y el servicio, así como de seguridad laboral y alimentaria tanto para sí mismo y el resto de trabajadores como para los clientes.	EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
	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.	04.01. Definir y analizar los procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, manipulación y limpieza, seguridad, elaboración, carta, innovación...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener...	SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
		04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
	08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo	08.02. Identificar y analizar la legislación y normativa vigente en aspectos	EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.	sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral aplicables en la concepción de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	RESTAURACIÓN
3. Gestión empresarial	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.	04.13. Conocer y aplicar software específico del ámbito gastronómico y hotelero. 04.14. Reflexionar sobre la posible aplicación de las herramientas informáticas en la gestión de los distintos procesos (apoyo al servicio, de producción, comercialización y marketing) y proponer distintos usos.	INFORMÁTICA
	05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.	05.02. Conocer y utilizar aplicaciones informáticas para la gestión económico-financiera y comercial.	
	11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.	11.01. Seleccionar las TIC más adecuadas para diseñar un sistema sencillo de información y vigilancia con el fin de recopilar la información más actualizada en cuestiones del ámbito gastronómico.	
5. Cultura gastronómica	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.	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS
		01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales.	
		01.13. Analizar y comparar las diferentes culturas gastronómicas nacionales e internacionales y argumentar los porqués de dichas diferencias en función de las variables que las determinan.	
		01.14. Analizar las materias primas alimentarias de uso en la cocina, describiendo sus variedades y cualidades, y relacionándolos con los procesos de elaboración y conservación óptimos.	
		01.15. Saber reconocer el óptimo punto de consumo de las materias primas.	
	06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA
09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.	09.03. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora de los menús y cartas de las distintas culturas gastronómicas, priorizándolas con criterios de calidad, rentabilidad del negocio y orientación al cliente.	HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS	
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	10.09. Aplicar a las materias primas técnicas de elaboración y conservación para identificar usos potenciales o productos innovadores en el ámbito gastronómico.	MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.		
	12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.	12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.	HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS
	13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.	13.01. Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.	HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS
6. Sistemas de servicio y atención al cliente	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.	01.04. Diseñar, adecuar al menú y asesorar al cliente sobre la oferta de vinos, licores, alcoholes y otras bebidas.	SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
	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.	02.01. Analizar tendencias y gustos de los usuarios/clientes y de los mercados, mediante las TIC, y aplicando métodos estadísticos.	
		02.02. Estudiar, analizar y valorar los intereses y la satisfacción de los clientes con el fin de identificar posibles mejoras en el servicio al cliente.	
	03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.	03.03. Analizar y reflexionar sobre la práctica personal y establecer objetivos para la mejora de las competencias de trabajar en equipo, liderar equipos, resolución de problemas y conflictos y comunicación eficaz.	
	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.	04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	
Competencias transversales: CT.04: Trabajo en equipo CT.08: Comunicación eficiente CT.09: Uso de las TIC			

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

REQUISITOS PREVIOS				
No se han establecido				
<p>MATERIA 01</p> <p>PLAN DE ACOGIDA</p> <p>2 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura:</p> <p>LAS PROFESIONES EN EL SECTOR GASTRONÓMICO Y CULINARIO Y LAS COMPETENCIAS REQUERIDAS</p> <p>2 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>MATERIA 02</p> <p>SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA</p> <p>35 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura 1:</p> <p>SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)</p> <p>6 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura 2:</p> <p>EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN</p> <p>3 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>MATERIA 05</p> <p>CULTURA GASTRONÓMICA</p> <p>24 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>MIXTO</p> <p>Asignatura 1:</p> <p>MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS</p> <p>3 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura 2:</p> <p>HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA</p> <p>6 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>FORMACIÓN BÁSICA</p>	<p>MATERIA 04</p> <p>PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES</p> <p>25 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura:</p> <p>SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>4 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>MATERIA 03</p> <p>GESTIÓN EMPRESARIAL</p> <p>31 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>MIXTO</p> <p>Asignatura::</p> <p>INFORMÁTICA</p> <p>6 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>FORMACIÓN BÁSICA</p>

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

MATERIA PLAN DE ACOGIDA

Se orientará a los alumnos para que se familiaricen con el objetivo principal del título que van a cursar, reflexionando sobre las propias expectativas con respecto al título, comprendiendo las funciones profesionales para las que se capacitarán, las competencias asociadas a estas funciones y las instalaciones, recursos y equipamientos de los que van a disponer para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje	0,5
Se realizarán trabajos en seminarios basados en problemas o casos con el objetivo de que el alumnado se familiarice con la metodología que se utilizará a lo largo del grado	1
Se reflexionará sobre testimonios de profesionales experimentados	0,5
TOTAL	2

SISTEMAS Y PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA

Análisis de objetos y situaciones	0,9
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,9
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,9
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,8
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	2,7
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	1,8
TOTAL	9

CULTURA GASTRONÓMICA

Estudio individual, pruebas y exámenes	0,9
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,9
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,8
Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	0,9
Análisis de situaciones utilizando diferentes técnicas y herramientas de investigación: entrevistas, encuestas	2,7

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Búsqueda y análisis de la información a través de las TIC	0,9
Realización de prácticas en situaciones reales y simuladas	0,9
TOTAL	9
SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,4
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,4
Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	0,8
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,8
Realización de prácticas y role-playings en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,8
Realización de proyectos para responder a situaciones y problemas reales de la profesión	0,8
TOTAL	4
GESTIÓN EMPRESARIAL	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,6
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	1,2
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,2
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,6
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	1,2
Búsqueda y elaboración de información a través de las TIC	0,6
Realización de trabajos de análisis de situaciones a través herramientas informáticas	0,6
TOTAL	6
Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:	
Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre.
- Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre.
- Los proyectos elaborados por los alumnos serán evaluados a partir del informe final, la defensa oral y las evidencias del proceso.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura: LAS PROFESIONES EN EL SECTOR GASTRONÓMICO Y CULINARIO Y LAS COMPETENCIAS REQUERIDAS

- ◆ Visión crítica y global de las funciones profesionales en el sector gastronómico y culinario, contextualización, e identificación de las competencias requeridas para el cumplimiento de las mismas.
- ◆ Trabajo en equipo: grupo vs. equipo, fases del equipo, roles.
- ◆ Liderazgo: tipos y estrategias
- ◆ Toma de decisiones y resolución de problemas: métodos y técnicas
- ◆ Visión global
- ◆ Resolución de conflictos y comunicación eficaz: diálogo, negociación, comunicación eficaz.

❖ Planificación y Organización

❖ Iniciativa

❖ Flexibilidad

❖ Trabajo en equipo

❖ Orientación al cliente

❖ Aprender a aprender

❖ Resolución de problemas

- ❖ Comunicación eficiente
- ❖ Uso eficiente de las TICs

Asignatura: SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)

- ◆ Introducción al mundo culinario
- ◆ Características generales de funcionamiento de una cocina: estructura y funciones, áreas, circuitos y movilidad
- ◆ Cata y sentido del gusto I: sabores y su percepción
- ◆ Productos, manipulación y conservación I: origen, producción y tipología
- ◆ Procesos simples de elaboración culinaria I: preelaboración, elaboración, regeneración y conservación
- ◆ Maquinaria y utillaje tradicionales en cocina: Identificación, características y uso eficiente
- ◆ Limpieza y mantenimiento de instalaciones, maquinaria y utillaje
- ◆ Sistema de calidad sanitario APPCC I: Tareas preliminares para la elaboración de un plan APPCC.

Asignatura: EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN

- ◆ Identificación, caracterización y optimización de espacios en restauración
- ◆ Necesidades y requisitos de instalaciones en restauración
- ◆ Normativas: administrativas, industriales, sanitarias y ambientales
- ◆ Mantenimiento de espacios e instalaciones: conceptualización y acciones preventivas
- ◆ Seguridad y salud en el trabajo
- ◆ Eficiencia energética y sostenibilidad
- ◆ Equipos en restauración: Equipos de extracción, lavado, cocción, almacenamiento y envasado, sistema de frío y maquinaria y utillaje
- ◆ Criterios de selección, uso y mantenimiento del equipamiento

Asignatura: MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS

- ◆ El productor, las materias primas y los alimentos.
- ◆ Materias primas, su naturaleza y productos: impacto ambiental
- ◆ Clasificación de alimentos (carnes, pescados, hortalizas...)
- ◆ Composición química de los alimentos: aspectos fitosanitarios y de sanidad animal
- ◆ Características de las materias primas y productos (denominación, origen, especie, raza, variedad, categoría comercial...)
- ◆ Valoración organoléptica y nutricional de alimentos
- ◆ Óptimo punto de consumo de los alimentos
- ◆ Tipos de preparación y valor gastronómico
- ◆ Operaciones básicas aplicables a las materias primas: elaboración, conservación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.

Asignatura: HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA

- ◆ Introducción
- ◆ Prehistoria y primeras civilizaciones
- ◆ El mundo clásico
- ◆ De la antigüedad tardía a la Alta Edad Media
- ◆ Los occidentales y los otros
- ◆ Plena y Baja Edad Media
- ◆ De la cristiandad occidental a la Europa de los estados
- ◆ La Edad Contemporánea

- ◆ El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución

Asignatura: SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

- ◆ Historia del servicio de sala
- ◆ Imagen y presencia ante el cliente
- ◆ Protocolo
- ◆ Distribución y puesta a punto del comedor y espacios anexos
- ◆ Puesta a punto del utillaje y maquinaria necesarios para el servicio
- ◆ Seguridad alimentaria en el servicio al cliente
- ◆ Técnicas de servicio, según tipología de restaurante
- ◆ Sumillería y coctelería: servicio de vinos y bebidas, según tipología de restaurante.
- ◆ Atención, comunicación y relación con el cliente.
- ◆ Facturación y cobro del servicio

Asignatura: INFORMÁTICA

- ◆ Tecnologías de información
- ◆ Herramientas de ofimática: office
- ◆ Software específico del ámbito gastronómico y hotelero
- ◆ Aplicaciones informáticas: comercio y marketing electrónico, publicación y difusión de contenidos, internet y redes sociales virtuales.
- ◆ Aplicaciones informáticas para la gestión económico-financiera, para la gestión comercial, la gestión de personas, y la gestión de la documentación

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Módulo 02

Denominación del módulo		Créditos ECTS, carácter	
MODULO 2		30 créditos ECTS (750 horas)	
		MIXTO	
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios			
<ul style="list-style-type: none"> TODAS LAS ASIGNATURAS DE ESTE MODULO SE IMPARTEN EN EL 2º SEMESTRE DEL 1º CURSO. 			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTE MÓDULO:			
Materia	Competencia	Competencia-Materia	Asignatura
2. Sistemas de producción y elaboración culinaria	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.	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
		01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales.	
		01.03. Identificar y aplicar criterios de calidad en la elaboración y el servicio, así como de seguridad laboral y alimentaria tanto para sí mismo y el resto de trabajadores como para los clientes.	PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN
	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.	04.01. Definir y analizar los procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, manipulación y limpieza, seguridad, elaboración, carta, innovación...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener...	PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN
04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.		SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)	
3. Gestión empresarial	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.	04.02. Describir y analizar los procesos de apoyo al servicio (equipos e instalaciones, espacios, protocolo y modelo de servicios, reservas, contrataciones, calidad de los servicios, seguridad, carta, stocks, bodega... tomando en consideración tanto la orientación al cliente como las diferentes variables que inciden en la rentabilidad del negocio.	EMPRESA Y GASTRONOMÍA
		07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.	
	09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a	09.01. Redactar informes valorativos que incluyan	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.	recomendaciones y las oportunidades de mejora identificadas o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de rentabilidad del negocio y orientación al cliente.	
7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía	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.	01.05. Conocer las propiedades bio-físico-químicas de los alimentos y sus interacciones, para su tratamiento, manipulación y usos potenciales. 01.06. Conocer dietas equilibradas, y dietas médicas novedosas para la población en general y las poblaciones especiales, a partir de las propiedades de los alimentos.	BIOLOGÍA
	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.	02.01. Analizar tendencias y gustos de los usuarios/clientes y de los mercados, mediante las TIC, y aplicando métodos estadísticos.	ESTADÍSTICA
	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.	10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	
11. Prácticas externas	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.	01.12. Analizar y valorar la planificación de menús del establecimiento o institución en la que desarrolle las prácticas	PRÁCTICAS I
	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.	02.07. Analizar y comparar los procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente, basándose en los conocimientos teóricos adquiridos en el Centro Universitario.	
	03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.	03.02. Analizar la política de gestión de personas y contrastarla con su aplicación y materialización	
	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.	04.11. Observar y reflexionar sobre la propia práctica en relación a la aplicación de las herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos.	
	05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.	05.05. Formular hipótesis sobre la situación económico-financiera del establecimiento e identificar los puntos críticos, los factores de riesgo, etc., basándose en su propia observación y criterio.	
	06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.	06.02. Identificar las características del establecimiento o institución de prácticas y formular propuestas novedosas acordes con las tendencias gastronómicas nacionales o internacionales.	
	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	10.03. Reflexionar y valorar el propio comportamiento, las actitudes y los valores en las actividades y trabajos de investigación. 10.08. Redactar informes técnicos referidos a las actividades y trabajos de investigación en los que ha participado.	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	consumidores... en el ámbito gastronómico.		
	11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.	11.04. Actualizar permanentemente su sistema de información y vigilancia para mantenerse actualizado, y para detectar sus necesidades formativas y sus preferencias e intereses que le ayuden a identificar su futuro profesional.	
	12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.	12.02. Redactar un informe final de las prácticas realizadas concretando sus funciones, sus limitaciones, sus aportaciones, valorando su aprendizaje y el desajuste entre la teoría y la práctica.	
	13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.	13.01. Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.	
Competencias transversales: CT.01: Planificación y organización CT.04: Trabajo en equipo CT.08: Comunicación eficiente CT.09: Uso de las TIC			
REQUISITOS PREVIOS No se han establecido			
MATERIA 02 SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA 35 ECTS Carácter OBLIGATORIA Asignatura 1:	MATERIA 03 GESTIÓN EMPRESARIAL 31 ECTS Carácter MIXTO Asignatura: EMPRESA Y GASTRONOMÍA	MATERIA 07 FUNDAMENTOS CIENTIFICOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA 29 ECTS Carácter MIXTO Asignatura 1:	MATERIA 11 PRÁCTICAS EXTERNAS 24 ECTS Carácter OBLIGATORIA Asignatura: PRÁCTICAS I 4 ECTS

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II) 5 ECTS Carácter: OBLIGATORIA Asignatura 2: PANIFICACION Y USOS DEL PAN 3 ECTS Carácter: OBLIGATORIA	6 ECTS Carácter: FORMACIÓN BÁSICA	ESTADÍSTICA 6 ECTS Carácter: FORMACIÓN BÁSICA Asignatura 2: BIOLOGÍA 6 ECTS Carácter: FORMACIÓN BÁSICA	Carácter: OBLIGATORIA
---	---	---	---------------------------------

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

SISTEMAS Y PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA

Análisis de objetos y situaciones	0,8
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,8
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,8
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,6
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	2,4
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	1,6
TOTAL	8

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

GESTIÓN EMPRESARIAL	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,6
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	1,2
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,2
Realización de prácticas y role-playings en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,6
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados.	1,2
Búsqueda y elaboración de información a través de las TIC	0,6
Realización de trabajos de análisis de situaciones a través herramientas informáticas	0,6
TOTAL	6
FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	1,2
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	2,4
Resolución de problemas y elaboración de propuestas individualmente y en equipo	2,4
Realización de prácticas en situaciones reales, de laboratorio o de simulación en ordenador, individualmente y en equipo	2,4
Realización de proyectos que impliquen el análisis de la situación y la toma de decisiones	3,6
TOTAL	12
PRÁCTICAS EXTERNAS	
Actividades presenciales	1,6
Actividades no presenciales	2,4
TOTAL	4
Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:

- Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre.
- Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre.
- Los proyectos elaborados por los alumnos serán evaluados a partir del informe final, la defensa oral y las evidencias del proceso.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura: SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)

- ◆ Cata y sentido del gusto II: del sabor a otros sentidos (tacto, vista y olfato)
- ◆ Productos, manipulación y conservación II: variedades, temporadas y sabores
- ◆ Procesos avanzados de elaboración culinaria II: preelaboración, elaboración, regeneración y conservación
- ◆ Procesos de producción en pastelería
- ◆ Configuración de menús básicos
- ◆ Diseño y elaboración de menús sociales y específicos: tapas, canapés y cócteles
- ◆ Planificación y organización del trabajo individual y colectivo
- ◆ Configuración básica y diseño de recetas
- ◆ Maquinaria y utillaje innovadores en cocina: Selección, Distribución y Optimización de usos
- ◆ Sistema de calidad sanitario APPCC II:

- Principios y tareas previas para la definición de un APPCC:

- Análisis de peligros
- Puntos críticos de control
- Límites críticos de control

Asignatura: PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN

- ◆ Introducción al mundo de la panificación
- ◆ Características generales de funcionamiento de un obrador de panadería: estructura y funciones, áreas, circuitos y movilidad
- ◆ Maquinaria y utillaje del obrador de panadería y su mantenimiento
- ◆ Elaboración y conservación en panadería: técnicas artesanas e industriales
- ◆ Productos específicos para panadería: tipología, origen, manipulación y conservación
- ◆ Organización de la producción y distribución
- ◆ El pan en la mesa
- ◆ Calidad en panadería
- ◆ Decoración y presentación de piezas y expositores.

Asignatura 2: EMPRESA Y GASTRONOMÍA

- ◆ Empresa: naturaleza y evolución
- ◆ Empresas de servicios (organización, funciones, etc.)
- ◆ El empresario y la función empresarial
- ◆ Dirección de la empresa gastronómica: planificación estratégica, organización, coordinación, liderazgo, competencia comunicativa, toma de decisiones.

- ◆ Modelos de empresas en gastronomía y alimentación
- ◆ Introducción a la creación de nuevas empresas

Asignatura: ESTADÍSTICA

- ◆ 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

Asignatura 2: BIOLOGÍA

- ◆ Introducción. Conceptos generales.
- ◆ Fundamentos de Bioquímica: agua, hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales, etc.
- ◆ Introducción a la Microbiología: Microorganismos y fisiología microbiana
- ◆ Biología vegetal: Botánica. Introducción y clasificación. Fisiología vegetal
- ◆ Fundamentos de Toxicología
- ◆ Introducción al análisis y control de alimentos

Asignatura: PRÁCTICAS I

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ La observación en la empresa.
- ◆ Técnicas y herramientas para el análisis de la realidad de la empresa
- ◆ Estrategias y herramientas para el aprendizaje e innovación.
- ◆ Procesos de mejora en el ámbito empresarial.

Módulo 03

Denominación del módulo		Créditos ECTS, carácter	
MODULO 3		30 créditos ECTS (750 horas)	
		MIXTO	
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios			
◆ TODAS LAS ASIGNATURAS DE ESTE MODULO SE IMPARTEN EN EL 1º SEMESTRE DEL 2º CURSO.			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTE MÓDULO:			
Materia	Competencia	Competencia-Materia	Asignatura
2. Sistemas de producción y elaboración culinaria	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.	01.03. Identificar y aplicar criterios de calidad en la elaboración y el servicio, así como de seguridad laboral y alimentaria tanto para sí mismo y el resto de trabajadores como para los clientes.	OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)
	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.	04.01. Definir y analizar los procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, manipulación y limpieza, seguridad, elaboración, carta, innovación...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener...	
		04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	
	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	10.09. Aplicar a las materias primas técnicas de elaboración y conservación para identificar usos potenciales o productos innovadores en el ámbito gastronómico	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	consumidores... en el ámbito gastronómico.		
3. Gestión empresarial	05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.	05.01. Conocer y describir las claves económico-financieras de los diferentes modelos de gestión en organizaciones de restauración, conjugando la calidad, los servicios ofrecidos y la sostenibilidad de los mismos.	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA
		05.02. Conocer y utilizar aplicaciones informáticas para la gestión económico-financiera y comercial.	
	09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.	09.01. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora identificadas o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de rentabilidad del negocio y orientación al cliente.	
4. Personas y gestión de clientes	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.	02.02. Estudiar, analizar y valorar los intereses y la satisfacción de los clientes con el fin de identificar posibles mejoras en el servicio al cliente.	PSICOLOGÍA
		02.04. Conocer y aplicar las técnicas y estrategias comunicativas, y reflexionar sobre la propia competencia comunicativa, para identificar aspectos de mejora en el servicio y atención al cliente.	
	03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.	03.03. Analizar y reflexionar sobre la práctica personal y establecer objetivos para la mejora de las competencias de trabajar en equipo, liderar equipos, resolución de problemas y conflictos y comunicación eficaz.	
5. Cultura gastronómica	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.	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	GASTRONOMÍA VASCA
		01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales.	
		01.13. Analizar y comparar las diferentes culturas gastronómicas nacionales e internacionales y argumentar los porqués de dichas diferencias en función de las variables que las determinan.	
	06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	
	12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.	12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.	
	13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de	13.01. Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	formación.		
6. Sistemas de servicio y atención al cliente	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.	01.04. Diseñar, adecuar al menú y asesorar al cliente sobre la oferta de vinos, licores, alcoholes y otras bebidas.	INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
	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.	02.01. Analizar tendencias y gustos de los usuarios/clientes y de los mercados, mediante las TIC, y aplicando métodos estadísticos. 02.02. Estudiar, analizar y valorar los intereses y la satisfacción de los clientes con el fin de identificar posibles mejoras en el servicio al cliente. 02.03. Identificar y diseñar las características de los espacios, de los equipos humanos, del producto, y de la estructura organizativa que inciden en el confort.	
	03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.	03.01. Identificar las necesidades de la estructura organizativa y los equipos humanos requeridos para un adecuado servicio y atención al cliente, atendiendo a la tipología del establecimiento, su dimensión y a criterios específicos de calidad.	
	10. Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas,	10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	
7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía	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.	01.05. Conocer las propiedades bio-físico-químicas de los alimentos y sus interacciones, para su tratamiento, manipulación y usos potenciales.	FÍSICO-QUÍMICA ALIMENTARIA
		01.06. Conocer dietas equilibradas, y dietas médicas novedosas para la población en general y las poblaciones especiales, a partir de las propiedades de los alimentos.	
Competencias transversales: CT. 01: Planificación y organización CT. 04: Trabajo en equipo CT. 05: Orientación al cliente CT. 06: Aprender a aprender CT. 08: Comunicación eficiente CT. 09: Uso de las TIC			
REQUISITOS PREVIOS			
No se han establecido			

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

MATERIA 02	MATERIA 07	MATERIA 03	MATERIA 05	MATERIA 06	MATERIA 04
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA	FUNDAMENTOS CIENTIFICOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA	GESTIÓN EMPRESARIAL	CULTURA GASTRONOMICA	SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES
35 ECTS	29 ECTS	31 ECTS	24 ECTS	25 ECTS	20 ECTS
Carácter	Carácter	Carácter	Carácter	Carácter	Carácter
OBLIGATORIA	MIXTO	MIXTO	MIXTO	OBLIGATORIA	MIXTO
Asignatura:	Asignatura :	Asignatura:	Asignatura:	Asignatura:	Asignatura:
OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)	FISICO-QUIMICA ALIMENTARIA	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMIA	GASTRONOMÍA VASCA	INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	PSICOLOGIA
5 ECTS	6 ECTS	6 ECTS	3 ECTS	4 ECTS	6 ECTS
Carácter:	Carácter:	Carácter:	Carácter:	Carácter:	Carácter:
OBLIGATORIA	FORMACIÓN BÁSICA	FORMACIÓN BÁSICA	OBLIGATORIA	OBLIGATORIA	FORMACIÓN BÁSICA

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

SISTEMAS Y PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA

Análisis de objetos y situaciones	0,5
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,5
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,5
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	1,5
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	1

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

TOTAL	5
FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,6
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,2
Resolución de problemas y elaboración de propuestas individualmente y en equipo	1,2
Realización de prácticas en situaciones reales, de laboratorio o de simulación en ordenador, individualmente y en equipo	1,2
Realización de proyectos que impliquen el análisis de la situación y la toma de decisiones	1,8
TOTAL	6
GESTIÓN EMPRESARIAL	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,6
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	1,2
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,2
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,6
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados.	1,2
Búsqueda y elaboración de información a través de las TIC	0,6
Realización de trabajos de análisis de situaciones a través herramientas informáticas	0,6
TOTAL	6
CULTURA GASTRONÓMICA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,3
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,3
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,6

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	0,3
Análisis de situaciones utilizando diferentes técnicas y herramientas de investigación: entrevistas, encuestas	0,9
Búsqueda y análisis de la información a través de las TIC	0,3
Realización de prácticas en situaciones reales y simuladas	0,3
TOTAL	3
SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,4
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,4
Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	0,8
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,8
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo.	0,8
Realización de proyectos para responder a situaciones y problemas reales de la profesión	0,8
TOTAL	4
PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,6
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	1,2
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,2
Análisis y resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	1,8
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,6
Búsqueda, valoración y presentación de informes a través de las TIC	0,6
TOTAL	6

Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:

Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:

- Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre.
- Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre.
- Los proyectos elaborados por los alumnos serán evaluados a partir del informe final, la defensa oral y las evidencias del proceso.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura: OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)

- ◆ Introducción a la sensorialidad. Interrelación entre sensorialidad y bromatología
- ◆ Productos, manipulación y conservación III: selección, adquisición y adecuación a los procesos de elaboración
- ◆ Procesos singulares de elaboración culinaria de la gastronomía vasca III: preelaboración, elaboración, regeneración y conservación
- ◆ Productos y procesos de producción complejos en pastelería II
- ◆ Configuración de menús para diferentes modalidades de servicios en gastronomía
- ◆ Planificación, organización y optimización del trabajo individual y colectivo
- ◆ Estructura y dirección de equipos I
- ◆ Configuración avanzada de recetas
- ◆ Sistema de calidad sanitario APPCC III:

- Principios y tareas para la definición de un APPCC:

- Sistema de vigilancia
- Medidas correctoras
- Procedimientos de verificación

Asignatura: FÍSICO-QUÍMICA ALIMENTARIA

- ◆ Introducción general.
- ◆ Principales sistemas proteicos alimenticios
- ◆ Propiedades funcionales de las proteínas
- ◆ Propiedades funcionales de los carbohidratos
- ◆ Interacción de proteínas y carbohidratos
- ◆ Sistemas coloidales en alimentos
- ◆ Estructura y función de grasas y aceites, y textura de los alimentos
- ◆ Influencia de la microestructura de los alimentos en sus propiedades sensoriales

Asignatura: INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA

- ◆ Nociones básicas de economía
- ◆ El mercado: la demanda y la oferta
- ◆ Estructuras de mercado
- ◆ El sistema financiero

- ◆ La función financiera de la empresa: análisis económico-financiero, dirección financiera, inversiones:

Análisis económico-financiero: Sistema contable. Análisis financiero. Análisis económico.

Análisis de costes: Relación entre Contabilidad General y Analítica. Concepto de costes y clasificaciones. Margen de contribución y umbral de rentabilidad.

Análisis de inversiones: Concepto de inversión. Concepto del dinero en el tiempo. Cash flow de la inversión.

Asignatura: GASTRONOMÍA VASCA

- ◆ Diversidad gastronómica en la geografía de Euskal Herria
- ◆ Las distintas épocas de la gastronomía de Euskal Herria
- ◆ Recetarios y literatura gastronómica
- ◆ Productos actuales y su evolución histórica
- ◆ Cultura gastronómica popular y sociedades gastronómicas
- ◆ Pintxos
- ◆ Nueva cocina vasca. Diagnóstico de elementos clave de la cocina vasca
- ◆ El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución
- ◆ Gastronomía vasca y salud
- ◆ Gastronomía local ante la globalización

Asignatura: INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

- ◆ Planificación de instalaciones y servicio de catering y eventos
- ◆ Maquinaria y utensilios de vanguardia

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Equipos humanos, estructura organizativa y funciones
- ◆ Medición y análisis de las expectativas y satisfacción del cliente
- ◆ Diseño de la experiencia gastronómica del cliente
- ◆ Métodos y técnicas de creatividad en diseño de nuevos procesos y servicios
- ◆ Diseño del confort en instalaciones
- ◆ Maîtres reconocidos nacional e internacionalmente

Asignatura: PSICOLOGÍA

- ◆ Procesos psicológicos básicos: atención, percepción, memoria, aprendizaje, motivación, emoción y lenguaje.
- ◆ Psicología de las personas y los equipos
 - Autoconocimiento y desarrollo personal
 - Trabajo en equipo: definición de objetivos, funciones, roles, fases, técnicas de resolución de problemas
 - Gestión de equipos: liderazgo, visión global, toma de decisiones, resolución de problemas, negociación
 - Gestión de personas en el negocio gastronómico: captación, selección, igualdad de oportunidades, motivación, reconocimiento, formación y promoción
- ◆ Psicología del cliente: empatía, identificación de necesidades, expectativas

Módulo 04

Denominación del módulo	Créditos ECTS, carácter
MODULO 4	30 créditos ECTS (750 horas)
	MIXTA

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios			
<p>♦ TODAS LAS ASIGNATURAS DE ESTE MODULO SE IMPARTEN EN EL 2º SEMESTRE DEL 2º CURSO.</p>			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTE MÓDULO:			
Materia	Competencia	Competencia-Materia	Asignatura
2. Sistemas de producción y elaboración culinaria	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.	01.03. Identificar y aplicar criterios de calidad en la elaboración y el servicio, así como de seguridad laboral y alimentaria tanto para sí mismo y el resto de trabajadores como para los clientes.	OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)
	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.	04.01. Definir y analizar los procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, manipulación y limpieza, seguridad, elaboración, carta, innovación...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener... 04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	
	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.	10.09. Aplicar a las materias primas técnicas de elaboración y conservación para identificar usos potenciales o productos innovadores en el ámbito gastronómico.	
3. Gestión empresarial	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.	04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL
	08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.	08.02. Identificar y analizar la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral aplicables en la concepción de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	
	09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.	09.01. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora identificadas o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de rentabilidad del negocio y orientación al cliente.	
4. Personas y gestión de clientes	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.	02.04. Conocer y aplicar las técnicas y estrategias comunicativas, y reflexionar sobre la propia competencia comunicativa, para identificar aspectos de mejora en el servicio y atención al cliente.	COMUNICACIÓN
	03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de	03.03. Analizar y reflexionar sobre la práctica personal y establecer objetivos para la mejora de las	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	gestión de personas en contextos propios del sector.	competencias de trabajar en equipo, liderar equipos, resolución de problemas y conflictos y comunicación eficaz.	
	09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.	09.04. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora con respecto al diseño del confort y diseño experiencias gastronómicas, priorizándolas con criterios calidad, rentabilidad negocio y orientación al cliente.	
	12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.	12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.	
5. Cultura gastronómica	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.	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia. 01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales. 01.13. Analizar y comparar las diferentes culturas gastronómicas nacionales e internacionales y argumentar los porqués de dichas diferencias en función de las variables que las determinan.	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)
	06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	
	12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.	12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.	
	13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.	13.01. Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.	
6. Sistemas de servicio y atención al cliente	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.	01.04. Diseñar, adecuar al menú y asesorar al cliente sobre la oferta de vinos, licores, alcoholes y otras bebidas. 01.12. Analizar y valorar la planificación de menús del establecimiento o institución en la que desarrolle las prácticas	SUMILLERÍA (I)
11. Prácticas externas	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.	02.07. Analizar y comparar los procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente, basándose en los conocimientos teóricos adquiridos en el Centro Universitario.	PRÁCTICAS II
	03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.	03.02. Analizar la política de gestión de personas y contrastarla con su aplicación y materialización	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

<p>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.</p>	<p>04.11. Observar y reflexionar sobre la propia práctica en relación a la aplicación de las herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos.</p>	
<p>05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.</p>	<p>05.05. Formular hipótesis sobre la situación económico-financiera del establecimiento e identificar los puntos críticos, los factores de riesgo, etc., basándose en su propia observación y criterio.</p>	
<p>06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.</p>	<p>06.02. Identificar las características del establecimiento o institución de prácticas y formular propuestas novedosas acordes con las tendencias gastronómicas nacionales o internacionales.</p>	
<p>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.</p>	<p>10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico. 10.03. Reflexionar y valorar el propio comportamiento, las actitudes y los valores en las actividades y trabajos de investigación. 10.08. Redactar informes técnicos referidos a las actividades y trabajos de investigación en los que ha participado.</p>	
<p>11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.</p>	<p>11.04. Actualizar permanentemente su sistema de información y vigilancia para mantenerse actualizado, y para detectar sus necesidades formativas y sus preferencias e intereses que le ayuden a identificar su futuro profesional.</p>	
<p>12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.</p>	<p>12.02. Redactar un informe final de las prácticas realizadas concretando sus funciones, sus limitaciones, sus aportaciones, valorando su aprendizaje y el desajuste entre la teoría y la práctica.</p>	
<p>13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.</p>	<p>13.01. Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.</p>	
<p>Competencias transversales: CT. 01: Planificación y organización CT. 04: Trabajo en equipo CT. 05: Orientación al cliente CT. 06: Aprender a aprender CT. 07: Resolución de problemas CT. 08: Comunicación eficiente</p>		

CT. 09: Uso de las TIC

REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

MATERIA 02	MATERIA 05	MATERIA 03	MATERIA 06	MATERIA 04	MATERIA 11
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA	CULTURA GASTRONOMICA	GESTIÓN EMPRESARIAL	SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES	PRÁCTICAS EXTERNAS
35 ECTS	24 ECTS	31 ECTS	25 ECTS	20 ECTS	24 ECTS
Carácter	Carácter	Carácter	Carácter	Carácter	Carácter
OBLIGATORIA	MIXTA	MIXTA	OBLIGATORIA	MIXTA	MIXTA
Asignatura:	Asignatura :	Asignatura :	Asignatura:	Asignatura:	Asignatura:
OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)	LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	SUMILLERÍA (I)	COMUNICACIÓN	PRÁCTICAS II
6 ECTS	3 ECTS	6 ECTS	3 ECTS	6 ECTS	6 ECTS
Carácter:	Carácter:	Carácter:	Carácter:	Carácter:	Carácter:
OBLIGATORIA	OBLIGATORIA	FORMACIÓN BÁSICA	OBLIGATORIA	FORMACIÓN BÁSICA	OBLIGATORIA

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

SISTEMAS Y PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA

Análisis de objetos y situaciones	0,6
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,6
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,6
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,2
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	1,8
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	1,2

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

TOTAL	6
CULTURA GASTRONÓMICA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,3
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,3
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,6
Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	0,3
Análisis de situaciones utilizando diferentes técnicas y herramientas de investigación: entrevistas, encuestas	0,9
Búsqueda y análisis de la información a través de las TIC	0,3
Realización de prácticas en situaciones reales y simuladas	0,3
TOTAL	3
GESTIÓN EMPRESARIAL	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,6
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	1,2
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,2
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,6
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados.	1,2
Búsqueda y elaboración de información a través de las TIC	0,6
Realización de trabajos de análisis de situaciones a través herramientas informáticas	0,6
TOTAL	6
SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,3
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,3

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	0,6
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,6
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo.	0,6
Realización de proyectos para responder a situaciones y problemas reales de la profesión	0,6
TOTAL	3
PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,6
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	1,2
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,2
Análisis y resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	1,8
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,6
Búsqueda, valoración y presentación de informes a través de las TIC	0,6
TOTAL	6
PRÁCTICAS EXTERNAS	
Actividades presenciales	2,4
Actividades no presenciales	3,6
TOTAL	6
Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:	
Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:	
<ul style="list-style-type: none"> - Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. - Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, 	

la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre.

- Los proyectos elaborados por los alumnos serán evaluados a partir del informe final, la defensa oral y las evidencias del proceso.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura: OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)

- ◆ Interacción sensorial
- ◆ Manipulación y conservación productos específicos IV: selección, adquisición y adecuación a los procesos de elaboración
- ◆ Procesos complejos de elaboración culinaria de la gastronomía tradicional española e internacional III: preelaboración, elaboración, regeneración y conservación
- ◆ Gestión económica de los Sistemas de producción y elaboración culinaria
- ◆ Mejoras organizativas y de calidad en la producción en cocina
- ◆ Mejoras organizativas y de calidad en la producción en pastelería
- ◆ Diseño y planificación de menús específicos para diferentes modalidades de servicios en gastronomía
- ◆ Planificación, organización y mejora del trabajo individual y colectivo
- ◆ Sistema de calidad sanitario APPCC IV:
 - Principios y tareas para la definición de un APPCC:
 - Sistema de documentación sobre los procedimientos y registros y su aplicación

Asignatura: GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ La cocina española a lo largo de la historia: la cocina ibérica, romana, visigótica, árabe-andaluza, la hispano judaica, la medieval, la renacentista, la cocina del siglo del oro
- ◆ Las cocinas regionales en España del siglo XVIII al XX
- ◆ El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución

Asignatura: LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL

- ◆ Introducción al derecho
- ◆ Legislación laboral europea y española
- ◆ Contratos de trabajo: tipos, características, etc.
- ◆ Nociones básicas de seguridad social
- ◆ Normativa de seguridad y salud laboral en el sector
- ◆ Introducción a la legislación sobre seguridad alimentaria europea y española
- ◆ Aplicaciones de la legislación: en instalaciones; en los procesos; en las materias primas e ingredientes; en los productos finales.
- ◆ Medidas preventivas en la industria alimentaria
- ◆ Normativa y control internacional en la industria alimentaria
- ◆ Legislación específica en el sector restauración y catering.
- ◆ Introducción a la legislación ambiental.
- ◆ Normativa general y de actividad e instalaciones. Normativa de aguas. Normativa de residuos y subproductos animales. Normativa de emisiones
- ◆ Identificación de requisitos legales: metodología y herramientas

Asignatura: SUMILLERÍA (I)

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Identificación y características de vinos nacionales
- ◆ Identificación y características físico-químicas de licores, alcoholes y otras bebidas
- ◆ Productos complementarios: manipulación y almacenamiento
- ◆ Maridajes y diseño de menús. Degustación de bebidas.
- ◆ Diseño de cartas de vinos y bebidas
- ◆ Sumilleres reconocidos nacional e internacionalmente

Asignatura: COMUNICACIÓN

- ◆ Competencias comunicativas
 - Aspectos básicos de la comunicación interpersonal
 - Competencia plurilingüe
 - Escucha, retroalimentación de juicios, gestión de la emocionalidad, diseño de conversaciones
- ◆ Comunicación externa
 - Medios de comunicación en el sector gastronómico
 - Herramientas de comunicación y promoción del negocio gastronómico
 - Webs sociales y tecnologías aplicadas a la comunicación gastronómica
 - Medición y evaluación de la comunicación externa

Asignatura: PRÁCTICAS II

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ La observación en la empresa
- ◆ Técnicas y herramientas para el análisis de la realidad de la empresa
- ◆ Estrategias y herramientas para el aprendizaje e innovación
- ◆ Procesos de mejora en el ámbito empresarial

Módulo 05

Denominación del módulo MODULO 5	Créditos ECTS, carácter 30 créditos ECTS (750 horas) OBLIGATORIA
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios	
◆ TODAS LAS ASIGNATURAS DE ESTE MODULO SE IMPARTEN EN EL 1º SEMESTRE DEL 3º CURSO.	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTE MÓDULO:

Materia	Competencia	Competencia-Materia	Asignatura
2. Sistemas de producción y elaboración culinaria	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.	01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales.	DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA
	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.	10.09. Aplicar a las materias primas técnicas de elaboración y conservación para identificar usos potenciales o productos innovadores en el ámbito gastronómico.	
	12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.	12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.	
3. Gestión empresarial	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.	04.03. Describir y analizar los procesos, herramientas y técnicas de gestión de procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, seguridad,...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener, etc.	APROVISIONAMIENTO Y LOGÍSTICA
5. Cultura gastronómica	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.	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)
		01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales.	
		01.13. Analizar y comparar las diferentes culturas gastronómicas nacionales e internacionales y argumentar los porqués de dichas diferencias en función de las variables que las determinan.	
	06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	
	12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.	12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.	
13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en	13.01. Elaborar un portfolio o reconilación de prácticas o experiencias para		

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.	su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.	
6. Sistemas de servicio y atención al cliente	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.	01.04. Diseñar, adecuar al menú y asesorar al cliente sobre la oferta de vinos, licores, alcoholes y otras bebidas.	OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE SUMILLERÍA (II)
	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.	02.01. Analizar tendencias y gustos de los usuarios/clientes y de los mercados, mediante las TIC, y aplicando métodos estadísticos. 02.02. Estudiar, analizar y valorar los intereses y la satisfacción de los clientes con el fin de identificar posibles mejoras en el servicio al cliente.	OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE
	03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.	03.03. Analizar y reflexionar sobre la práctica personal y establecer objetivos para la mejora de las competencias de trabajar en equipo, liderar equipos, resolución de problemas y conflictos y comunicación eficaz.	
	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.	04.06. Identificar y valorar los procesos de producción, y comercialización y marketing, relacionados con el cultivo, la vendimia, la elaboración y la conservación del vino. 04.07. Conocer la normativa nacional e internacional aplicable a la producción, conservación y la comercialización del vino.	SUMILLERÍA (II)
7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía	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.	01.06. Conocer y comprender dietas equilibradas, y dietas médicas novedosas para la población en general y las poblaciones especiales, a partir de las propiedades de los alimentos.	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA
	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.	02.05. Identificar las técnicas y el procesado de alimentos más adecuados e innovadores en función de las características del producto, del uso posterior, y de las necesidades de los clientes.	TECNOLOGÍAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN
	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.	10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA TECNOLOGÍAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN
Competencias transversales: CT. 01: Planificación y organización 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. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

REQUISITOS PREVIOS				
No se han establecido				
<p>MATERIA 07</p> <p>FUNDAMENTOS CIENTIFICOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA</p> <p>29 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>MIXTA</p> <p>Asignatura 1:</p> <p>NUTRICIÓN Y DIETETICA APLICADA</p> <p>3 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura 2:</p> <p>TECNOLOGÍAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN</p> <p>4 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>MATERIA 02</p> <p>SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA</p> <p>35 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura :</p> <p>DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA</p> <p>7 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>MATERIA 03</p> <p>GESTIÓN EMPRESARIAL</p> <p>31 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>MIXTA</p> <p>Asignatura:</p> <p>APROVISIONAMIENTO Y LOGISTICA</p> <p>3 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>MATERIA 06</p> <p>SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>25 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura 1:</p> <p>OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE</p> <p>6 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p> <p>Asignatura 2:</p> <p>SUMILLERIA (II)</p> <p>3 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>MATERIA 05</p> <p>CULTURA GASTRONOMICA</p> <p>24 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>MIXTA</p> <p>Asignatura:</p> <p>GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)</p> <p>4 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA

Estudio individual, pruebas y exámenes	0,7
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,4
Resolución de problemas y elaboración de propuestas individualmente y en equipo	1,4
Realización de prácticas en situaciones reales, de laboratorio o de simulación en ordenador, individualmente y en equipo	1,4
Realización de proyectos que impliquen el análisis de la situación y la toma de decisiones	2,1
TOTAL	7

SISTEMAS Y PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN CULINARIA

Análisis de objetos y situaciones	0,7
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,7
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,7
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,4
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	2,1
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	1,4
TOTAL	7

GESTIÓN EMPRESARIAL

Estudio individual, pruebas y exámenes	0,3
Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	0,6
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,6
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,3

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados.	0,6
Búsqueda y elaboración de información a través de las TIC	0,3
Realización de trabajos de análisis de situaciones a través herramientas informáticas	0,3
TOTAL	3
SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,9
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,9
Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	1,8
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1,8
Realización de prácticas y role-playings en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo.	1,8
Realización de proyectos para responder a situaciones y problemas reales de la profesión	1,8
TOTAL	9
CULTURA GASTRONÓMICA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,4
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,4
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,8
Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	0,4
Análisis de situaciones utilizando diferentes técnicas y herramientas de investigación: entrevistas, encuestas	1,2
Búsqueda y análisis de la información a través de las TIC	0,4
Realización de prácticas en situaciones reales y simuladas	0,4
TOTAL	4

Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:

Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:

- Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre.
- Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre.
- Los proyectos elaborados por los alumnos serán evaluados a partir del informe final, la defensa oral y las evidencias del proceso.
- La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia.

Breve resumen de contenidos:

Asignatura: INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- ◆ Principios básicos de Nutrición
- ◆ Bromatología básica
- ◆ Bases fisiológicas y fisiopatológicas de la nutrición.
- ◆ Dietética general
- ◆ Tecnologías culinarias aplicadas a la dietética y dietoterapia

Asignatura: TECNOLOGÍAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
- ◆ Técnicas de procesado: a temperatura ambiente, por aplicación de calor, por eliminación de calor
- ◆ Operaciones post-procesado
- ◆ Control de procesos
- ◆ Avances tecnológicos y tendencias en el procesado de alimentos
- ◆ Producción limpia y eco-eficiente
- ◆ Influencia de tecnologías y procesos en la microestructura de los alimentos. Técnicas, medición y análisis

Asignatura: DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA

- ◆ Productos innovadores en cocina: manipulación y conservación
- ◆ Elaboraciones innovadoras en cocina
- ◆ Presentaciones innovadoras
- ◆ Maquinaria y utillaje de vanguardia en cocina
- ◆ Percepción e interacción sensorial II
- ◆ Creatividad en diseño de platos: Métodos y técnicas
- ◆ Sistemas y criterios de evaluación en la innovación
- ◆ Comunicación y divulgación de conceptos innovadores en cocina
- ◆ Foros, eventos, concursos y premios en innovación en cocina
- ◆ Tendencias innovadoras nacionales e internacionales en cocina

Asignatura 5: APROVISIONAMIENTO Y LOGÍSTICA

- ◆ El proceso de logística y compras. Normativas.
- ◆ El ciclo del aprovisionamiento de productos
- ◆ Planificación, reposición, almacenamiento y gestión de los stocks
- ◆ Calidad de producto: la recepción, trazabilidad y sistemas de conservación
- ◆ Comercio electrónico, market-places y localización de productos singulares
- ◆ Aplicaciones informáticas de gestión y compras
- ◆ Sistemas automáticos de almacenamiento en la industria
- ◆ Redes logísticas nacionales e internacionales

Asignatura: OPTIMIZACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

- ◆ Distribución y puesta a punto del comedor y espacios anexos en restaurantes de alta cocina
- ◆ Servicio y atención al cliente en restaurantes de alta cocina
- ◆ Aplicaciones informáticas en la gestión de clientes y reservas
- ◆ Buenas prácticas de atención y venta telefónica
- ◆ Decoración y escaparatismo como elemento de branding
- ◆ Servicio y preparación de comidas y bebidas ante el cliente
- ◆ Resolución de problemas en el servicio y atención al cliente.
- ◆ Relación y coordinación interdepartamental (cocina, administración, comercial)
- ◆ Gestión de presupuestos de menús y servicios varios

Asignatura: SUMILLERÍA (I)

- ◆ Identificación y características de vinos nacionales
- ◆ Identificación y características físico-químicas de licores, alcoholes y otras bebidas
- ◆ Productos complementarios: manipulación y almacenamiento
- ◆ Maridajes y diseño de menús. Degustación de bebidas.
- ◆ Diseño de cartas de vinos y bebidas
- ◆ Sumilleres reconocidos nacional e internacionalmente

Asignatura: GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)

- ◆ Productos y su clasificación, costumbres y léxico en la gastronomía española actual
- ◆ Calificación y denominación de origen
- ◆ Cocina y productos en la España actual: la cocina gallega, andaluza, catalana, navarra, valenciana...
- ◆ Elaboraciones típicas de las diferentes cocinas
- ◆ El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución
- ◆ Gastronomía de España, la dieta mediterránea y salud
- ◆ Gastronomía local ante la globalización

Módulo 06

Denominación del módulo	Créditos ECTS, carácter
-------------------------	-------------------------

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

MODULO 6		30 créditos ECTS (750 horas)	
		MIXTA	
Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios			
<ul style="list-style-type: none"> TODAS LAS ASIGNATURAS DE ESTE MODULO SE IMPARTEN EN EL 2º SEMESTRE DEL 3º CURSO. 			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTE MÓDULO:			
Materia	Competencia	Competencia-Materia	Asignatura
4. Personas y gestión de clientes	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.	04.12. Describir y analizar los procesos, herramientas y técnicas de comercialización y marketing (análisis de mercado, plan de comunicación...) en función del público objetivo y del tipo de negocio.	MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL
	07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.	07.07. Definir un plan comercial aplicable a un caso concreto con el fin de mejorar la sostenibilidad del negocio. 07.08. Definir un plan de marketing aplicable a un caso concreto con el fin de mejorar el posicionamiento del negocio.	
	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.	10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	
5. Cultura gastronómica	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.	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
		01.02. Elaborar diferentes platos de las principales culturas gastronómicas internacionales.	
		01.13. Analizar y comparar las diferentes culturas gastronómicas nacionales e internacionales y argumentar los porqués de dichas diferencias en función de las variables que las determinan.	
	06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	
12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.	12.01. Comunicar de modo eficaz ideas, propuestas, conceptos, nuevos productos... identificando el público objetivo y el contexto (social, económico, de conocimiento, lingüístico...) de la comunicación.		

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.	13.01. Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.	
6. Sistemas de servicio y atención al cliente	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.	04.05. Describir, analizar, valorar y saber optimizar los procesos relacionados con la gestión de la bodega.	GESTIÓN DE LA BODEGA
		04.06. Identificar y valorar los procesos de producción, y comercialización y marketing, relacionados con el cultivo, la vendimia, la elaboración y la conservación del vino.	
		04.08. Identificar las características y las normativas aplicables a los distintos licores, alcoholes y otras bebidas.	
8. itinerario: Vanguardia culinaria	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. 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.	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	PRODUCTOS Y TÉCNICAS AVANZADAS
		01.05. Conocer las propiedades bio-físico-químicas de los alimentos y sus interacciones, para su tratamiento, manipulación y usos potenciales. 02.05. Identificar las técnicas y el procesado de alimentos más adecuados e innovadores en función de las características del producto, del uso posterior, y de las necesidades de los clientes.	
9. itinerario: Innovación, negocio y emprendizaje	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.	04.09. Comprender los principios y modelos de innovación en el sector gastronómico y valorar sus aplicaciones prácticas.	NUEVAS TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN PROCESOS DE SERVICIO
10. itinerario: Industria alimentaria	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.	04.01. Definir y analizar los procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, manipulación y limpieza, seguridad, elaboración, carta, innovación...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener...	CONTROL Y CALIDAD
		04.04. Conocer y aplicar a los casos de estudio la legislación laboral, alimentaria y ambiental.	
		04.10. Conocer, aplicar y elaborar planes de seguridad basados en el sistema APPCC	
11. Prácticas externas	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. 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.	01.12. Analizar y valorar la planificación de menús del establecimiento o institución en la que desarrolle las prácticas	PRÁCTICAS III
		02.07. Analizar y comparar los procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente, basándose en los conocimientos teóricos adquiridos en el Centro Universitario.	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

<p>03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.</p>	<p>03.02. Analizar la política de gestión de personas y contrastarla con su aplicación y materialización</p>	
<p>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.</p>	<p>04.11. Observar y reflexionar sobre la propia práctica en relación a la aplicación de las herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos.</p>	
<p>05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.</p>	<p>05.05. Formular hipótesis sobre la situación económico-financiera del establecimiento e identificar los puntos críticos, los factores de riesgo, etc., basándose en su propia observación y criterio.</p>	
<p>06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.</p>	<p>06.02. Identificar las características del establecimiento o institución de prácticas y formular propuestas novedosas acordes con las tendencias gastronómicas nacionales o internacionales.</p>	
<p>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.</p>	<p>10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.</p>	
	<p>10.03. Reflexionar y valorar el propio comportamiento, las actitudes y los valores en las actividades y trabajos de investigación.</p>	
	<p>10.08. Redactar informes técnicos referidos a las actividades y trabajos de investigación en los que ha participado.</p>	
<p>11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.</p>	<p>11.04. Actualizar permanentemente su sistema de información y vigilancia para mantenerse actualizado, y para detectar sus necesidades formativas y sus preferencias e intereses que le ayuden a identificar su futuro profesional.</p>	
<p>12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.</p>	<p>12.02. Redactar un informe final de las prácticas realizadas concretando sus funciones, sus limitaciones, sus aportaciones, valorando su aprendizaje y el desajuste entre la teoría y la práctica.</p>	
<p>13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.</p>	<p>13.01. Elaborar un portfolio o recopilación de prácticas o experiencias, para su posible uso como comunicación pública o con fines formativos.</p>	
<p>Competencias transversales: CT. 01: Planificación y organización CT. 02: Iniciativa 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</p>		

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

REQUISITOS PREVIOS						
No se han establecido						
MATERIA 06 SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE 25 ECTS Carácter OBLIGATORIA Asignatura: GESTIÓN DE LA BODEGA 5 ECTS Carácter: OBLIGATORIA	MATERIA 04 PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES 20 ECTS Carácter MIXTA Asignatura : MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL 3 ECTS Carácter: OBLIGATORIA	MATERIA 05 CULTURA GASTRONOMICA 24 ECTS Carácter MIXTA Asignatura: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL 5 ECTS Carácter: OBLIGATORIA	MATERIA 11 PRÁCTICAS EXTERNAS 24 ECTS Carácter MIXTA Asignatura: PRÁCTICAS III 14 ECTS Carácter: OBLIGATORIA	MATERIA 08 VANGUARDIA CULINARIA 20 ECTS Carácter MIXTA Asignatura: PRODUCTOS Y TECNICAS AVANZADAS 3 ECTS Carácter: OPTATIVA	MATERIA 09 INNOVACIÓN, NEGOCIO Y EMPRENDIZAJE 20 ECTS Carácter OPTATIVA Asignatura: NUEVAS TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN PROCESOS DE SERVICIO 3 ECTS Carácter: OPTATIVA	MATERIA 10 INDUSTRIA ALIMENTARIA 20 ECTS Carácter MIXTA Asignatura: CONTROL Y CALIDAD 3 ECTS Carácter: OPTATIVA
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:						

PARTE COMÚN DEL MÓDULO	
SISTEMAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,5
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,5
Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	1
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo.	1
Realización de proyectos para responder a situaciones y problemas reales de la profesión	1
TOTAL	5
PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,3
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,6
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,6
Análisis y resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	0,9
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,3
Búsqueda, valoración y presentación de informes a través de las TIC	0,3
TOTAL	3
CULTURA GASTRONÓMICA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,5
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,5
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	1
Resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo	0,5

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Análisis de situaciones utilizando diferentes técnicas y herramientas de investigación: entrevistas, encuestas	1,5
Búsqueda y análisis de la información a través de las TIC	0,5
Realización de prácticas en situaciones reales y simuladas	0,5
TOTAL	5
PRÁCTICAS EXTERNAS	
Actividades presenciales	5,6
Actividades no presenciales	8,4
TOTAL	14
ITINERARIO DE PROFUNDIZACIÓN: VANGUARDIA CULINARIA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,3
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,3
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,6
Análisis de situaciones	0,3
Elaboración de proyectos como respuesta a demandas reales individualmente y en equipo	0,6
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,3
Elaboración de proyectos de innovación como respuesta a situaciones reales	0,6
TOTAL	3
ITINERARIO DE PROFUNDIZACIÓN: INNOVACION, NEGOCIO Y EMPRENDIZAJE	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,3
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,3
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,6
Análisis de casos de buenas prácticas y situaciones problemáticas	0,6
Diseño y elaboración de proyectos como respuesta a situaciones reales (POPBL) individualmente y en equipo	0,9

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Utilización de las TIC para la búsqueda y comunicación de la información	0,3
TOTAL	3
ITINERARIO DE PROFUNDIZACIÓN: INDUSTRIA ALIMENTARIA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	0,3
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	0,3
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,6
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,3
Resolución de problemas y casos (POPBL) individualmente y en equipo	0,6
Elaboración de proyectos basados en la investigación	0,6
Presentación y discusión de propuesta	0,3
TOTAL	3
Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:	
Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:	
<ul style="list-style-type: none"> - Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. - Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. - Los proyectos elaborados por los alumnos serán evaluados a partir del informe final, la defensa oral y las evidencias del proceso. - La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia. 	
Breve resumen de contenidos:	

Asignatura: GESTIÓN DE LA BODEGA

- ◆ Estructura y tipología de los vinos y alcoholes
- ◆ Geografía de los vinos y nuevo mundo
- ◆ El maridaje, la carta y la bodega
- ◆ La bodega, su estudio: ubicación, estructura, material, espacios, diseño arquitectónico, tecnología, factores humanos, etc
- ◆ Gestión y supervisión de la bodega
- ◆ Optimización del vino y sus usos
- ◆ Canales y modelos de comercialización, marketing y venta del vino
 - ◆ Aspectos regulatorios de producción, conservación de otros licores y bebidas...

Asignatura: MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL

- ◆ Nociones básicas de marketing
- ◆ El marketing mix
- ◆ Comportamiento del cliente en el negocio gastronómico
- ◆ Segmentación y posicionamiento del negocio gastronómico
- ◆ Branding: creación y construcción de marca
- ◆ Política comercial de la empresa
- ◆ Definición de un plan comercial
- ◆ Diseño de un plan de comunicación

Asignatura: GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

- ◆ La cocina occidental
 - Nuevo Mundo: la cocina mexicana, criolla, peruana, y cajún.
 - Viejo Mundo: la cocina de Europa del Norte, vienesa, francesa, e italiana.
 - El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución
- ◆ La cocina oriental
 - Asiática: la cocina china, hindú, nonya, y japonesa.
 - El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución
- ◆ Entre Europa y Asia: la cocina griega, y turca.
 - El contexto socioeconómico, demográfico, geográfico, cultural y político como eje de esta evolución

Asignatura: PRÁCTICAS III

- ◆ La observación en la empresa.
- ◆ Técnicas y herramientas para el análisis de la realidad de la empresa
- ◆ Estrategias y herramientas para el aprendizaje e innovación.
- ◆ Procesos de mejora en el ámbito empresarial.

Asignatura: PRODUCTOS Y TÉCNICAS AVANZADAS

- ◆ Introducción: Técnicas avanzadas e innovación
- ◆ Técnicas en frío: crionización, congelación magnética, liofilización, etc.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Técnicas de calor: destilación en vacío, alambiques, extracción de aromas en seco, etc.
- ◆ Técnicas mixtas: espesantes emulsionantes, gelificantes, etc.
- ◆ Técnicas de aplicación de los azúcares
- ◆ Técnicas de aplicación de gases, inyección y sprays
- ◆ Técnica de la micro-inyección
- ◆ Técnicas de moldeado en policarbonatos y siliconas
- ◆ Técnicas de diseño de bases de trabajo y presentación
- ◆ Tensión superficial en líquidos
- ◆ Analizar e interpretar las causas de los procesos bio-físico-químicos
- ◆ Análisis sensorial de los productos y alimentos pre- y post aplicación de las técnicas

Asignatura: NUEVAS TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN PROCESOS DE SERVICIO

- ◆ Conceptos generales sobre la innovación y sobre los procesos de servicios empresariales.
- ◆ El modelo de procesos de un establecimiento gastronómico
- ◆ El modelo de procesos de la industria alimentaria
- ◆ Principios de innovación en el sector gastronómico: productos, procesos, modelos de negocio, conceptos
- ◆ Modelos de innovación. Aplicación práctica
- ◆ Proyectos de innovación: de la idea al proyecto. Técnicas en la generación de ideas para la innovación en servicios
- ◆ Gestión del cambio: personas, procesos, sistemas y cultura

<p>Asignatura: CONTROL Y CALIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Introducción al control y calidad en la Industria alimentaria. ◆ Definición de sistemas de autocontrol basados en APPCC. ◆ Otros sistemas de calidad.

Módulo 07

<p>Denominación del módulo</p> <p>MODULO 7</p>	<p>Créditos ECTS, carácter</p> <p>30 créditos ECTS (750 horas)</p> <p>MIXTA</p>
--	---

<p>Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ TODAS LAS ASIGNATURAS DE ESTE MODULO SE IMPARTEN EN EL 1er SEMESTRE DEL 4º CURSO.
--

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTE MÓDULO:

Materia	Competencia	Competencia-Materia	Asignatura
3. Gestión empresarial	05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.	05.01. Conocer y describir las claves económico-financieras de los diferentes modelos de gestión en organizaciones de restauración, conjugando la calidad, los servicios ofrecidos y la sostenibilidad de los mismos.	GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN
	07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.	07.01. Identificar las claves de la innovación en la gestión de los negocios gastronómicos en la resolución de casos.	
		07.02. Valorar la adecuación de la estructura organizativa en la gestión del sector gastronómico.	
	08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.	08.01. Describir las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

4. Personas y gestión de clientes	09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.	09.04. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora con respecto al diseño del confort y diseño experiencias gastronómicas, priorizándolas con criterios calidad, rentabilidad negocio y orientación al cliente.	DISEÑO Y GASTRONOMÍA
7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía	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.	10.02. Discernir entre conceptos de introducción a la investigación, como ciencia y pseudociencia, concomitancia y relación causa-efecto; inducción, deducción y analogía; y entre objetividad, subjetividad e intersubjetividad... en el ámbito de la gastronomía 10.03. Reflexionar y valorar el propio comportamiento, las actitudes y los valores en las actividades y trabajos de investigación. 10.04. Leer, analizar y valorar trabajos científicos, para identificar el problema a investigar, el marco teórico, las hipótesis y el procedimiento seguido. 10.05. Redactar textos de conclusiones de índole científica, utilizando el lenguaje y la estructuración adecuados.	INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA
7. Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía	11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.	11.02. Identificar los avances científicos en el ámbito gastronómico para valorar la incorporación en su desarrollo profesional.	
8. itinerario: Vanguardia culinaria	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. 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.	01.07. Describir, relatar, y relacionar la teoría sensorial con las experiencias personales propias y de los clientes. 01.08. Clasificar y valorar la calidad de los productos y alimentos basándose en la percepción sensorial y en las teorías que subyacen. 01.09. Desglosar las propiedades organolépticas de los alimentos para obtener el maridaje food-pairing 01.10. Conocer y elaborar los platos de los cocineros y pasteleros reconocidos. 01.11. Proponer un proyecto orientado al reconocimiento en restauración (guías gastronómicas, prensa especializada, clientes, mass media) 02.06. Analizar las nuevas tendencias en el servicio y atención al cliente y valorar su incorporación, atendiendo al contexto concreto.	SENSORIALIDAD GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS
8. itinerario: Vanguardia culinaria	06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades. 07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias. 07.03. Analizar las nuevas tendencias en modelos de negocio y valorar su	NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.	incorporación, atendiendo al contexto concreto.	
	08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.	08.02. Identificar y analizar la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral aplicables en la concepción de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	
	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.	10.01. Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.	SENSORIALIDAD
	11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.	11.03. Buscar información pertinente y actualizada sobre vanguardia culinaria y reconocer los chefs de referencia de los distintos periodos de la historia y analizar las claves de su éxito	GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA
9. itinerario: Innovación, negocio y emprendizaje	05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.	05.03. Dada una idea de negocio, desarrollar las fases del estudio de mercado y evaluar la viabilidad del negocio.	EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO ESTUDIOS DE MERCADO Y VIABILIDAD DE NEGOCIOS
	07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.	05.04. Planificar el desarrollo de un nuevo negocio, atendiendo a los requerimientos constitutivos, organizativos y de infraestructura.	EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO
		07.04. Elegir las técnicas de creatividad más adecuadas para la generación y selección de ideas y proyectos emprendedores.	
	08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.	07.05. Conocer, asimilar, compartir y poner en práctica algunas de las características del talante y el perfil emprendedor.	DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIO
		08.03. Elaborar un proyecto de desarrollo de un nuevo negocio	
		09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.	
10. itinerario: Industria alimentaria	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	01.01. Utilizar diferentes tipos de técnicas y Sistemas de producción y elaboración culinaria en la preparación de ofertas gastronómicas básicas, cotidianas y de vanguardia.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

	alimentaria.		
	03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.	03.01. Identificar las necesidades de la estructura organizativa y los equipos humanos requeridos para un adecuado servicio y atención al cliente, atendiendo a la tipología del establecimiento, su dimensión y a criterios específicos de calidad.	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN
	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.	04.01. Definir y analizar los procesos de producción (planificación, aprovisionamiento, calidad de materias y de producción, manipulación y limpieza, seguridad, elaboración, carta, innovación...) en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías, productos a obtener...	
	06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles	06.01. Identificar y argumentar posibles espacios de cambio e innovación en los que poder incorporar nuevas tendencias culinarias.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
	07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.	07.06. Elaborar un plan de creación de una nueva empresa, desde su constitución hasta la puesta en marcha.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES
	09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.	09.02. Redactar informes valorativos que incluyan recomendaciones y las oportunidades de mejora identificadas o creación de nuevos negocios, priorizándolas con criterios de calidad, rentabilidad del negocio y orientación al cliente.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
	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.	10.06. Aplicar, en el ámbito de la Gastronomía y de las Artes Culinarias, los resultados de estudios del estado y necesidades nutricionales de los individuos, colectividades o poblaciones, incluyendo, en su caso, reflexiones sobre asuntos de índole social, científica o ética.	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
		10.07. Diseñar el desarrollo de nuevas elaboraciones culinarias a partir de estudios nutricionales existentes, la validación del prototipo y su escalado industrial	DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
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			
REQUISITOS PREVIOS			

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

No se han establecido		
ASIGNATURAS COMUNES:		
<p>MATERIA 07</p> <p>FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA</p> <p>29 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>MIXTA</p> <p>Asignatura:</p> <p>INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA</p> <p>4 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>MATERIA 04</p> <p>PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES</p> <p>20 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>MIXTA</p> <p>Asignatura:</p> <p>DISEÑO Y GASTRONOMÍA</p> <p>5 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>	<p>MATERIA 03</p> <p>GESTIÓN EMPRESARIAL</p> <p>31 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>MIXTA</p> <p>Asignatura:</p> <p>GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN</p> <p>4 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>OBLIGATORIA</p>
<p>PARA COMPLETAR LOS 17 ECTS RESTANTES DEL SEMESTRE LOS ALUMNOS Y ALUMNAS DEBERÁN ELEGIR ENTRE LOS SIGUIENTES ITINERARIOS:</p> <p style="text-align: center;">VANGUARDIA CULINARIA</p> <p style="text-align: center;">INNOVACIÓN, NEGOCIO Y EMPRENDIZAJE</p> <p style="text-align: center;">INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>		

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

MATERIA 08	MATERIA 09	MATERIA 10
VANGUARDIA CULINARIA	INNOVACIÓN, NEGOCIO Y EMPRENDIZAJE	INDUSTRIA ALIMENTARIA
20 ECTS	20 ECTS	20 ECTS
Carácter	Carácter	Carácter
OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA
Asignatura 1:	Asignatura 1:	Asignatura 1:
NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS	ESTUDIOS DE MERCADO Y VIABILIDAD DE NEGOCIOS	DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS
6 ECTS	6 ECTS	6 ECTS
Carácter:	Carácter:	Carácter:
OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA
Asignatura 2:	Asignatura 2:	Asignatura 2:
SENSORIALIDAD	EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN
6 ECTS	6 ECTS	6 ECTS
Carácter:	Carácter:	Carácter:
OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA
Asignatura 3:	Asignatura 3:	Asignatura 3:
GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA	DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIO	COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES
5 ECTS	5 ECTS	5 ECTS
Carácter:	Carácter:	Carácter:
OPTATIVA	OPTATIVA	OPTATIVA

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Nota: Las 3 asignaturas son OBLIGATORIAS en el itinerario	Nota: Las 3 asignaturas son OBLIGATORIAS en el itinerario	Nota: Las 3 asignaturas son OBLIGATORIAS en el itinerario
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:		
PARTE COMÚN DEL MÓDULO FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS APLICADOS A LA GASTRONOMÍA		
Estudio individual, pruebas y exámenes		0,4
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias		0,8
Resolución de problemas y elaboración de propuestas individualmente y en equipo		0,8
Realización de prácticas en situaciones reales, de laboratorio o de simulación en ordenador, individualmente y en equipo		0,8
Realización de proyectos que impliquen el análisis de la situación y la toma de decisiones		1,2
TOTAL		4
PERSONAS Y GESTIÓN DE CLIENTES		
Estudio individual, pruebas y exámenes		0,5
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados		1
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias		1
Análisis y resolución de problemas , casos y POPBL individualmente y en equipo		1,5
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo		0,5
Búsqueda, valoración y presentación de informes a través de las TIC		0,5
TOTAL		5
GESTIÓN EMPRESARIAL		
Estudio individual, pruebas y exámenes		0,4

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Resolución de problemas, casos y POPBL individualmente y en equipo	0,8
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	0,8
Realización de prácticas en situaciones reales y o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	0,4
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados.	0,8
Búsqueda y elaboración de información a través de las TIC	0,4
Realización de trabajos de análisis de situaciones a través herramientas informáticas	0,4
TOTAL	4
ITINERARIO DE PROFUNDIZACIÓN: VANGUARDIA CULINARIA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	1,1
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	1,1
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	2,2
Análisis de situaciones	1,1
Elaboración de proyectos como respuesta a demandas reales individualmente y en equipo	2,2
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	1,1
Elaboración de proyectos de innovación como respuesta a situaciones reales	2,2
TOTAL	11
ITINERARIO DE PROFUNDIZACIÓN: INNOVACION, NEGOCIO Y EMPRENDIZAJE	
Estudio individual, pruebas y exámenes	1,1
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	1,1
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	2,2
Análisis de casos de buenas prácticas y situaciones problemáticas	2,2
Diseño y elaboración de proyectos como respuesta a situaciones reales (POPBL) individualmente y en equipo	3,3

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Utilización de las TIC para la búsqueda y comunicación de la información	1,1
TOTAL	11
ITINERARIO DE PROFUNDIZACIÓN: INDUSTRIA ALIMENTARIA	
Estudio individual, pruebas y exámenes	1,1
Lecturas comentadas, coloquios y debates en el aula sobre temas tratados	1,1
Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias	2,2
Realización de prácticas en situaciones reales o simuladas en ordenador, individualmente y en equipo	1,1
Resolución de problemas y casos (POPBL) individualmente y en equipo	2,2
Elaboración de proyectos basados en la investigación	2,2
Presentación y discusión de propuesta	1,1
TOTAL	11
Sistema de Evaluación de la adquisición de las competencias:	
Todas las asignaturas de la materia se evaluarán atendiendo a:	
<ul style="list-style-type: none"> - Las actividades formativas de presentación de conocimientos y estudio individual serán evaluadas con pruebas escritas a lo largo del semestre. - Las actividades formativas en las que los estudiantes realicen ejercicios y prácticas serán evaluadas a partir de un perfil de competencias que considere el trabajo desarrollado, la documentación entregada (informes), la capacidad de expresión oral, y las habilidades y actitudes mostradas durante el semestre. - Los proyectos elaborados por los alumnos serán evaluados a partir del informe final, la defensa oral y las evidencias del proceso. - La evaluación será continua y contemplará las propuestas y mecanismos de recuperación de los conocimientos y competencias. Todo ello, dentro del periodo que comprende cada materia. 	

Breve resumen de contenidos:

Asignatura: INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA

- ◆ Conceptos previos: ciencia y pseudociencia; creencias y conocimientos científicos; teoría y ley científica; concomitancia y relación causa-efecto; inducción, deducción y analogía; objetividad, subjetividad e intersubjetividad...
- ◆ Conceptos básicos: ciencia, técnica y tecnología
- ◆ Qué es investigar: el método científico
- ◆ Estado actual del conocimiento en el ámbito gastronómico: Manejo de bibliografía y lectura comentada de textos científicos.
- ◆ Métodos de investigación: lógicos y empíricos
- ◆ Técnicas de investigación en gastronomía
- ◆ Estructura y fases del proyecto de investigación
- ◆ Redacción de informes y memorias de proyectos de investigación

Asignatura: DISEÑO Y GASTRONOMÍA

- ◆ Formas, color, composición
- ◆ Expresión artística
- ◆ Ergonomía, diseño del confort
- ◆ Percepción
- ◆ Diseño de experiencias gastronómicas
- ◆ Análisis de tendencias
- ◆ Aplicación de métodos y técnicas de creatividad

Asignatura: GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

- ◆ Conceptos de calidad e innovación en la gestión
- ◆ Gestión en el negocio gastronómico: Modelo Mirac (modelo innovación en restauración alta cocina)
- ◆ Diseño de procesos en el negocio gastronómico
- ◆ Mecanismos de control de calidad del negocio
- ◆ Gestión estratégica y arquitectura organizacional en el sector gastronómico

Asignatura: NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS

- ◆ Características que definen las tendencias culinarias
- ◆ Análisis de la oferta y la demanda
- ◆ Nuevos productos y elaboraciones
- ◆ Diseño y estética de la elaboración: pequeñas raciones, formas de platos, mobiliario, etc.
- ◆ Instalaciones y equipamientos
- ◆ Modos de atención de clientes: duración de servicio, atención domiciliaria, etc.
- ◆ Modelos de negocio
- ◆ Tendencias culinarias por países y territorios.
- ◆ Nuevas tendencias culinarias: colectivos específicos y salud alimentaria

Asignatura: SENSORIALIDAD

- ◆ Introducción a la sensorialidad: Fundamentos bio-psico-sociales
- ◆ Metodología sensorial
- ◆ Selección y entrenamiento de jueces
- ◆ Pruebas sensoriales
- ◆ Análisis sensorial descriptivo
- ◆ Pruebas con consumidores
- ◆ Maridaje-Food Pairing
- ◆ Nuevas influencias sensoriales adaptadas a la vanguardia culinaria

Asignatura: GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA

- ◆ Análisis de los conceptos y modelos de éxito de los cocineros en los distintos períodos:
 - Período 1900 a 1960
 - Período 1961 a 1992
 - Período 1993 a 2010
- ◆ Grandes chefs contemporáneos
- ◆ Elaboración de platos de cocineros y pasteleros reconocidos
- ◆ Reconocimiento en restauración: guías gastronómicas, prensa especializada, clientes, mass media. Diseño del plan del posicionamiento.

Asignatura: ESTUDIOS DE MERCADO Y VIABILIDAD DE NEGOCIOS

- ◆ Nuevas ideas y tendencias en el ámbito de la restauración

- ◆ Selección de la idea de negocio
- ◆ Planificación del estudio de mercado: Objetivos de información y necesidades de información
- ◆ Diseño del estudio de mercado: Identificación de fuentes de información, diseño de métodos cualitativos y cuantitativos
- ◆ Ejecución del estudio
- ◆ Análisis e interpretación de los resultados
- ◆ Evaluación de la viabilidad técnica y económica del negocio.

Asignatura: EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO

- ◆ Introducción al Emprendizaje: Emprendizaje e intra emprendizaje. Características del emprendedor
- ◆ Métodos y técnicas de creatividad
- ◆ Taller de creatividad: Aplicación de técnicas y métodos de creatividad
- ◆ Business Plan: De la idea al negocio.
 - El modelo de negocio. Procesos básicos, infraestructuras y servicios incluidos
 - Estudio de mercado. Captación de clientes, dimensión y generación de la demanda
 - Estudio organizativo. Recursos humanos, competencias, costes e ingresos
 - Proyectos de obra e instalaciones.-Gestiones, constitución y permisos
 - Estudio económico y viabilidad a medio plazo
 - Financiación y Plan tesorería
 - Riesgos del proyecto y su gestión

Asignatura: DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIO

- ◆ Diseño de la oferta en precio, servicio, promoción y sectores de clientela. Estudio de la ubicación del negocio.
- ◆ Selección del modelo de negocio. Procesos básicos, infraestructuras y servicios incluidos
- ◆ Diseño del plan comercial y marketing
- ◆ Elaboración del plan de tesorería y financiación
- ◆ Diseño del plan organizativo y de recursos humanos
- ◆ Proyectos de obra e instalaciones.-Gestiones, constitución y permisos
- ◆ Funciones de asesoría

Asignatura: DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS

- ◆ Introducción a los proyectos de I+D: tipología, convocatorias, diseño, desarrollo y memoria.
- ◆ Identificación de oportunidades en el mercado de la alimentación: evaluación y selección
- ◆ Introducción al diseño de experimentos en industria alimentaria
- ◆ Aspectos básicos en la formulación de alimentos
- ◆ Técnicas de validación de prototipos: Análisis sensorial, vida útil y análisis estadístico e interpretación de resultados.
- ◆ Introducción al escalado industrial

Asignatura: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN

- ◆ Diseño y aplicación de planes y programas de producción.
- ◆ Diseño de instalaciones y líneas de procesado alimentario
- ◆ Diseño de los procesos de limpieza, higiene y salubridad.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

- ◆ Control de la producción y control de operaciones críticas.
- ◆ Gestión de recursos humanos en producción.
- ◆ Gestión de almacenes y stock de productos.
- ◆ Paradas en producción e implicaciones en productos.
- ◆ Evaluación de costes en proceso. Prácticas: escandallo de productos.
- ◆ Eficiencia energética.
- ◆ Gestión medioambiental en producción
- ◆ Análisis y valoración de la gestión de la producción, aplicados a casos concretos

Asignatura: COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

- ◆ 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.

Módulo 08

Denominación del módulo TRABAJO FIN DE GRADO	Créditos ECTS, carácter 30 créditos ECTS (750 horas) TFG
---	--

Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios

♦ LA ASIGNATURA DE ESTE MODULO SE IMPARTE EN EL 2º SEMESTRE DEL 4º CURSO.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTE MÓDULO:

TODAS LAS COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

Competencias del título
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.
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.
03. Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.
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.
05. Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.
06. Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.
07. Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
08. Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.
09. Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.
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.
11. Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.
12. Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.
13. Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

REQUISITOS PREVIOS

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

No se han establecido			
<p>MATERIA 12</p> <p>TRABAJO FIN DE GRADO</p> <p>30 ECTS</p> <p>Carácter</p> <p>TRABAJO FIN DE GRADO</p> <p>Asignatura:</p> <p>TRABAJO FIN DE GRADO</p> <p>30 ECTS</p> <p>Carácter:</p> <p>TRABAJO FIN DE GRADO</p>			
<p>Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:</p>			
<p>TRABAJO FIN DE GRADO</p> <hr/> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">Desarrollo del TRABAJO FIN DE GRADO, concluyendo con la redacción de una memoria y la presentación pública y defensa del TRABAJO y estancia en empresa desarrollando funciones y tareas relacionadas con el TRABAJO FIN DE GRADO, y con tutoría por parte de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y de la empresa</td> <td style="text-align: right; vertical-align: top;">30</td> </tr> </table> <hr/>		Desarrollo del TRABAJO FIN DE GRADO, concluyendo con la redacción de una memoria y la presentación pública y defensa del TRABAJO y estancia en empresa desarrollando funciones y tareas relacionadas con el TRABAJO FIN DE GRADO, y con tutoría por parte de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y de la empresa	30
Desarrollo del TRABAJO FIN DE GRADO, concluyendo con la redacción de una memoria y la presentación pública y defensa del TRABAJO y estancia en empresa desarrollando funciones y tareas relacionadas con el TRABAJO FIN DE GRADO, y con tutoría por parte de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y de la empresa	30		
<p>Sistema de Evaluación de la Adquisición de las Competencias</p> <p>El TRABAJO FIN DE GRADO, se evaluará atendiendo a:</p> <p>- La presentación y defensa del TRABAJO FIN DE GRADO se hará ante un tribunal de Proyecto, siendo miembros de esta los profesores de la Facultad y profesionales colaboradores de</p>			

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

empresas.

Para ello se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Documentación (“Organización de la memoria”, “Claridad y corrección de la expresión” y “Contenido del trabajo”).
- ✓ Exposición y defensa del Proyecto (“Organización de la presentación”, “Claridad y corrección de la expresión”, y “Defensa del Proyecto”).
- ✓ Trabajo realizado (“Disposición y capacidad personal”, “Capacidad técnica”, “Gestión del Proyecto” y “Conclusiones y líneas futuras”).

Breve resumen de contenidos:

Asignatura: TRABAJO FIN DE GRADO

- ◆ Planificación y Gestión del proyecto
- ◆ Documentos asociados al proyecto

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

Personal académico

MECANISMOS DE QUE SE DISPONE PARA ASEGURAR LA IGUALDAD ENTRE HOMBRES Y MUJERES Y LA NO DISCRIMINACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

En materia de igualdad entre hombres y mujeres y de no discriminación de personas con discapacidad la normativa de la Facultad se basará en:

- La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, que establece el marco para la igualdad de mujeres y hombres.
- Ley 51/2003, de 2 de septiembre que establece la igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.
- Real Decreto 2271/2004, de 3 de diciembre, por el que se regula el acceso al empleo público y la provisión de puestos de trabajo de las personas con discapacidad.

Además la Universidad como parte integrante del Grupo Mondragón hace propio el Principio de Libre Adhesión formulado en el Grupo según el cual:

La experiencia Cooperativa de Mondragón se declara abierta a todos los hombres y mujeres que acepten estos Principios Básicos y acrediten idoneidad profesional para los puestos de trabajo que pudieran existir. No existirá, por tanto para la adscripción a la Experiencia, discriminación alguna por motivos religiosos, políticos, étnicos, o de sexo. Solamente será exigible el respecto a los postulados de su constitución interna. La libre adhesión constituirá el principio orientador de la actualización y relación interpersonal en el desarrollo cooperativo.

Este principio se refleja en los Estatutos y en el Reglamento Interno de la Cooperativa en el cual se establece que serán socios de trabajo de la cooperativa

Las personas con capacidad de obrar y desarrollar su trabajo en la misma y que, conscientes de los derechos y obligaciones asumidas al suscribir estos Estatutos se comprometan a desempeñarlos con lealtad y eficacia.

Por ello podemos afirmar que todas las contrataciones realizadas, se basarán únicamente en necesidades profesionales concretas y en la adecuación del perfil de los candidatos a las mismas, sin ningún tipo de discriminación.

Si bien, no hay una mención explícita a las personas con discapacidad se señala en el Principio que “acrediten idoneidad profesional para los puestos de trabajo que pudieran existir” con lo cual cualquier persona que sea capaz de desarrollar una determinada labor profesional, estará en las mismas condiciones frente al resto de candidatos, independientemente de la posible discapacidad que pueda tener.

Criterios generales para la provisión de recursos humanos:

La implantación gradual de la titulación en paralelo con el inicio de la actividad de la Facultad de Ciencias Gastronómicas conlleva la incorporación gradual del Personal docente e Investigador que se responsabilizará del proceso de enseñanza-aprendizaje de las

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

diferentes asignaturas.

Por una parte, en las asignaturas pertenecientes a las materias de áreas de conocimiento que actualmente se desarrollan en Mondragon Unibertsitatea, se contará con profesorado de las otras Facultades de la Universidad. En concreto en las materias: ‘Gestión Empresarial’, ‘Personas y de Gestión de clientes’, ‘Innovación, negocio y emprendizaje’, y en varias asignaturas de la materia ‘Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía’.

En otros casos, como las materias ‘Cultura gastronómica’, ‘Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía’ e ‘Industria alimentaria,’ y en varias asignaturas integradas en las materias ‘Sistemas de producción y elaboración culinaria’ y ‘Sistemas de servicio y atención al cliente’, en el sistema universitario ya existen especialidades académicas en las que se imparten estos conocimientos y, por tanto, existe personal docente e investigador que se pueda incorporar al presente Grado.

En el caso de varias asignaturas de las materias ‘Sistemas de producción y elaboración culinaria’, ‘Sistemas de servicio y atención al cliente’ y ‘Vanguardia Culinaria’, al no haber existido titulaciones específicas de nivel universitario en el sistema español, no existen titulados específicos. No obstante, sí existen titulados que han cursado titulaciones del área de la salud como pueden ser ‘Nutrición y dietética’ y ‘Ciencia y Tecnología de Alimentos’ que posterior o anteriormente han cursado estudios de formación profesional en Hostelería y Restauración. Este será el perfil específico del PDI correspondiente a dichas materias, cubriéndose así la exigencia de contar con una titulación universitaria superior, así como una especialización en los ámbitos que desarrollan la titulación. Estos profesores abordarán un proceso de doctorado de cara a su cualificación y capacitación para la futura actividad investigadora y el cumplimiento de los requisitos exigidos en la legislación universitaria en vigor.

Para la selección y contratación del personal docente e investigador, y contar con profesionales que cuenten con la titulación académica necesaria y la experiencia profesional adecuada se abrirá un proceso de selección nacional e internacional. En el caso de que el PDI seleccionado cuente con titulación académica extranjera podría requerirse la homologación de la titulación extranjera.

Para garantizar la adecuación del personal académico a las características y necesidades del título existirá un comité de selección de PDI que establecerá los criterios y mecanismos de selección que considere más adecuados.

En el curso 2014-15 el título de Grado en Gastronomía y Artes Culinarias deberá contar con el siguiente personal académico:

Categoría	Vinculación con la universidad	Perfil	Dedicación al título	Evaluación positiva de ANECA/UNIQUAL	Dominio idiomático	Experiencia profesional previa
14 doctores	7 de FCG	6 de Ciencias Sociales; 1 de Enseñanzas Técnicas	7 parciales, compaginada con la docencia en otras Facultades o con la actividad investigadora	1	Inglés y Euskera, escrito y hablado	
	7 Resto Facultades MU	1 de Humanidades, 2 de Ciencias, 4 de Ciencias			Inglés y Euskera,	> 2 años de experiencia en docencia e

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

	Sociales	4 a dedicación completa y 3 a parical, compaginada con la docencia en otras Facultades o con la actividad investigadora	3	escrito y hablado	investigación
14 licenciados	14 de FCG 8 de Gastronomía y Alimentación y 6 de Ciencias Sociales	5 a dedicación completa y 9 a dedicación parcial		Inglés y Euskera, escrito y hablado	2 años de experiencia en industrias alimentarias o empresas del ámbito de la hostelería y restauración

En los cuadros siguientes se detalla la provisión de PDI por curso académico atendiendo a la implantación gradual de las enseñanzas:

Curso 2011-12

Categoría	Vinculación con la Universidad	Perfil	Dedicación al título
5 DOCTORES	3 del resto Facultades de MU	3 de Ciencias Sociales	3 Parcial
	2 contratados por FCG	1 de Humanidades y 1 de Ciencias	2 Parcial
5 LICENCIADOS	2 del resto de Facultades de MU.	2 de Ciencias Sociales	2 Parcial
	3 contratados por FCG	1 hostelería –alimentación	1 Completa y 1 Parcial
		1 Ciencias 1 Gestión	1 Parcial

Recursos humanos con los que contará el Centro

Otros recursos humanos adicionales con los que se contará

Colaboradores
30 PROFESIONALES DE EMPRESA PARA EL DESARROLLO DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS O PARA EL DESARROLLO DE LA DOCENCIA
8 PROFESIONALES COLABORADORES EN LA DOCENCIA (PARA SEMINARIOS, CONFERENCIAS, ETC.)

Curso 2012-13

Categoría	Vinculación con la Universidad	Perfil	Dedicación al título
8 DOCTORES.	4 del resto Facultades de MU	4 de Ciencias Sociales	4 Parcial
	4 contratados por FCG	1 de Humanidades, 1 de Ciencias, 2 de Ciencias Sociales	4 Parcial
9 LICENCIADOS	9 contratados por FCG	5 gastronomía- alimentación	2 Completa y 7 Parciales
		4 Ciencias Sociales	

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

Otros recursos humanos adicionales con los que se contará **Colaboradores**
60 PROFESIONALES DE EMPRESA PARA EL DESARROLLO DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS O PARA EL DESARROLLO DE LA DOCENCIA
18 PROFESIONALES COLABORADORES EN LA DOCENCIA (PARA SEMINARIOS, CONFERENCIAS, ETC.)

Curso 2013-14

	Categoría	Vinculación con la Universidad	Perfil	Dedicación al título
Recursos humanos con los que contará el Centro	11 DOCTORES.	6 del resto Facultades de MU 5 contratados por FCG	6 de Ciencias Sociales 2 de Humanidades, 1 de Ciencias, 2 de Ciencias Sociales	6 Parciales 2 Completa y 3 Parciales
	13 LICENCIADOS.	13 contratados FCG	7 gastronomía- alimentación 6 Ciencias Sociales	4 Completa y 9 Parciales

Otros recursos humanos adicionales con los que se contará **Colaboradores**
90 PROFESIONALES DE EMPRESA PARA EL DESARROLLO DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS O PARA EL DESARROLLO DE LA DOCENCIA
25 PROFESIONALES COLABORADORES EN LA DOCENCIA (PARA SEMINARIOS, CONFERENCIAS, ETC.)

Curso 2014-15

	Categoría	Vinculación con la Universidad	Perfil	Dedicación al título
Recursos humanos con los que contará el Centro	14 DOCTORES.	7 del resto Facultades de MU 7 contratados por FCG	6 de Ciencias Sociales; 1 de Enseñanzas Técnicas 1 de Humanidades, 2 de Ciencias, 4 de Ciencias Sociales	7 Parciales 4 Completas y 3 Parciales
	14 LICENCIADOS.	14 contratados FCG	8 gastronomía- alimentación 6 Ciencias Sociales	5 Completa y 9 Parciales

Otros recursos humanos adicionales con los que se contará **Colaboradores**
120 PROFESIONALES DE EMPRESA PARA EL DESARROLLO DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS O PARA EL DESARROLLO DE LA DOCENCIA
25 PROFESIONALES COLABORADORES EN LA DOCENCIA (PARA SEMINARIOS, CONFERENCIAS, ETC.)

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

En las tablas anteriores se han descrito los diferentes perfiles necesarios para el desarrollo de la titulación. Evidentemente, al ser un sector económico y de actividad que hasta ahora no disponía de una formación universitaria específica, no existen titulados específicos para algunos puestos de profesorado. Para cubrir dichas específicas vacantes o bien se contará con PDI que cuenta con una titulación universitaria extranjera específica o con titulados universitarios en otros ámbitos pero que cuentan con una experiencia profesional en sector de la gastronomía.

En la puesta en marcha del título se contará con todo el profesorado a contratar, cumpliendo con todos los requisitos legales. De hecho, como se puede observar en la tabla que se adjunta a continuación los perfiles de PDI necesarios no son particularmente complicados de encontrar en el panorama universitario español. Actualmente, se está en un proceso de selección del futuro profesorado, habiéndose publicado las necesidades de algunas plazas en la propia web de la Fundación (www.bculinary.com) así como en diferentes páginas en Internet.

En la tabla que se detalla a continuación se identifica, para cada asignatura, la titulación universitaria del profesor titular de la asignatura en cuestión y el año de su contratación, debiéndose entender que el PDI doctor contratado en los cursos anteriores se mantiene.

Asignatura	Titulación prevista del PDI titular de la asignatura
1er semestre	
Sistemas y procesos de producción en cocina	Titulado extranjero en Hostelería, Dipl. Nutrición y dietética, Lic. CTA
Equipos e instalaciones en restauración	Titulado extranjero en Hostelería, Dipl. Nutrición y dietética, Lic. CTA Ingeniero Técnico
Materias primas, su naturaleza y productos	Biólogo o Ingeniero Agronomo
Historia y sociología de la alimentación y gastronomía	Lic en Historia, Sociología, Antropología Doctor (curso 2011/12 y siguientes)
Servicio y Atención al cliente	Dip. Turismo, Lic. ADE
Informática	Lic. Informática, Ingeniero Informático Doctor (curso 2011/12 y siguientes)
2º semestre	
Sistemas y proceso de producción en cocina (II)	Titulado extranjero en Hostelería, Dipl. Nutrición y dietética, Lic. CTA

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

Panificación y usos del pan	Titulado extranjero en Hostelería, Dipl. Nutrición y dietética, Lic. CTA
Empresa y Gastronomía	Lic. ADE Doctor (curso 2011/12 y siguientes)
Estadística	Lic. Matemática, Ciencias Doctor (curso 2011/12 y siguientes)
Biología	Lic. Biología Doctor (curso 2011/12 y siguientes)
Prácticas I	Todos los profesores
3º semestre	
Optimización de sistemas y procesos de producción en cocina (I)	Titulado extranjero en Hostelería, Dipl. Nutrición y dietética, Lic. CTA
Físico-química alimentaria	Lic. Química Doctor (curso 2012/13 y siguientes)
Introducción a la economía	Lic. Economía
Gastronomía vasca	Lic. Historia, Antropología
Innovación en el servicio y atención al cliente	Dip. Turismo, Lic. ADE
Psicología	Lic. Psicología Doctor (curso 2012/13 y siguientes)
4 semestre	
Optimización de sistemas y procesos de producción en cocina (II)	Titulado extranjero en Hostelería, Dipl. Nutrición y dietética, Lic. CTA
Gastronomía de España (I)	Lic. Historia, Antropología
Legislación laboral, alimentaria y ambiental	Lic. Derecho Doctor (curso 2012/13 y siguientes)
Sumillería (I)	Lic. Enología
Comunicación	Lic. ADE
Prácticas II	Todos los profesores
5º semestre	
Introducción a la nutrición y dietética	Dipl/Graduado en Nutrición y Dietética Doctor (curso 2013/14 y siguientes)
Diseño de técnicas y procesos innovadores en	Titulado extranjero en Hostelería,

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

cocina	Dipl. Nutrición y dietética, Lic. CTA
Aprovisionamiento y logística	Lic. ADE Doctor (curso 2013/14 y siguientes)
Optimización del servicio y atención al cliente	Dip. Turismo, Lic. ADE
Sumillería (II)	Lic. Enología
Gastronomía de España (II)	Lic. Historia, Antropología
Tecnologías y procesos industriales en alimentación	Lic. CTA
6º semestre	
Gestión de la bodega	Lic. Enología
Marketing y gestión comercial	Lic. ADE
Gastronomía internacional	Titulado extranjero en Hostelería,
Prácticas III	Todos los profesores
Productos y técnicas avanzadas	Titulado extranjero en Hostelería, Dipl. Nutrición y dietética, Lic. CTA
Nuevas tendencias e innovación en procesos de servicio	Dip. Turismo, Lic. ADE
Control y calidad	Lic. ADE Doctor (curso 2013/14 y siguientes)
7º semestre	
Introducción a la investigación e innovación en gastronomía	Lic. CTA Doctor (curso 2014/15 y siguientes)
Diseño y gastronomía	Ing. Diseño Industrial Doctor (curso 2014/15 y siguientes)
Gestión de la restauración	Lic. ADE
Nuevas tendencias culinarias	Titulado extranjero en Hostelería,
Sensorialidad	Lic. CTA Doctor (curso 2014/15 y siguientes)
Grandes chefs	Titulado extranjero en Hostelería,
Estudios de mercado y viabilidad de negocios	Lic. ADE
Emprendizaje y desarrollo de un negocio	Lic. ADE
Diseño del plan de negocio	Lic. ADE

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

Diseño y desarrollo de productos	Lic. CTA
Gestión de la producción	Ing. Organización
Colectividades e industrias afines	Lic. o Ingeniero
8º semestre	
TFG	Todos los profesores

A continuación se resume la responsabilidad que asume el profesorado doctor, el profesorado no doctor y los colaboradores profesionales en la docencia del título (en términos ECTS) en los cuatro primeros cursos del título:

CURSO 2011-2012					
Nº DOCT / Nº ECTS	Nº TITULADO NO DOCT / Nº ECTS	Nº COLAB/ Nº ECTS			
5	5	38	29	23,5	7,5
			280	280	280
			10,36%	8,39%	2,68%

CURSO 2012-2013					
Nº DOCT / Nº ECTS	Nº TITULADO NO DOCT / Nº ECTS	Nº COLAB/ Nº ECTS			
8	9	78	46,5	59	18,5
			280	280	280
			16,61%	21,07%	6,61%

CURSO 2013-2014					
Nº DOCT / Nº ECTS	Nº TITULADO NO DOCT / Nº ECTS	Nº COLAB/ Nº ECTS			
11	13	115	59	100,5	30,5
			280	280	280
			21,07%	35,89%	10,89%

CURSO 2014-2015					
Nº DOCT / Nº ECTS	Nº TITULADO NO DOCT / Nº ECTS	Nº COLAB/ Nº ECTS			
14	14	145	81	160,5	45,5
			280	280	280
			28,93%	57,32%	16,25%

En el **ANEXO VII.- RESPONSABILIDAD DE LA DOCENCIA POR TIPO DE PROFESORADO** se puede ver la información completa.

Asimismo, la Facultad ha previsto un plan de acreditación o evaluación positiva del profesorado con los siguientes objetivos:

- a) **A los cuatro años** desde la puesta en marcha de la titulación el **25%** de los doctores titulares de asignatura deberá tener la evaluación positiva de la ANECA o de una Agencia autonómica competente en cualquiera de las figuras que le acredita como

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

profesor universitario.

- b) **A los ocho años** desde la puesta en marcha de la titulación el **50%** de los doctores titulares de asignatura deberá tener la evaluación positiva de la ANECA o de una Agencia autonómica competente en cualquiera de las figuras que le acredita como profesor universitario.

Por otra parte, la titulación se implantará gradualmente y el número de PDI irá incrementándose gradualmente. Inicialmente, todos los profesores conformarán conjuntamente el claustro del profesorado, organizativamente se funcionará como un único departamento. Dado que los departamentos son las unidades de docencia e investigación encargadas de coordinar las enseñanzas de uno o varios ámbitos del conocimiento, de acuerdo con la programación docente de la Facultad, de apoyar las actividades e iniciativas docentes e investigadoras del profesorado, y de ejercer aquellas otras funciones que sean determinadas por los Estatutos, conforme se incremente el número de PDI se irán creando los diferentes departamentos. Para ejercer correctamente su función se organizarán de acuerdo con las materias previstas en la titulación.

SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DOCENTE

Mondragón Unibertsitatea es una institución que desde sus orígenes ha adoptado un modelo de gestión basado en la calidad total y en la gestión por procesos. Dentro de dicho procesos es clave a estos efectos el proceso de enseñanza-aprendizaje.

La finalidad de la evaluación docente del profesorado en su globalidad es la de la mejora continua del proceso aprendizaje y la implementación del modelo Mendeberry que conduzcan a la obtención de calidad de la enseñanza. Asimismo, es también fundamental el reconocimiento del equipo docente y de las personas en general respecto a niveles de promoción y de compensación salarial (revisión bienal del índice salarial de las personas) derivado de nuestro carácter cooperativo.

El modelo de evaluación docente de la Universidad será aplicada también en el presente Grado.

1. DIMENSIONES Y CRITERIOS DEL MODELO DE EVALUACIÓN

Como se ha señalado Mondragon Unibertsitatea ha desarrollado a lo largo de los años un modelo de gestión específico basado en la gestión por procesos, con un proceso de enseñanza-aprendizaje y el correspondiente sistema de evaluación de la docencia del profesorado, intentando responder al **reto estratégico “Desarrollo del modelo educativo”** y **“Desarrollo del profesorado”**. El despliegue de dichos retos estratégicos de las tres facultades de MU se hace a través de los planes estratégicos personalizados de cada facultad así como de los planes de gestión anuales. Estas herramientas sistemáticas de gestión integradas en el modelo de gestión de cada facultad son planificadas, revisadas, evaluadas y ajustadas anualmente.

La planificación de la enseñanza y del aprendizaje de las diferentes materias impartidas se lleva a cabo por el equipo responsable del proceso de enseñanza-aprendizaje y se despliega a los profesores.

Además de esta planificación detallada de los temarios y asignaturas, cada profesor debe de planificar las actividades de aprendizaje previstas en su materia. Para realizar esta labor todo el profesorado de MU cuenta con una plantilla para la planificación de las actividades de aprendizaje.

Debido a la Política Institucional, la planificación de ciertos aspectos de la docencia ya viene definida, es decir que ya está dirigida y adecuada a la actividad del profesorado de grado.

La evaluación de la docencia se lleva cabo a toda a la actividad docente que realiza el profesorado que imparte en las distintas

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

titulaciones de grado. En el proceso de evaluación de la actividad docente del profesorado intervienen tres tipos de agentes: por un lado el alumnado, ya que es nuestro cliente-interno y es quien percibe y recibe nuestro servicio y por otro lado el equipo evaluador encargado de evaluar el proceso en su globalidad. Además de éstos dos agentes también se cuenta con la voz del profesorado mediante su autorreflexión.

Por otra parte, la participación del profesor en todo el proceso de evaluación es clave. Dicha participación se realiza a través de diferentes vías: en la parte de planificación en la participación en los equipos de trabajo, en las reuniones de evaluación de la actividad docente, en los equipos de mejora...

La evaluación de la docencia se realiza por los responsables del proceso de enseñanza-aprendizaje tomando como fuente de información fundamental la opinión de los estudiantes. La satisfacción del estudiante con el proceso de capacitación y desarrollo es fundamental. También es importante la satisfacción de los empleadores con las personas que se forman en M.U. y se integran en sus organizaciones; y, por último, la propia satisfacción de la sociedad a la cual servimos en su proceso de transformación y que constituye el objetivo último de la actividad universitaria.

El proceso de evaluación docente y el equipo evaluador tiene como objetivo validar que el ciclo de mejora continua PDCA se lleva a cabo en todas las titulaciones y en cada curso de las mismas.

El proceso de evaluación de la docencia se desarrolla en los tres ciclos siguientes:

1) Evaluación cuatrimestral

Dentro del modelo de gestión de M.U. y la gestión por procesos, se aplica de forma permanente el ciclo de mejora PDCA. Ello exige que cuatrimestralmente se proceda a la evaluación de la actividad docente.

Para realizar la evaluación docente del profesorado se tiene en cuenta el año académico. Cada semestre todo el alumnado debe de rellenar el cuestionario de satisfacción por la formación recibida.

Todo el profesorado de MU que imparte en grado es evaluado respecto a la asignatura que ha impartido, independientemente de que la asignatura sea semestral o anual. Aquellas asignaturas que sean semestrales, obtienen una sola encuesta mientras que las anuales obtienen dos encuestas.

Cada vez que el profesorado recibe los resultados de satisfacción de las encuestas del alumnado, realiza una autorreflexión teniendo en cuenta los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción del alumnado respecto a su actividad docente. Este proceso se realiza cada vez que el profesorado recibe las encuestas de satisfacción del alumnado por la formación recibida, es decir que se realizarán dos autorreflexiones anualmente y por profesor.

El/la Responsable Académico de la facultad concierta una **reunión de seguimiento** con el responsable del departamento y con el/la profesor/a indicado para realizar un seguimiento de las encuestas de satisfacción del alumnado. En esta reunión de seguimiento, el profesorado comparte su autorreflexión sobre la satisfacción emitida por el alumnado en las encuestas.

La herramienta de autorreflexión es un instrumento desarrollado por MU que permite a su profesorado aportar información sobre su actividad docente. Mediante la autorreflexión el profesorado puede aportar valoraciones y reflexiones importantes para la mejora de su práctica docente y para la organización de la docencia que se realiza en su propia Universidad. En la herramienta de autorreflexión se contempla las reflexiones y valoraciones del profesorado que imparte su docencia en grado. Incluye elementos

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

que tratan de guiar y estructurar el análisis que realiza como profesor sobre su actividad docente.

2) Evaluación anual del proceso Enseñanza- aprendizaje

Al finalizar el curso académico se lleva a cabo una revisión de los distintos procesos. Este es el momento de revisión del proceso enseñanza-aprendizaje y de todas las actividades identificadas en el mismo. Los responsables y el equipo de procesos han de realizar un seguimiento del propio proceso y de sus indicadores. Como resultado de este seguimiento se detectan e identifican áreas de mejora y se diseña un plan de mejora para que sea implantado en el curso académico siguiente. Todas aquellas actividades de mejora identificadas en relación al proceso de enseñanza-aprendizaje son incluidas en el plan de gestión anual de cada facultad.

3) Evaluación bianual

Cada dos años se procede a una evaluación integral del profesorado, principalmente orientada a una revisión retributiva.

La **Política Retributiva** pretende dar respuesta y garantizar la **coherencia con la orientación estratégica y las características organizativas** de la Universidad.

La Política Retributiva de Mondragón Unibertsitatea se fundamenta en los siguientes criterios:

- Un sistema retributivo **al servicio de la orientación estratégica** que, preservando la **coherencia interna** precisa, considere los **referentes externos** de su entorno de actividad y del mundo cooperativo.
- Conexión de la retribución con los resultados, modulando aquella de acuerdo con los parámetros empresariales actuales y de futuro.
- **Flexibilidad** en la retribución que apoye y fomente internamente la **consolidación de profesionales**, o **permita la captación** de los mismos, a fin de contribuir al prestigio y la competencia de la institución.
- Retribución **motivante y orientada** a :
 - El conocimiento sistemático de las tecnologías y herramientas de acuerdo con las exigencias de los planes de estudio y de las demandas de los mercados-objetivo.
 - La **actualización** constante de los conocimientos.
 - La **mejora permanente** de los profesionales.
 - El fomento de la **interdisciplinariedad y flexibilidad**.
 - La **asunción de responsabilidades** crecientes y complementarias.
 - El desarrollo de la política lingüística y de las titulaciones académicas.

La evaluación tiene en cuenta el desempeño del profesor en tres áreas fundamentales de la actividad docente e investigadora:

La Enseñanza Reglada, donde los factores que se evalúan son:

- **El dominio tecnológico e innovación**

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

- La flexibilidad y disponibilidad
- La capacidad pedagógica
- La calidad y mejora
- El trilingüismo

La Enseñanza No Reglada, donde los factores que se evalúan son:

- Capacidad de captación y propuesta de nuevos cursos
 - Flexibilidad y proactividad
 - Capacidad de gestión (o autogestión)
 - Calidad del servicio
- Sistema de Gestión de Calidad y Mejora

La Investigación, Desarrollo e Innovación, donde los factores que se evalúan son:

- Dominio Tecnológico
- Dirección de tesis
- Publicaciones: ponencias en congresos y artículos en revistas homologadas
- Patentes
- Innovación y riesgo
- Capacidad de planificación y gestión de proyectos y conducción de equipos
- Calidad de servicio y Mejora
- Capacidad de captación y mantenimiento de proyectos financiados y/o proyectos internacionales

Como se puede observar, la docencia es un elemento central de la evaluación del profesorado.

Esta evaluación se realiza de forma personal para cada profesor y cada dos años se evalúan cada uno de estos factores. Todos los profesores del claustro de MONDRAGON UNIBERTSITATEA son evaluados con este procedimiento.

Las decisiones retributivas, consecuencia del proceso de evaluación del profesorado, es tomada, tras los pertinentes informes positivos por el Departamento de la Universidad en el que se debe ubicar y por el Consejo de Gobierno de la Facultad.

Todo ello está recogido en las actas de reunión de los diferentes órganos que adoptan dichas decisiones.

El profesor participa en la propuesta que realiza el/la directora/a del Departamento, ya que antes de que el Director/a presente su propuesta al Consejo de Gobierno se reúne personalmente con cada profesor. Posteriormente, el Consejo de Gobierno toma decisiones sobre las propuestas presentadas y las somete a aprobación al Consejo Rector. Existe un procedimiento regulado por el que si el profesor no está de acuerdo con la decisión tomada pueda abrir un procedimiento de reclamación.

6. JUSTIFICACIÓN DE ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS DISPONIBLES

PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS (PAS)

El Basque Culinary Center iniciará su actividad con la siguientes estructura de PAS

INFORMACIÓN SOBRE EL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

ACTIVIDAD	LICENCIADOS/AS			DIPLOMADOS/AS			CFGS Ó FP2			total PAS (*)
	Personal		total	Personal		total	Personal		total	
	fijo	eventual		fijo	eventual		fijo	eventual		
Administración y										
Finanzas	1	1	2							2
Compras y almacén	1		1		1	1				2
Servicios Académicos	1		1		1	1				2
Gestión de										
mantenimiento y										
celaduría							1	1	2	2
Técnicos de apoyo	1	1	2							2
Técnicos de laboratorio							1		1	1
Prevención riesgos										
laborales	1		1							1
TOTAL	5	2	7		2	2	2	1	3	12
Porcentaje con respecto										
al total										

En los próximos cursos, al igual que sucede con el Personal Académico, la estructura del PAS se irá ampliando en la medida en que lo haga la actividad del Basque Culinary Center.

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales y servicios clave disponibles (espacios, instalaciones, laboratorios, equipamiento científico, técnico o artístico, biblioteca y salas de lectura, nuevas tecnologías, etc.) son adecuados para garantizar el desarrollo de las actividades formativas planificadas, observando los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos

JUSTIFICACIÓN DE LA ADECUACIÓN DE LOS MEDIOS MATERIALES Y SERVICIOS DISPONIBLES.

El Basque Culinary Center estará ubicado en el Parque Tecnológico de San Sebastián, en un edificio de nueva construcción dotado de las mejores instalaciones para el desarrollo de las actividades formativas planificadas.

A lo largo del presente capítulo se dejará patente que los espacios, instalaciones, laboratorios, equipamiento científico, técnico o artístico, biblioteca y salas de lectura, nuevas tecnologías, etc. son adecuados y suficientes para garantizar el desarrollo de las actividades formativas planificadas. En primer lugar, se hará una proyección del alumnado previsto para los primeros 4 años de actividad del Grado. A continuación, se describirán las características de las aulas de docencia; y, finalmente, los espacios experimentales y laboratorios con que contará.

Evolución del alumnado:

El cuadro siguiente muestra la previsión del alumnado matriculado en el grado en los primeros 4 años de su implantación:

Curso/año académico	Año 2011-12	Año 2012-13	Año 2013-14	Año 2014-15
1º	50	52	52	52
2º		47	49	50
3º			44	46
4º				42
TOTAL ALUMNOS EN GRADO	50	100	145	190

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Aulas de docencia

Unidades	Descripción	Superficie (m ²)	Capacidad Personas
6	Aulas de formación teórica	405	200
1	Aula multifunción:	56	18
	◆ Cocina	23	
	◆ Aula	33	
1	Aula de análisis sensorial		21
	◆ Sala de cata individual	67	
	◆ Zona preparación muestras –	45	
	◆ Cata grupo	22	
1	Aula polivalente	195	110
1	Auditorio	485	250

(*) Existirán dos turnos lectivos: de mañana y de tarde. Por lo tanto, los espacios especificados -en la práctica- se duplican.

Todas las aulas de teoría están dotadas de pizarra, retroproyector, cañón, ordenador (o terminal) y acceso a red wi-fi. Son adecuadas en calidad a las necesidades del grupo de alumnos que deben acoger en cada caso y a las metodologías previstas para el desarrollo de la docencia: clases participativas, trabajo en equipo, etc.

Para el estudio y el desarrollo de trabajos individuales y en equipo fuera del horario lectivo, los alumnos del título disponen de las aulas de docencia libres, de 4 salas de trabajo, de 2 salas de proyectos y de 2 salas de ordenadores conectados a red, que garantizan el uso individual de los ordenadores.

En la Intranet se les informa de los recursos de sistemas de información de que disponen y se explica el funcionamiento de los espacios en horario lectivo y no lectivo. Las necesidades de aulas y equipos informáticos para la docencia las gestiona el PAS responsable de la gestión de horarios; y el uso discrecional por parte del alumnado es atendido por los propios alumnos, en función de la disponibilidad de los citados recursos; información que es pública y a la que puede accederse desde todos los PCs de la Facultad y desde la Secretaría Virtual.

Finalmente, existirá una “Normativa para la utilización de los recursos informáticos del Basque Culinary Center” recogida en la Intranet que tendrá por objeto: 1) Proteger la reputación y buen nombre de esta Facultad de Ciencias Gastronómicas en la Red (Internet); 2) Garantizar la seguridad, rendimientos y privacidad de los sistemas y máquinas de nuestra organización y de las demás; 3) Evitar situaciones que puedan causar al Basque Culinary Center algún tipo de responsabilidad civil o penal; 4) Preservar la privacidad y seguridad de nuestros usuarios; 5) Garantizar el correcto funcionamiento de los recursos informáticos del Basque Culinary Center; y 6) Proteger la labor realizada por las personas que trabajan en los servicios informáticos.

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Laboratorios y espacios experimentales: adecuación y equipamiento

Los alumnos del título de 'Grado en Gastronomía y Artes Culinarias' disponen para las prácticas en el Centro Educativo de los siguientes laboratorios y espacios experimentales, con el equipamiento que se detalla para cada uno de ellos:

Unidades	Descripción	Superficie (m ²)	Capacidad Personas
1	Sala de manipulación en frío de carnes-aves	42	15
1	Sala de manipulación en frío de charcutería	21	5
1	Sala de elaboraciones en caliente de charcutería	30	10
1	Sala de manipulación en frío de verduras	41	15
1	Sala de manipulación en frío de pescados	41	15
1	Sala de manipulación en frío de producto elaborado	45	15
1	Sala de manipulación en frío de panadería	45	15
1	Sala de manipulación en frío de pastelería	55	18
1	Sala de cocción caliente de panadería-pastelería	45	15
1	Sala de elaboraciones en caliente	86	16
1	Cocina gran producción	61	15
1	Sala de envasado y cámaras de producto elaborado	27	4
1	Bodega conservación – mantenimiento	55	5
1	Sala de catas de vinos y producto	83	26
1	Laboratorio Sensorialidad	30	8
1	Laboratorio Sensórica	35	9
1	Laboratorio Nuevas elaboraciones	50	13
1	Laboratorio prototipos	39	10

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

1	Comedor Restaurante Gastronómico	200	15
1	Bar y Comedor de Cantina	288	20

Medios materiales y servicios disponibles en las Instituciones colaboradoras

Los alumnos cursarán parcialmente los estudios en otras Instituciones, bien cuando participan en programas de movilidad, bien cuando realizan las prácticas externas en las empresas.

Los programas de movilidad al amparo del programa Erasmus se realizan en Universidades y laboratorios de Investigación, de prestigio y calidad reconocidos a nivel europeo. No obstante, el Departamento de Relaciones Internacionales verificarán 'in situ' estos extremos con visitas periódicas a los alumnos a lo largo de su estancia en el extranjero, y a través de las encuestas de satisfacción cumplimentadas por los alumnos que participan en los programas de movilidad.

En el caso de las prácticas externas en empresas asociadas al Trabajo Fin de Grado, a los estudiantes que participan en ellas se les asignará un tutor de empresa y un tutor de la FCG: el primero orientará al alumno en los aspectos técnicos del proyecto; y los cometidos del tutor de la FCG son principalmente: velar por que el trabajo reúna los requisitos académicos exigidos, y por que el alumno cuente en la empresa con los materiales y servicios, en cantidad y calidad suficiente, para el desarrollo del Trabajo Fin de Grado.

Al finalizar la estancia en la empresa los alumnos cumplimentarán una encuesta en la que exponen su nivel de satisfacción en relación los medios materiales y servicios de los que ha dispuesto para el desarrollo del Trabajo Fin de Grado. Cuando la satisfacción no sea la adecuada se emprenderán las acciones de mejora que el Comité de Trabajo Fin de Grado estime adecuadas al caso.

Con el mismo objeto, los responsables de las empresas cumplimentarán otra encuesta de satisfacción que sirva también como contraste externo del perfil profesional y de las competencias adquiridas por nuestro alumnado.

Espacios y equipamiento del personal académico y del personal de servicios

El personal académico con docencia en este título contará con los siguientes espacios para el desarrollo de la actividad docente:

Unidades	Descripción
5	Salas de reuniones
1	Sala de profesores
6	Despachos para responsables área

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

1	Sala de investigadores
---	------------------------

Todos los puestos de trabajo están dotados de ordenador y acceso a la red.

El personal de Administración y Servicios (PAS) de la Facultad de Ciencias Gastronómicas contará con los siguientes espacios:

Descripción
Recepción
Departamento de Administración y Finanzas
Secretaría Académica
Secretarías de las Direcciones correspondientes
Departamento de mantenimiento y gestión de edificios
Almacén

También para este colectivo la dotación de medios y recursos es adecuada: todos los puestos de trabajo tienen un ordenador de uso exclusivo con punto de conexión a la red y una impresora por cada 3 personas.

Además de las superficies contempladas en cada uno de los Departamentos, existen varias salas multifuncionales al servicio tanto del PDI como del PAS.

Biblioteca y acceso a fondos documentales

La Biblioteca es un centro de recursos para el aprendizaje y la Investigación de 107 m², equipada con red inalámbrica y ordenadores.

Ofrece a los usuarios 7 PC/terminales para dar acceso, según el perfil establecido para cada usuario, a todas las aplicaciones informáticas necesarias para el desarrollo de su formación. Cuenta también con impresoras, lectores de CD, lectores de DVD, escáner, etc.

Al objeto de cumplir con los cometidos que tiene asignados, la biblioteca ofrece, entre otros, los siguientes recursos de información:

- Acceso al catálogo conjunto de las bibliotecas de Mondragon Unibertsitatea., y enlaces desde estos a otros catálogos.

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

- Acceso a las siguientes Bases de Datos:

ISI Web of Knowledge: es una plataforma que da acceso a algunas de las más prestigiosas bases de datos del mundo. Incluye: ISI Web of Science, ISI Proceedings, Derwent Innovations Index, Journal Citations Report, ISI Essential Science Indicators, Current Contents Connect.

CSIC: Portal multidisciplinar que recoge la producción científica publicada en España desde los años 70. Recoge fundamentalmente artículos de revistas científicas, sus referencias bibliográficas, y de forma selectiva Actas de congresos, Series, Compilaciones, Informes y Monografías.

Engineering Village 2: Es un portal de información global para la ingeniería y las ciencias aplicadas y técnicas. Da acceso a algunas de las más importantes bases de datos como Compendex e Inspect...

Business Source Elite: Base de datos especializada en el campo de la economía y la empresa. Analiza más de 1700 publicaciones especializadas en economía y empresa de las que más de 1000 se encuentran a texto completo.

ABI/Inform Global: Base de datos especializada en el campo de la economía y la empresa. Analiza más de 2800 títulos de revistas académicas, de los que aproximadamente 1900 incluyen el texto completo.

Vlex: Portal de información integral sobre las distintas ramas del derecho. Incluye legislación, jurisprudencia, doctrina, contratos, noticias...

Ciss Atlas Contable: Base de datos que recoge legislación, jurisprudencia, doctrina administrativa, modelos, ejemplos y formularios sobre sociedades mercantiles, contabilidad y auditoría.

CissOnline Contable Casos Prácticos: Base de datos que hace un análisis práctico de la contabilidad a través de ejemplos. Recoge casos prácticos, esquemas, ejemplos de aplicación del Plan General de Contabilidad.

Educalex: Base de datos sobre legislación educativa de ámbito estatal y autonómico con todas las disposiciones que rigen el sistema educativo.

Inquma: Base de datos que recoge toda la producción científica en euskera.

Redined: Referencias a proyectos de investigación e innovación educativa, recursos didácticos y artículos de publicaciones periódicas españolas del campo de las ciencias de la educación, desde 1999.

Eric: la mayor fuente de información del mundo en el ámbito de la educación. En inglés, desde 1966.

- Acceso a revistas electrónicas.

- Acceso a sumarios electrónicos:

- **Sumarios electrónicos de Mondragon Unibertsitatea:**

La base de datos de sumarios electrónicos de Mondragon Unibertsitatea permite el acceso a los sumarios electrónicos de más de 1000 títulos de revistas, así como la posibilidad de recibir alertas de las revistas seleccionadas por el usuario.

- **Dialnet:**

Base de datos de sumarios electrónicos creada por la Biblioteca de la Universidad de La Rioja y en la que actualmente participan varias bibliotecas universitarias, entre ellas, la de Mondragon Unibertsitatea. Permite el acceso a los sumarios electrónicos de más de 4600 títulos de revistas, así como la posibilidad de recibir alertas de las revistas seleccionadas por el usuario.

- **Tic Toc:**

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Servicio de acceso a los índices de contenido de miles de revistas científicas, 12.275. Financiado en el marco del programa "JISC Users & Innovations", ha sido desarrollado por un consorcio internacional liderado por la Biblioteca de la University of Liverpool. Ofrece libre acceso a los últimos sumarios de más de 11.000 revistas académicas de más de 400 editores.

- Enlace a otros catálogos:
 - [Enlaces a bases de datos de tesis doctorales](#)
 - [Rebiun](#): catálogo de la red de bibliotecas universitarias españolas
 - [Copac](#): catálogo de la red de bibliotecas universitarias británicas
 - [Sudoc](#): catálogo de la red de bibliotecas universitarias francesas
 - [BNE](#): catálogo de la biblioteca nacional
 - [Catálogo de la biblioteca del Congreso de los Estados Unidos](#)
 - [Depósito de Libros Universitarios en Euskera](#)
- Acceso a Refwoks (aplicación para la gestión de referencias bibliográficas).

Y entre los servicios que presta, destacan los siguientes:

- ✓ Información bibliográfica especializada.
- ✓ Préstamo interbibliotecario.
- ✓ Cursos de formación a alumnos, profesores e investigadores para la utilización de la biblioteca y los recursos de información que esta ofrece.

Mecanismos para garantizar la revisión y el mantenimiento de los materiales y servicios, y su actualización

Todas estas instalaciones son adecuadas en cantidad y en calidad; y la labor de mantenimiento desarrollada a distintos niveles por el departamento de Mantenimiento y Gestión de Edificios de esta Facultad de Ciencias Gastronómicas es fundamental. Entre otras destacamos:

- ✓ el mantenimiento preventivo de todos los edificios, instalaciones, laboratorios y espacios experimentales
- ✓ la responsabilidad de limpieza y celaduría de los edificios,
- ✓ la responsabilidad sobre el equipamiento didáctico de las aulas, proponiendo la incorporación de las nuevas tecnologías de la información, y haciendo especial hincapié en la ergonomía del puesto del alumno,
- ✓ la prevención de riesgos laborales y la gestión medioambiental,

Por lo que concluimos este capítulo indicando que la titulación dispone de todos los recursos materiales y servicios requeridos para el desarrollado de las actividades formativas planificadas; y que se contemplan mecanismos para realizar o garantizar la revisión y el mantenimiento de los materiales y servicios disponibles en la universidad y en las instituciones colaboradoras, así como los mecanismos de su actualización.

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Plan de contingencia

El edificio que albergará la Facultad de Ciencias Gastronómicas está en proceso de construcción. A la fecha de entrega de esta Memoria se han finalizado las obras de excavación y cimentación y está en proceso de construcción la estructura del edificio. Siguiendo la planificación prevista por el Director y Gestor de la Obra el edificio estará finalizado y equipado completamente para finales de agosto de 2011. De forma que se podrá comenzar el curso académico 2011-12 con total normalidad.

En el caso, de que ocurriesen imprevistos que produjesen demoras en el proceso de construcción del edificio y no fuese posible comenzar el curso académico en las nuevas instalaciones, se ha previsto un plan de contingencia para comenzar con normalidad el curso académico. Las actividades docentes expositivas, de reflexión y trabajo en equipo se impartirían en las instalaciones de la Facultad de Ciencias Empresariales de Mondragon Unibertsitatea y, por otra parte, los espacios de prácticas relacionados con los procesos culinarios y de servicio se realizarían en las actuales instalaciones de la Fundación Basque Culinary Center situadas en el Paseo Zubiaurre nº 84 de San Sebastián.

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Primer Semestre (2011-12): Plan de Contingencia. Actividades formativas. Previsión de espacios

Asignatura	Duración (ECTS)	Horas semana presenciales	Horas no presenciales	Tipo de Actividades			
				Teóricas	Espacios	Prácticas	Espacios
Definición y contextualización de la profesión en el sector gastronómico, de restauración y alimentación, y desarrollo de Competencias Generales	2	1'25	0'75	**	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	*	- Aula de informática de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati - Fundación Basque Culinary Center situadas en el Paseo Zubiaurre nº 84 de San Sebastián
Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (I)	6	7	2	*	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	***	- Fundación Basque Culinary Center situadas en el Paseo Zubiaurre nº 84 de San Sebastián
Productos, materias primas y su naturaleza	3	3	2	**	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	**	- Trabajo de campo (mercados, instalaciones de producción...)
Equipos e instalaciones en gastronomía	3	3	1	*	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	***	-Fundación Basque Culinary Center situadas en el Paseo Zubiaurre nº 84 de San Sebastián
Servicio y atención al cliente	4	4'75	1'5	**	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	***	-Fundación Basque Culinary Center situadas en el Paseo Zubiaurre nº 84 de San Sebastián
Informática	6	3	4'5	*	- Aulas de la Facultad de Ciencias	***	- Aula de informática de la Facultad de Ciencias

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

					Empresariales de MU en Oñati		Empresariales de MU en Oñati
Historia y sociología de la alimentación y gastronomía	6	3	3,25	***	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	*	- Aula de informática de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati
Total	30	25	15				

*: Intensidad baja; **: Intensidad media; ***: Intensidad alta

Aclaraciones:

1-Calculado sobre 18 semanas de actividad académica (incluidos exámenes, pruebas...). La asignatura “Definición y contextualización de la profesión...” se concentra en las 2 primeras semanas del semestre; incluye aspectos y contenidos del resto de asignaturas, así como de desarrollo de Competencias Generales.

2-Las clases teoricas y de prácticas en aulas de informática se concentrarán en los días Lunes, Martes y Miércoles; y las clases prácticas en los días Jueves y Viernes. Como se ha indicado, las prácticas se realizarán en las dependencias de la Fundación Basque Culinary Center situadas en el Paseo Zubiaurre nº 84 de San Sebastián. En la sede de esta Fundación existe una cocina de uso privado totalmente equipada, con capacidad para 18 personas en uso simultáneo, que cubre perfectamente las necesidades de equipamiento requeridas para las prácticas en el Centro Educativo de este primer curso. Los costes del transporte entre Mondragón y San Sebastián serán asumidos por la propia Facultad.

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Segundo Semestre (2011-12): Plan de Contingencia. Actividades formativas. Previsión de espacios

Asignatura	Duración (ECTS)	Horas semana presenciales	Horas no presenciales	Tipo de Actividades			
				Teóricas	Espacios	Prácticas	Espacios
Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (II)	5	6	1	*	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	***	- Fundación Basque Culinary Center situadas en el Paseo Zubiaurre nº 84 de San Sebastián
Panificación y usos del pan	3	3	1	*	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	***	- Fundación Basque Culinary Center situadas en el Paseo Zubiaurre nº 84 de San Sebastián
Biología aplicada	6	6	4	**	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	***	- Laboratorio de Auzolagun (empresa de restauración a colectividades)
Estadística	6	6	4	**	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	**	- Aula de informática de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati
Empresa y gastronomía	6	4	5	***	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	**	- Aula de informática de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati
Total	26	25	15				
Prácticas I	4	25	0	*	- Aulas de la Facultad de Ciencias Empresariales de MU en Oñati	***	- Restaurantes - Hoteles

7. DISPONIBILIDAD Y ADECUACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

							(los previstos para Prácticas I)
Total	30						

*: Intensidad baja; **: Intensidad media; ***: Intensidad alta

Aclaraciones:

1- Calculado sobre 18 semanas de actividad académica (incluidos exámenes, pruebas...). La asignatura “Prácticas I” se concentra en 4 semanas del semestre (a razón de 5 horas/día).

2-Las clases teoricas y de prácticas en aulas de informática se concentrarán en los días Lunes, Martes y Miércoles; y las clases prácticas en los días Jueves y Viernes. Como se ha indicado, las prácticas se realizarán en las dependencias de la Fundación Basque Culinary Center situadas en el Paseo Zubiaurre nº 84 de San Sebastián. En la sede de esta Fundación existe una cocina de uso privado totalmente equipada, con capacidad para 18 personas en uso simultáneo, que cubre perfectamente las necesidades de equipamiento requeridas para las prácticas en el Centro Educativo de este primer curso. Los costes del transporte entre Mondragón y San Sebastián serán asumidos por la propia Facultad.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8. RESULTADOS PREVISTOS

Justificación de los indicadores

CONCEPTOS:

Tasa de graduación

Se entiende por tasa de graduación el porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación con su cohorte de entrada.

Tasa de abandono

Se entiende por tasa de abandono la relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.





Tasa de eficiencia

Se entiende por tasa de eficiencia la relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

VALORES CUANTITATIVOS ESTIMADOS PARA LOS INDICADORES Y SU JUSTIFICACIÓN: TASA DE GRADUACIÓN, TASA DE ABANDONO, TASA DE EFICIENCIA.

Mondragon Unibertsitatea carece de experiencia previa en formación en titulaciones universitarias del tipo que nos ocupa. Por eso, los valores cuantitativos estimados se basan más en la experiencia de M.U. en general, en las expectativas puestas en el alumnado potencial y en las metodologías utilizadas por M.U., que en la trayectoria anterior de ninguna titulación concreta.

Como podrá apreciarse, los valores cuantitativos estimados para los tres indicadores son elevados. Esta previsión se fundamenta en:

-  El elevado nivel de motivación de los estudiantes y las estudiantes que cursen el Grado.
-  El alto nivel de practicidad de las enseñanzas
-  La utilización de metodologías activas que garantizarán la adquisición de las competencias por parte de los estudiantes.
-  La existencia de un % muy elevado de alumnos y alumnas con dedicación a tiempo completo, lo que les va a permitir seguir con el ritmo adecuado las actividades planificadas en las enseñanzas.

8. RESULTADOS PREVISTOS

Tasa de graduación	80%	Tasa de abandono	5%	Tasa de eficiencia	78%
Denominación		Definición		Valor	
Progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes					
<p>El progreso y resultados de aprendizaje de los alumnos se medirán con los siguientes mecanismos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ La actitud y aportación a la dinámica de aprendizaje del grupo a lo largo de todo el curso. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Los resultados obtenidos por los alumnos en las pruebas y trabajos realizados individualmente o en equipos de trabajo en la propia Facultad ✓ Los resultados obtenidos en las estancias de movilidad ✓ Los resultados obtenidos en las prácticas externas ✓ Los resultados del TFG (trabajo Fin de Grado) ❖ La actitud y aportación a la dinámica de aprendizaje del grupo <ul style="list-style-type: none"> ✓ La participación de los alumnos en el proceso de enseñanza-aprendizaje será fundamental, entendida como una participación que enriquece y que contribuye a la dinámica de aprendizaje del grupo. Los responsables de las materias establecerán los mecanismos y criterios para medir esta actitud y aportaciones. ❖ Los resultados obtenidos por los alumnos en las pruebas y trabajos realizados individualmente o en equipos de trabajo. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Como se ha indicado en el apartado PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS de esta memoria al describir los módulos y materias que constituyen el plan de estudios, uno de los mecanismos que se utilizará para evaluar el progreso de los estudiantes es el desarrollo de pruebas y trabajos individuales o en equipos de trabajo asignados por los profesores y que les permitan evaluar la adquisición de los contenidos y competencias. ❖ Resultados obtenidos en las estancias de movilidad <ul style="list-style-type: none"> ✓ Las estancias de movilidad exigirán al alumno el tener que valerse de las capacidades y competencias adquiridas a lo largo de los estudios de Grado. Académicamente, deberán desenvolverse con solvencia en los estudios que cursen en el extranjero y cumplir los objetivos que se le planteen. <p>Se le valorarán especialmente la capacidad demostrada para aplicar los conocimientos adquiridos y la capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios relacionados con su área de estudio; y la capacidad para comunicar sus conclusiones a público experto y al público no especializados de un</p> 					

8. RESULTADOS PREVISTOS

modo claro.

❖ Resultados obtenidos en las prácticas externas y en el TFG

- ✓ Los **resultados obtenidos en las prácticas externas** se medirán atendiendo a dos fuentes de información: el desenvolvimiento del alumno en el día a día y con la elaboración de un informe final de las prácticas, que será de complejidad gradual en la medida en que los estudiantes y las estudiantes avancen en los cursos.
- ✓ A todos los alumnos se les exigirá la realización de un **trabajo fin de grado** interdisciplinar como síntesis de los estudios, que deberán desarrollarlo en la empresa. Al concluir el TFG el alumno deberá presentar y defender su trabajo ante un tribunal (tal como se ha indicado al describir los módulos y materias del título), en el que participarán profesionales colaboradores.

En este contexto, los mecanismos que se plantean deben entenderse como resultados de aprendizaje que van a permitir valorar el progreso de los estudiantes: los dos primeros, de carácter interno; los otros dos restantes, de carácter externo; y que tienen especial relevancia por cuanto que el alumno deberá desenvolverse en situaciones y contextos muy similares a los que se le plantearán, o incluso se le plantean ya, en su desempeño profesional.

9. GARANTÍA DE CALIDAD

Información sobre el sistema de garantía de calidad (archivo pdf: ver anexo)

Información adicional sobre el sistema de garantía de calidad

En la medida en que la Facultad de Ciencias Gastronómicas se crea sin que previamente haya existido ningún centro ni actividad universitaria en este ámbito, se deben implantar partiendo de cero los diferentes procesos académicos y de servicio. Entre los diferentes procesos que se deben implantar se encuentra la puesta en marcha de un Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC) que debe responder a las necesidades del Centro y a la implantación curso a curso del nuevo Grado.

Para su definición y puesta en marcha se ha tomado como referencia el Sistema de Garantía Interna de Calidad de una de las Facultades de Mondragon Unibertsitatea, la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (HUHEZI), que recientemente ha recibido el reconocimiento en el marco del Programa AUDIT. En base al Sistema de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, se ha elaborado el Sistema que se implantará gradualmente en la Facultad de Ciencias Gastronómicas y en el presente Título de Grado.

El SGIC de la Facultad de Ciencias Gastronómicas se ha recogido en el Anexo IV de esta memoria de solicitud.

Los procesos de que consta el SGIC responden a la siguiente clasificación:

9.1 Responsables del sistema de garantía de la calidad del plan de estudios.

Esta información se recoge en el Manual de Garantía Interna de la Calidad (Anexo IV)

Procesos relacionados con la responsabilidad del sistema de garantía de la calidad

[Elaboración y Seguimiento del Plan Estratégico y Plan de Gestión \(E1.1\)](#)

[Seguimiento y análisis de resultados \(M3.1\)](#)

[Gestión Documental \(S4.1\)](#)

9.2 Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.

Se recoge en los procesos:

[Proceso para garantizar la calidad de los programas formativos \(O2.1\)](#)

[Gestión y desarrollo de los RRHH \(S1.1\)](#)

[Gestión de equipamientos, instalaciones y servicios \(S2.1\)](#)

[Definición de perfiles y admisión de estudiantes \(O2.2\)](#)

[Orientación al estudiante y desarrollo de la enseñanza \(O2.3\)](#)

Gestión de la publicación de información sobre titulaciones (E2.1)

9.3 Procedimientos para garantizar la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad.

Se recoge en los procesos:

Gestión de las prácticas externas (O2.6)

Gestión de la movilidad del estudiante (O2.4)

9.4 Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida.

Gestión de la orientación profesional (O2.5)

9.5 Procedimiento para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados (estudiantes, personal académico y de administración y servicios, etc.), y de atención a las sugerencias o reclamaciones. Criterios específicos en el caso de extinción del título.

Medición de la satisfacción (M2.1)

Gestión de incidencias, reclamaciones y sugerencias (M1.1)

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN DE LA TITULACIÓN

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN DE LA TITULACIÓN

Justificación					
Las nuevas enseñanzas de Grado se implantarán en el curso 2011-12.					
Titulación	curso	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15
Grado en Gastronomía y Artes Culinarias	1º	X			
	2º		X		
	3º			X	
	4º				X
Curso de implantación					
2011-2012					
Procedimiento de adaptación en su caso de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios					
En MONDRAGON UNIBERTSITATEA actualmente no existen implantados estudios oficiales equivalentes susceptibles de adaptación al que se propone en esta memoria de solicitud, por lo que no se requieren mecanismos de adaptación.					
Enseñanzas que se extinguen por la implantación del siguiente título propuesto					
Ninguna.					

11. ANEXO I. CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA NORMATIVA ACADÉMICA

11. Anexo I.- Criterios para la elaboración de la Normativa Académica

➤ **Número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiante y período lectivo**

En general se ha previsto un plan de estudios en el que los estudiantes vayan progresando en los semestres y cursos al ritmo esperado, salvo en los casos en que deban repetirse materias no superadas. Si se diera el caso, el alumno tendrá opción de matricularse en las materias pendientes.

No obstante, atendiendo a circunstancias personales especiales, se contempla la posibilidad de matrícula parcial siempre que lo haga por lo menos en 20 créditos ECTS y respete los requisitos previos establecidos entre unas y otras materias, según lo indicado en el apartado 5.3.

En los casos en que se constate la existencia de necesidades educativas especiales, debido a su carácter excepcional, se diseñará una formación 'ad hoc', adecuada a la situación personal del alumno.

➤ **Normas de permanencia**

La normativa de permanencia de la titulación se fundamentará en dos aspectos: la asistencia del alumno a las clases y participación en el proceso de enseñanza-aprendizaje, y los resultados académicos:

- Asistencia del alumno a las clases y participación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
La falta injustificada de asistencia a clase por parte de algún alumno, de forma reiterada o por espacios de tiempo prolongados, -debido a su interferencia en su ritmo formativo e incluso en el de sus compañeros-, podrá ser motivo suficiente por sí solo para exigírsele la repetición de la asignatura (o varias asignaturas comprendidas en el semestre); o incluso el abandono de los estudios.
- Baja forzosa por no alcanzar los resultados académicos mínimos exigidos.
 - El alumno que, habiendo cursado por **tercera vez** una materia (ver apartado 5.1. de esta memoria) no lograra superarla, deberá abandonar el Grado.

12. ANEXO II. PLAN DE ESTUDIOS

12. Anexo II. Plan de estudios

Grado en *GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS*

1er. CURSO

1º Semestre :

ASIGNATURA

LAS PROFESIONES EN EL SECTOR GASTRONÓMICO Y CULINARIO Y LAS COMPETENCIAS REQUERIDAS

SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)

MATERIAS PRIMAS, SU NATURALEZA Y PRODUCTOS

EQUIPOS E INSTALACIONES EN RESTAURACIÓN

SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

INFORMÁTICA

HISTORIA Y SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA

Total

TIPO ECTS

OB 2

(*) OB 6

OB 3

OB 3

(*) OB 4

(*) FB 6

(*) FB 6

30

2º Semestre :

ASIGNATURA

SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)

PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN

EMPRESA Y GASTRONOMÍA

ESTADÍSTICA

BIOLOGÍA

PRÁCTICAS I

Total

TIPO ECTS

(*) OB 5

OB 3

(*) FB 6

FB 6

FB 6

OB 4

30

(*) Estas asignaturas se impartirán total o parcialmente en inglés

12. ANEXO II. PLAN DE ESTUDIOS

2º CURSO

3º Semestre :

ASIGNATURA	TIPO	ECTS
OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (I)	(*) OB	5
FÍSICO-QUÍMICA ALIMENTARIA	FB	6
INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA	(*) FB	6
GASTRONOMÍA VASCA	OB	3
INNOVACIÓN EN EL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	(*) OB	4
PSICOLOGÍA	FB	6
Total		30

4º Semestre :

ASIGNATURA	TIPO	ECTS
OPTIMIZACIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN COCINA (II)	OB	6
GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (I)	OB	3
LEGISLACIÓN LABORAL, ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	(*) FB	6
SUMILLERÍA (I)	OB	3
COMUNICACIÓN	(*) FB	6
PRÁCTICAS II	OB	6
Total		30

3er. CURSO

5º Semestre :

ASIGNATURA	TIPO	ECTS
INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	OB	3
DISEÑO DE TÉCNICAS Y PROCESOS INNOVADORES EN COCINA	(*) OB	7
APROVISIONAMIENTO Y LOGÍSTICA	(*) OB	3
OPTIMIZACIÓN DEL SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	(*) OB	6
SUMILLERÍA (II)	(*) OB	3
GASTRONOMÍA DE ESPAÑA (II)	OB	4
TÉCNOLOGÍAS Y PROCESOS INDUSTRIALES EN ALIMENTACIÓN	OB	4
Total		30

6º Semestre :

ASIGNATURA	TIPO	ECTS
GESTIÓN DE LA BODEGA	OB	5
MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL	(*) OB	3
GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	(*) OB	5
PRÁCTICAS III	(*) OB	14
PRODUCTOS Y TÉCNICAS AVANZADAS	OP	3
NUEVAS TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN PROCESOS DE SERVICIO	OP	3
CONTROL Y CALIDAD	OP	3
Total		30

12. ANEXO II. PLAN DE ESTUDIOS

(*) Estas asignaturas se impartirán total o parcialmente en inglés

4º CURSO

7º Semestre :

ASIGNATURA

INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA

DISEÑO Y GASTRONOMIA

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS

SENSORIALIDAD

GRANDES CHEFS: PERSONALIDADES Y REFERENCIAS EN COCINA

ESTUDIOS DE MERCADO Y VIABILIDAD DE NEGOCIOS

EMPRENDIZAJE Y DESARROLLO DE UN NEGOCIO

DISEÑO DEL PLAN DE NEGOCIO

DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS

GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN

COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

Total

TIPO ECTS

(*) OB 4

(*) OB 5

(*) OB 4

(*) OP 6

(*) OP 6

(*) OP 5

(*) OP 6

OP 6

OP 5

(*) OP 6

OP 6

OP 5

30

8º Semestre :

ASIGNATURA

TRABAJO FIN DE GRADO

Total

TIPO ECTS

TFG 30

30

FB.- Formación básica

60

OB.- Obligatorias

130

→

(de ellas 24 corresponden a prácticas externas)

OP.- Optativas

20

TFG.- Trabajo Fin de Grado

30

TOTAL 240

(*) Estas asignaturas se impartirán total o parcialmente en inglés

