

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

| UNIVERSIDAD SOLICITANTE   | CENTRO  | CÓDIGO CENTRO      |           |
|---|---|--------------------|-----------|
| Mondragón Unibertsitatea  | Facultad de Ciencias Gastronómicas            | 20009585           |           |
| NIVEL   | DENOMINACIÓN CORTA                            |                    |           |
| Máster  | Ciencias Gastronómicas                        |                    |           |
| DENOMINACIÓN ESPECÍFICA   |   |                    |           |
| Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas por la Mondragón Unibertsitatea  |   |                    |           |
| RAMA DE CONOCIMIENTO  | CONJUNTO                                      |                    |           |
| Ciencias Sociales y Jurídicas   | No  |                    |           |
| HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS   | NORMA HABILITACIÓN                            |                    |           |
| No  |   |                    |           |
| SOLICITANTE   |   |                    |           |
| NOMBRE Y APELLIDOS  | CARGO   |                    |           |
| Miren Irune Murgiondo Biain   | Secretaria de la Escuela Politécnica Superior |                    |           |
| Tipo Documento  | Número Documento                              |                    |           |
| NIF   | 15364750Z                                     |                    |           |
| REPRESENTANTE LEGAL   |   |                    |           |
| NOMBRE Y APELLIDOS  | CARGO   |                    |           |
| Vicente Atxa Uribe  | Rector de Mondragon Unibertsitatea            |                    |           |
| Tipo Documento  | Número Documento                              |                    |           |
| NIF   | 15983176Q                                     |                    |           |
| RESPONSABLE DEL TÍTULO  |   |                    |           |
| NOMBRE Y APELLIDOS  | CARGO   |                    |           |
| José M <sup>a</sup> Aizega Zubillaga  | Director General                              |                    |           |
| Tipo Documento  | Número Documento                              |                    |           |
| NIF   | 34108012R                                     |                    |           |
| 2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN  |   |                    |           |
| A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado. |   |                    |           |
| DOMICILIO   | CÓDIGO POSTAL                                 | MUNICIPIO          | TELÉFONO  |
| Loramendi, 4  | 20500   | Arrasate/Mondragón | 943794700 |
| E-MAIL  | PROVINCIA                                     |                    | FAX       |
| batxa@mondragon.edu   | Gipuzkoa                                      |                    | 943791536 |

### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

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

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

|  |  |
|--|--|
|  | En: Gipuzkoa, AM 15 de enero de 2016         |
|  | Firma: Representante legal de la Universidad |

## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

| NIVEL   | DENOMINACIÓN ESPECÍFICA  | CONJUNTO                 | CONVENIO       | CONV. ADJUNTO            |
|---|--|--------------------------|----------------|--------------------------|
| Máster  | Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas por la Mondragón Unibertsitatea | No                       |                | Ver Apartado 1: Anexo 1. |
| <b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>                                  |  |                          |                |                          |
| No existen datos  |  |                          |                |                          |
| <b>RAMA</b>   |  | <b>ISCED 1</b>           | <b>ISCED 2</b> |                          |
| Ciencias Sociales y Jurídicas                                     |  | Hostelería               |                |                          |
| <b>NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA</b> |  |                          |                |                          |
| <b>AGENCIA EVALUADORA</b>   |  |                          |                |                          |
| Unibasq-Agencia de Calidad del Sistema Universitario Vasco        |  |                          |                |                          |
| <b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>                                    |  |                          |                |                          |
| Mondragón Unibertsitatea  |  |                          |                |                          |
| <b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>                                   |  |                          |                |                          |
| <b>CÓDIGO</b>   |  | <b>UNIVERSIDAD</b>       |                |                          |
| 061   |  | Mondragón Unibertsitatea |                |                          |
| <b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>                       |  |                          |                |                          |
| <b>CÓDIGO</b>   |  | <b>UNIVERSIDAD</b>       |                |                          |
| No existen datos  |  |                          |                |                          |
| <b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>                     |  |                          |                |                          |
| No existen datos  |  |                          |                |                          |

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

| CRÉDITOS TOTALES                 | CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS | CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS    |
|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 90                               | 0                                   | 15                                |
| CRÉDITOS OPTATIVOS               | CRÉDITOS OBLIGATORIOS               | CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER |
| 0                                | 60                                  | 15                                |
| <b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b> |                                     |                                   |
| <b>ESPECIALIDAD</b>              |                                     | <b>CRÉDITOS OPTATIVOS</b>         |
| No existen datos                 |                                     |                                   |

### 1.3. Mondragón Unibertsitatea

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| <b>LISTADO DE CENTROS</b> |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| CÓDIGO                    | CENTRO                             |
| 20009585                  | Facultad de Ciencias Gastronómicas |

#### 1.3.2. Facultad de Ciencias Gastronómicas

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

| <b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b> |                          |             |
|--|--------------------------|-------------|
| PRESENCIAL   | SEMPRESENCIAL            | A DISTANCIA |
| Sí   | No                       | No          |
| <b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>               |                          |             |
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN                                | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN |             |
| 20   | 20                       |             |
|  | TIEMPO COMPLETO          |             |

|   | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
|---|-----------------------|-----------------------|
| <b>PRIMER AÑO</b>   | 40.0                  | 60.0                  |
| <b>RESTO DE AÑOS</b>  | 30.0                  | 30.0                  |
| <b>TIEMPO PARCIAL</b>   |                       |                       |
|   | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| <b>PRIMER AÑO</b>   | 0.0                   | 0.0                   |
| <b>RESTO DE AÑOS</b>  | 0.0                   | 0.0                   |
| <b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>  |                       |                       |
| <a href="http://www.mondragon.edu/es/estudios/grados/gastronomia-y-artes-culinarias/">http://www.mondragon.edu/es/estudios/grados/gastronomia-y-artes-culinarias/</a> |                       |                       |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>  |                       |                       |
| <b>CASTELLANO</b>   | <b>CATALÁN</b>        | <b>EUSKERA</b>        |
| Sí  | No                    | No                    |
| <b>GALLEGO</b>  | <b>VALENCIANO</b>     | <b>INGLÉS</b>         |
| No  | No                    | Sí                    |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b>         | <b>PORTUGUÉS</b>      |
| No  | No                    | No                    |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>          |                       |
| No  | No                    |                       |

## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

| 3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES  |
|---|
| <b>BÁSICAS</b>  |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación   |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio   |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios  |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades  |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.  |
| <b>GENERALES</b>  |
| CG.01 - Diseñar protocolos de estandarización de nuevos productos o servicios en gastronomía y alimentación optimizando, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de las empresas de alimentación/restauración, así como poniendo especial atención y cuidado en el liderazgo, dirección y coordinación de equipos multidisciplinares, en la calidad de los productos y servicios, y en la sostenibilidad del negocio. |
| <b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>   |
| CTR.01 - Iniciativa.- Promover, generar y materializar ideas y actividades ¿desde las más simples a las más complejas¿ que mejoren e innoven los procesos propios de la gastronomía y la alimentación; abordando, cuando así se requiera, las situaciones imprevistas o inciertas que se presentan, para generar propuestas de solución en sintonía con los objetivos establecidos.   |
| CTR.02 - Flexibilidad.- Adaptar la actuación personal a las diferentes, e incluso cambiantes, condiciones de trabajo que se presentan en el ámbito de de la gastronomía y la alimentación, 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.                        |
| CTR.03 - Orientación al cliente.- Dar respuesta, en un contexto de empresa viable del ámbito de de la gastronomía y la alimentación, a las necesidades, expectativas y deseos de los clientes ¿atendiendo a su singularidad, hábitos y cultura¿ y entendiendo e interpretando a los mismos, a través de la observación, la escucha y la empatía.  |
| <b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>   |
| CE.04 - Aplicar las metodologías propias del diseño de productos y servicios del ámbito de la gastronomía y alimentación, teniendo en cuenta las preferencias del consumidor, la funcionalidad de los ingredientes y la estructura del alimento, así como aspectos relacionados con la regulación alimentaria, la salud y la nutrición y la sostenibilidad.   |
| CE.05 - Conocer las características intrínsecas de los diferentes modelos de negocio que conviven en el sector HORECA y ser capaz de identificar las fortalezas y debilidades de cada uno en función de diversos parámetros.  |
| CE.06 - Conociendo la situación del sector gastronómico, ser capaz de identificar los factores clave de un nuevo negocio en gastronomía, así como identificar oportunidades de negocio y proponer estrategias acordes a todo ello.  |
| CE.07 - Conocer los aspectos ligados a la estética, presentación y ergonomía del diseño y arquitectura de platos y ser capaz de hacer un diseño de experiencia gastronómica acorde a requerimientos económicos, culturales, de mercado,¿  |
| CE.08 - Realizar la gestión integrada (planificación, seguimiento y control, así como la evaluación) de proyectos en gastronomía. Conocer y utilizar distintas herramientas informáticas para la gestión de proyectos.  |
| CE.09 - Conocer los mecanismos operativos para la transferencia de tecnología a las empresas del sector, así como la gestión de la propiedad intelectual e industrial fruto de los procesos de investigación e innovación. Adquirir destrezas de comunicación (oral y escrita) eficaces y ser capaz de redactar comunicaciones científicas.   |
| CE.10 - Ser capaz de evaluar el entorno social relacionado con un producto o servicio gastronómico conociendo los usos y costumbres locales, así como las tendencias y propuestas más actuales del sector e identificar sus influencias culturales.   |
| CE.11 - Ser capaz de adaptarse a los procesos de trabajo reales de una empresa y aprender de la realización de labores relacionadas con las áreas de conocimiento y competencias adquiridas en el máster, sintetizando dicha experiencia en una memoria.  |

CE.12 - Realización, presentación y defensa, una vez obtenidos todos los créditos del plan de estudios, de un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario, consistente en un proyecto integral de Ingeniería Industrial de naturaleza profesional en el que se sinteticen las competencias adquiridas en las enseñanzas.

CE.01 - Ser capaz de utilizar metodologías propias de la investigación o innovación en el sector de la gastronomía, hostelería y restauración, para el diseño y desarrollo de productos y servicios, compartiendo información con personas, empresas, asociaciones; del ámbito gastronómico, mediante el uso de las tecnologías y redes de comunicación.

CE.02 - Aplicar conocimientos avanzados de estadística que permitan el tratamiento de la información recogida en los diferentes estudios de campo realizados, así como interpretar los resultados obtenidos para garantizar una mejor toma de decisiones.

CE.03 - Aplicar conocimientos avanzados de percepción sensorial, así como diseñar estudios para el análisis de percepción sensorial orientados a recabar información de clientes o usuarios e interpretar los resultados obtenidos en dichos estudios para garantizar una mejor toma de decisiones.

## 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

#### Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

**ACCESO A LOS ESTUDIOS 1°.** Podrán acceder a este máster ¿sin formación complementaria alguna- los alumnos que hayan cursado previamente los siguientes estudios y estén en posesión de alguno de los títulos universitarios españoles siguientes:

- Grado en Gastronomía y Artes culinarias.
- Grado en Nutrición Humana y Dietética.
- Grado en Nutrición.
- Grado en Gastronomía.
- Grado en Gastronomía Mediterránea.
- Grado en Tecnología de los Alimentos.
- Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Grado en Innovación de Procesos y Productos Alimentarios.

Y otras similares del ámbito de la Gastronomía, Nutrición y Alimentos, así como las equivalentes del sistema universitario pre-Bolonia y titulados de Máster de estos mismos ámbitos. 2°. Podrán acceder a este máster los alumnos en posesión de los títulos de carreras del ámbito Científico que se detallan a continuación, siempre que cursen las materias que se explicitan:

- Grado en Bioquímica
- Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
- Grado en Farmacia
- Grado en Biología
- Grado en Biotecnología
- Grado en Química
- Grado en Ciencias Ambientales
- Grado en Tecnología de las Industrias Agrarias y Alimentarias

En este caso, habría que completar las asignaturas de Técnicas Culinarias (6 ECTS de técnicas culinarias básicas y de vanguardia) y de Patrimonio Gastronómico (3 ECTS de Historia de la gastronomía). 3°. Podrán acceder a este máster los alumnos en posesión de los títulos de carreras del ámbito de Ciencias Humanas y Sociales que se detallan a continuación, siempre que cursen las materias que se explicitan:

- Grado en Arte
- Grado en Antropología
- Grado en Sociología Aplicada
- Grado en Administración y/o Dirección de Empresas

En este caso hay que completar las asignaturas de Técnicas Culinarias (6 ECTS de técnicas culinarias básicas y de vanguardia) y de Físico-Química Alimentaria (3 ECTS), Estadística básica (3 ECTS) y Nutrición (3 ECTS). 4°. Podrán acceder a este máster los alumnos en posesión del título del ámbito de Ciencias Sociales y Jurídicas que se detalla a continuación, siempre que cursen las materias que se explicitan:

- Grado en Administración y/o Dirección de Empresas

En este caso hay que completar las asignaturas de Técnicas Culinarias (6 ECTS de técnicas culinarias básicas y de vanguardia) y de Físico-Química Alimentaria (3 ECTS) y Nutrición (3 ECTS). 5°. Podrán acceder los estudiantes en posesión de un título superior extranjero, expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster. En este caso, se admitirá el acceso directo al Máster o el acceso con formación complementaria previa, en función de la equiparabilidad del título extranjero con los referidos en los apartados 2°, 3° y 4° anteriores. 6°. Podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. En este caso, se admitirá el acceso directo al Máster o el acceso con formación complementaria previa, en función de la equiparabilidad del título extranjero con los referidos en los apartados 2°, 3° y 4° anteriores. **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 trabajar en 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 castellano e inglés

3. Requisito de nivel de idioma: Los alumnos que deseen acceder al Máster, deberá acreditarse un conocimiento de inglés de nivel B1 (Marco europeo de referencia para las lenguas MCER) de entrada. Así pues, la admisión de los estudiantes se hará en función de los siguientes criterios:

- Expediente académico.
- Nivel de idiomas inglés y castellano
- Motivación y aptitudes personales

| 4.3 APOYO A ESTUDIANTES   |        |
|---|--------|
| <b>Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados</b>  |        |
| <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acto Académico de presentación del máster a los alumnos.</li> <li>• Reunión de toma de contacto, presentación de objetivos y orientación, con los alumnos.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Atención en Secretaría Académica.</li> <li>• Sesiones informativas específicas a lo largo de todo el curso: orientación sobre las opciones de internacionalización, sobre el Trabajo Fin de Máster, sobre opciones de continuidad de estudios, etc.</li> <li>• Información, asesoramiento y asistencia en la formalización de trámites académico-administrativos, a los estudiantes que participen en programas de internacionalización.</li> <li>• Programa de becas y ayudas complementarias dirigido a los alumnos.</li> </ul> <p>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.</p>  |        |
| 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS   |        |
| Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias  |        |
| MÍNIMO  | MÁXIMO |
| 6   | 30     |
| Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios  |        |
| MÍNIMO  | MÁXIMO |
| 6   | 13,5   |
| Adjuntar Título Propio  |        |
| Ver Apartado 4: Anexo 2.  |        |
| Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional   |        |
| MÍNIMO  | MÁXIMO |
| 4,5   | 13,5   |
| Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la universidad  |        |
| <p>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: 1º.- <u>Reconocimiento de créditos</u> 1.1.) Se entiende por reconocimiento de créditos la aceptación de los créditos que, habiendo sido obtenidos por el alumno en unas enseñanzas oficiales, en Mondragón Unibertsitatea o en otra Universidad, se computen en las enseñanzas del Máster Universitario en Ciencias Gastronómicas, a los efectos de la obtención de un título oficial. 1. 2) La facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragón Unibertsitatea podrá reconocer créditos por enseñanzas cursadas en otras Universidades o en otros títulos en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las 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. 1. 3) La facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragón Unibertsitatea podrá reconocer créditos a los profesionales que acrediten haber adquirido competencia(s) del título en su desempeño profesional. En ningún caso serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de Máster. Para el reconocimiento de créditos por experiencia profesional se deberán de cumplir los siguientes requisitos: a) Acreditar documentalmente la experiencia profesional presentando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El extracto de la vida laboral actualizado</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>b) La unidad mínima de reconocimiento será la materia 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 máster no podrán ser objeto de reconocimiento. c) 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 Máster para los que solicita el reconocimiento. 1. 4) Los créditos reconocidos según lo recogido en el apartado 1.1), serán calificados con calificaciones numéricas, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 5 del R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre. En el caso de los créditos reconocidos en los apartados 1.2) y 1.3), estos no incorporan calificación numérica, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente, igualmente el conjunto de los mismos no podrá ser superior a 13,5 ECTS. 1.5) El número de créditos que podrán ser objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no será superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios. 2º.- <u>Transferencia de créditos</u> 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 Mondragón Unibertsitatea o en otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. 3º.- <u>Expediente Académico</u> En el expediente académico del alumno se recogerán todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales, de Mondragón 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. 4º.- <u>Suplemento Europeo al título</u> El Suplemento Europeo al Título expedido a los alumnos reflejará todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales de Mondragón 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.</p> |        |
| 4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS   |        |

Únicamente los mencionados en los apartados 2º, 3º y 4º de los criterios de admisión.



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

|  |                          |                            |
|--|--------------------------|----------------------------|
| <b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>  |                          |                            |
| Ver Apartado 5: Anexo 1.   |                          |                            |
| <b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                          |                            |
| Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.  |                          |                            |
| Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.  |                          |                            |
| Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.   |                          |                            |
| Desarrollo, redacción y presentación de proyectos en equipo y del trabajo final de máster individual.  |                          |                            |
| Estudio y trabajo individual, pruebas y exámenes.  |                          |                            |
| Visitas a laboratorios, empresas y/o CCTT.   |                          |                            |
| <b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                          |                            |
| No existen datos   |                          |                            |
| <b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                          |                            |
| Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.  |                          |                            |
| Informes de realización de ejercicios, estudio de casos, prácticas de ordenador y laboratorio.   |                          |                            |
| Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica. |                          |                            |
| <b>5.5 NIVEL 1: Módulo 1</b>   |                          |                            |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>   |                          |                            |
| <b>NIVEL 2: Fundamentos Científicos Aplicados</b>  |                          |                            |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria              |                            |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 18                       |                            |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
| 18   |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 4</b>  | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 7</b>  | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 10</b>   | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
|  |                          |                            |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                          |                            |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí   | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |
| No   | No                       | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No   | No                       | No                         |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>             |                            |
| No   | No                       |                            |
| <b>NIVEL 3: Metodología de Investigación en Gastronomía</b>  |                          |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b>   | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria  | 6                        | Semestral                  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
|  |                          |                            |

|   |                          |                            |
|---|--------------------------|----------------------------|
| 6   |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 4</b>                       | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
| <b>ECTS Semestral 7</b>                       | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
| <b>ECTS Semestral 10</b>                      | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>          |                          |                            |
| <b>CASTELLANO</b>                             | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí  | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>                                | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |
| No  | No                       | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>                                | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No  | No                       | No                         |
| <b>ITALIANO</b>                               | <b>OTRAS</b>             |                            |
| No  | No                       |                            |
| <b>NIVEL 3: Estadística Aplicada a la I+D</b> |                          |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>    |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>                               | <b>ECTS ASIGNATURA</b>   | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria                                   | 6                        | Semestral                  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>                    |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>                       | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
| 6   |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 4</b>                       | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
| <b>ECTS Semestral 7</b>                       | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
| <b>ECTS Semestral 10</b>                      | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>          |                          |                            |
| <b>CASTELLANO</b>                             | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí  | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>                                | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |
| No  | No                       | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>                                | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No  | No                       | No                         |
| <b>ITALIANO</b>                               | <b>OTRAS</b>             |                            |
| No  | No                       |                            |
| <b>NIVEL 3: Percepción Sensorial</b>          |                          |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>    |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>                               | <b>ECTS ASIGNATURA</b>   | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria                                   | 6                        | Semestral                  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>                    |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>                       | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
| 6   |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 4</b>                       | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
| <b>ECTS Semestral 7</b>                       | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
| <b>ECTS Semestral 10</b>                      | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |

| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE  |   |             |          |  |        |
|--|---|-------------|----------|--|--------|
| CASTELLANO   |   | CATALÁN     |          | EUSKERA  |        |
| Sí   |   | No          |          | No   |        |
| GALLEGO  |   | VALENCIANO  |          | INGLÉS   |        |
| No   |   | No          |          | Sí   |        |
| FRANCÉS  |   | ALEMÁN      |          | PORTUGUÉS  |        |
| No   |   | No          |          | No   |        |
| ITALIANO   |   | OTRAS       |          |  |        |
| No   |   | No          |          |  |        |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE  |   |             |          |  |        |
| Cód.Mat.   | Asignatura                                  | Nº Créditos | Cód.R.A. | Resultados de Aprendizaje  | Módulo |
| M.01   | METODOLOGIA DE INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA | 6           | RA1.01   | Conocer la metodología de Investigación y Desarrollo, así como el Método científico  | 1      |
|  |   |             | RA1.02   | Saber Planificar un proyecto de Investigación y analizar sus resultados y aplicabilidad                                      |        |
|  |   |             | RA1.03   | Reconocer y aplicar la Investigación clásica en la culinaria para el desarrollo de nuevos menús y platos.                    |        |
|  |   |             | RA1.04   | Conocer los últimos avances tecnológicos en la culinaria y la industria de alimentos.  |        |
|  |   |             | RA1.05   | Tener conocimiento de la responsabilidad, la ética y los límites en la Investigación Culinaria.                              |        |
| M.01   | PERCEPCIÓN SENSORIAL                        | 6           | RA1.06   | Ser capaces de detectar compuestos extraños y texturas anómalas dentro de las elaboraciones y/o productos                    | 1      |
|  |   |             | RA1.07   | Ser capaz de determinar las diferentes técnicas que componen una elaboración mediante cata de producto                       |        |
|  |   |             | RA1.08   | Utilizar los descriptores para reconocer las características de un alimento y sus posibles armonías                          |        |
| M.01   | ESTADÍSTICA APLICADA A LA I+D               | 6           | RA1.14   | Analizar tendencias y gustos de los usuarios/clientes y de los mercados, mediante las TIC, y aplicando métodos estadísticos. | 1      |
|  |   |             | RA1.15   | Dominar las técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales y aplicarlas en el ámbito gastronómico.                       |        |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS   |   |             |          |  |        |
| <p>Metodología de Investigación en Gastronomía</p> <p>o Relación simbiótica entre el conocimiento científico y la gastronomía o Conocimientos avanzados sobre el método científico aplicado a la gastronomía. o Diseño de proyectos en la interacción ciencia y cocina o Estrategias de investigación en gastronomía o Selección adaptada del método de investigación o Elaboración, diseño y desarrollo de la investigación culinaria o La ética en investigación en gastronomía. La demanda y la devolución.</p> |   |             |          |  |        |
| <p>Estadística Aplicada a la I+D</p> <p>o Estadística descriptiva e introducción a la teoría de la probabilidad o Variables aleatorias. Métodos de variable multivariante<br/>o Muestreo y distribuciones muestrales<br/>o Introducción a la teoría de la estimación o Contrastes de hipótesis paramétricos y tests de bondad o Análisis de la regresión<br/>o Programas informáticos de aplicación en estadística</p>   |   |             |          |  |        |
| <p>Percepción Sensorial</p> <p>o Introducción al sistema sensorial o Aspectos fisiológicas de la percepción o Análisis de la percepción sensorial. o Multisensorialidad o Aspectos intrínsecos y extrínsecos de la percepción sensorial o Métodos y aplicaciones de la percepción sensorial</p>  |   |             |          |  |        |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES  |   |             |          |  |        |
| <p>El idioma de impartición se decidirá en cada curso académico</p>  |   |             |          |  |        |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS   |   |             |          |  |        |

| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES   |       |                |
|---|-------|----------------|
| CG.01 - Diseñar protocolos de estandarización de nuevos productos o servicios en gastronomía y alimentación optimizando, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de las empresas de alimentación/restauración, así como poniendo especial atención y cuidado en el liderazgo, dirección y coordinación de equipos multidisciplinares, en la calidad de los productos y servicios, y en la sostenibilidad del negocio. |       |                |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación   |       |                |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio   |       |                |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios  |       |                |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades  |       |                |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.  |       |                |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES   |       |                |
| CTR.01 - Iniciativa.- Promover, generar y materializar ideas y actividades ¿desde las más simples a las más complejas¿ que mejoren e innoven los procesos propios de la gastronomía y la alimentación; abordando, cuando así se requiera, las situaciones imprevistas o inciertas que se presentan, para generar propuestas de solución en sintonía con los objetivos establecidos.   |       |                |
| CTR.02 - Flexibilidad.- Adaptar la actuación personal a las diferentes, e incluso cambiantes, condiciones de trabajo que se presentan en el ámbito de de la gastronomía y la alimentación, 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.                        |       |                |
| CTR.03 - Orientación al cliente.- Dar respuesta, en un contexto de empresa viable del ámbito de de la gastronomía y la alimentación, a las necesidades, expectativas y deseos de los clientes ¿atendiendo a su singularidad, hábitos y cultura¿ y entendiendo e interpretando a los mismos, a través de la observación, la escucha y la empatía.  |       |                |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS   |       |                |
| CE.04 - Aplicar las metodologías propias del diseño de productos y servicios del ámbito de la gastronomía y alimentación, teniendo en cuenta las preferencias del consumidor, la funcionalidad de los ingredientes y la estructura del alimento, así como aspectos relacionados con la regulación alimentaria, la salud y la nutrición y la sostenibilidad.   |       |                |
| CE.05 - Conocer las características intrínsecas de los diferentes modelos de negocio que conviven en el sector HORECA y ser capaz de identificar las fortalezas y debilidades de cada uno en función de diversos parámetros.  |       |                |
| CE.06 - Conociendo la situación del sector gastronómico, ser capaz de identificar los factores clave de un nuevo negocio en gastronomía, así como identificar oportunidades de negocio y proponer estrategias acordes a todo ello.  |       |                |
| CE.07 - Conocer los aspectos ligados a la estética, presentación y ergonomía del diseño y arquitectura de platos y ser capaz de hacer un diseño de experiencia gastronómica acorde a requerimientos económicos, culturales, de mercado,¿  |       |                |
| CE.08 - Realizar la gestión integrada (planificación, seguimiento y control, así como la evaluación) de proyectos en gastronomía. Conocer y utilizar distintas herramientas informáticas para la gestión de proyectos.  |       |                |
| CE.10 - Ser capaz de evaluar el entorno social relacionado con un producto o servicio gastronómico conociendo los usos y costumbres locales, así como las tendencias y propuestas más actuales del sector e identificar sus influencias culturales.   |       |                |
| CE.01 - Ser capaz de utilizar metodologías propias de la investigación o innovación en el sector de la gastronomía, hostelería y restauración, para el diseño y desarrollo de productos y servicios, compartiendo información con personas, empresas, asociaciones¿ del ámbito gastronómico, mediante el uso de las tecnologías y redes de comunicación.  |       |                |
| CE.02 - Aplicar conocimientos avanzados de estadística que permitan el tratamiento de la información recogida en los diferentes estudios de campo realizados, así como interpretar los resultados obtenidos para garantizar una mejor toma de decisiones.   |       |                |
| CE.03 - Aplicar conocimientos avanzados de percepción sensorial, así como diseñar estudios para el análisis de precepción sensorial orientados a recabar información de clientes o usuarios e interpretar los resultados obtenidos en dichos estudios para garantizar una mejor toma de decisiones.   |       |                |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS  |       |                |
| ACTIVIDAD FORMATIVA   | HORAS | PRESENCIALIDAD |

|  |                           |                           |
|--|---------------------------|---------------------------|
| Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.  | 175                       | 100                       |
| Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.  | 131.3                     | 50                        |
| Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.   | 62.5                      | 80                        |
| Desarrollo, redacción y presentación de proyectos en equipo y del trabajo final de máster individual.  | 31.3                      | 60                        |
| Estudio y trabajo individual, pruebas y exámenes.  | 43.8                      | 20                        |
| Visitas a laboratorios, empresas y/o CCTT.   | 6.3                       | 100                       |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                           |                           |
| No existen datos   |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.  | 50.0                      | 75.0                      |
| Informes de realización de ejercicios, estudio de casos, prácticas de ordenador y laboratorio.   | 20.0                      | 45.0                      |
| Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica. | 5.0                       | 30.0                      |
| <b>NIVEL 2: Diseño de Producto y Servicio</b>  |                           |                           |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                           |                           |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria               |                           |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 12                        |                           |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>  |                           |                           |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>   | <b>ECTS Semestral 3</b>   |
| 12   |                           |                           |
| <b>ECTS Semestral 4</b>  | <b>ECTS Semestral 5</b>   | <b>ECTS Semestral 6</b>   |
|  |                           |                           |
| <b>ECTS Semestral 7</b>  | <b>ECTS Semestral 8</b>   | <b>ECTS Semestral 9</b>   |
|  |                           |                           |
| <b>ECTS Semestral 10</b>   | <b>ECTS Semestral 11</b>  | <b>ECTS Semestral 12</b>  |
|  |                           |                           |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                           |                           |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>            | <b>EUSKERA</b>            |
| Sí   | No                        | No                        |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>         | <b>INGLÉS</b>             |
| No   | No                        | Sí                        |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>             | <b>PORTUGUÉS</b>          |
| No   | No                        | No                        |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>              |                           |
| No   | No                        |                           |
| <b>NIVEL 3: Diseño de Productos y Servicios</b>  |                           |                           |

| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3             |                                 |                   |          |   |        |
|---|---------------------------------|-------------------|----------|---|--------|
| CARÁCTER  |                                 | ECTS ASIGNATURA   |          | DESPLIEGUE TEMPORAL   |        |
| Obligatoria                                     |                                 | 6                 |          | Semestral   |        |
| DESPLIEGUE TEMPORAL                             |                                 |                   |          |   |        |
| ECTS Semestral 1                                |                                 | ECTS Semestral 2  |          | ECTS Semestral 3  |        |
| 6   |                                 |                   |          |   |        |
| ECTS Semestral 4                                |                                 | ECTS Semestral 5  |          | ECTS Semestral 6  |        |
|   |                                 |                   |          |   |        |
| ECTS Semestral 7                                |                                 | ECTS Semestral 8  |          | ECTS Semestral 9  |        |
|   |                                 |                   |          |   |        |
| ECTS Semestral 10                               |                                 | ECTS Semestral 11 |          | ECTS Semestral 12   |        |
|   |                                 |                   |          |   |        |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE                   |                                 |                   |          |   |        |
| CASTELLANO                                      |                                 | CATALÁN           |          | EUSKERA   |        |
| Sí  |                                 | No                |          | No  |        |
| GALLEGO   |                                 | VALENCIANO        |          | INGLÉS  |        |
| No  |                                 | No                |          | Sí  |        |
| FRANCÉS   |                                 | ALEMÁN            |          | PORTUGUÉS   |        |
| No  |                                 | No                |          | No  |        |
| ITALIANO  |                                 | OTRAS             |          |   |        |
| No  |                                 | No                |          |   |        |
| NIVEL 3: Modelos de Negocio en el Sector HORECA |                                 |                   |          |   |        |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3             |                                 |                   |          |   |        |
| CARÁCTER  |                                 | ECTS ASIGNATURA   |          | DESPLIEGUE TEMPORAL   |        |
| Obligatoria                                     |                                 | 6                 |          | Semestral   |        |
| DESPLIEGUE TEMPORAL                             |                                 |                   |          |   |        |
| ECTS Semestral 1                                |                                 | ECTS Semestral 2  |          | ECTS Semestral 3  |        |
| 6   |                                 |                   |          |   |        |
| ECTS Semestral 4                                |                                 | ECTS Semestral 5  |          | ECTS Semestral 6  |        |
|   |                                 |                   |          |   |        |
| ECTS Semestral 7                                |                                 | ECTS Semestral 8  |          | ECTS Semestral 9  |        |
|   |                                 |                   |          |   |        |
| ECTS Semestral 10                               |                                 | ECTS Semestral 11 |          | ECTS Semestral 12   |        |
|   |                                 |                   |          |   |        |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE                   |                                 |                   |          |   |        |
| CASTELLANO                                      |                                 | CATALÁN           |          | EUSKERA   |        |
| Sí  |                                 | No                |          | No  |        |
| GALLEGO   |                                 | VALENCIANO        |          | INGLÉS  |        |
| No  |                                 | No                |          | Sí  |        |
| FRANCÉS   |                                 | ALEMÁN            |          | PORTUGUÉS   |        |
| No  |                                 | No                |          | No  |        |
| ITALIANO  |                                 | OTRAS             |          |   |        |
| No  |                                 | No                |          |   |        |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE               |                                 |                   |          |   |        |
| Cód.Mat.  | Asignatura                      | Nº Créditos       | Cód.R.A. | Resultados de Aprendizaje   | Módulo |
| M.02  | DISEÑO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS | 6                 | RA1.09   | Ser capaz de diseñar y desarrollar un nuevo producto que sea viable y factible (industrializable) | 1      |
|   |                                 |                   | RA1.10   | Ser capaz de gestionar un equipo de diseño y desarrollo de nuevos productos                       |        |

|      |  |   |        |  |   |
|------|--|---|--------|--|---|
| M.02 | MODELOS DE NEGOCIO EN EL SECTOR HORECA | 6 | RA1.11 | Analizar, conocer y distinguir los diferentes modelos de negocios y sus características procesos más habituales en el sector de las Colectividades | 1 |
|      |  |   | RA1.12 | Conocer las características fundamentales del sector (especificidad) de las Colectividades para su correcta gestión                                |   |
|      |  |   | RA1.13 | Conocer las operaciones post-proceso, desde la fabricación hasta el consumo del producto   |   |

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

|  |  |
|--|--|
| Diseño de Productos y Servicios  |  |
| o Introducción al diseño de productos o Preferencias del consumidor o Funcionalidad de los ingredientes y Estructura del Alimento o Aspectos tecnológicos y de proceso para el diseño de productos o Regulación Alimentaria para el diseño de nuevos productos o Aspectos nutricionales y de salud en el diseño del producto o Alimentos sostenibles o Packaging o Gestión de la Calidad Alimentaria |  |
| Nuevos Modelos de Negocio en el Sector HORECA  |  |
| o Conocimiento de los factores clave en un modelo de negocio. o Arquitectura organizacional en el sector gastronómico. o Análisis y estructura de un modelo estándar. o Estudio de casos prácticos y sus características principales. o Diseño de procesos en un negocio gastronómico. o Gestión estratégica.  |  |

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

El idioma de impartición se decidirá en cada año académico

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG.01 - Diseñar protocolos de estandarización de nuevos productos o servicios en gastronomía y alimentación optimizando, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de las empresas de alimentación/restauración, así como poniendo especial atención y cuidado en el liderazgo, dirección y coordinación de equipos multidisciplinares, en la calidad de los productos y servicios, y en la sostenibilidad del negocio.

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CTR.01 - Iniciativa.- Promover, generar y materializar ideas y actividades ¿desde las más simples a las más complejas¿ que mejoren e innoven los procesos propios de la gastronomía y la alimentación; abordando, cuando así se requiera, las situaciones imprevistas o inciertas que se presentan, para generar propuestas de solución en sintonía con los objetivos establecidos.

CTR.02 - Flexibilidad.- Adaptar la actuación personal a las diferentes, e incluso cambiantes, condiciones de trabajo que se presentan en el ámbito de de la gastronomía y la alimentación, 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.

CTR.03 - Orientación al cliente.- Dar respuesta, en un contexto de empresa viable del ámbito de de la gastronomía y la alimentación, a las necesidades, expectativas y deseos de los clientes ¿atendiendo a su singularidad, hábitos y cultura¿ y entendiendo e interpretando a los mismos, a través de la observación, la escucha y la empatía.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE.04 - Aplicar las metodologías propias del diseño de productos y servicios del ámbito de la gastronomía y alimentación, teniendo en cuenta las preferencias del consumidor, la funcionalidad de los ingredientes y la estructura del alimento, así como aspectos relacionados con la regulación alimentaria, la salud y la nutrición y la sostenibilidad.

CE.05 - Conocer las características intrínsecas de los diferentes modelos de negocio que conviven en el sector HORECA y ser capaz de identificar las fortalezas y debilidades de cada uno en función de diversos parámetros.

CE.06 - Conociendo la situación del sector gastronómico, ser capaz de identificar los factores clave de un nuevo negocio en gastronomía, así como identificar oportunidades de negocio y proponer estrategias acordes a todo ello.

|  |                           |                           |
|--|---------------------------|---------------------------|
| CE.07 - Conocer los aspectos ligados a la estética, presentación y ergonomía del diseño y arquitectura de platos y ser capaz de hacer un diseño de experiencia gastronómica acorde a requerimientos económicos, culturales, de mercado,¿ |                           |                           |
| CE.08 - Realizar la gestión integrada (planificación, seguimiento y control, así como la evaluación) de proyectos en gastronomía. Conocer y utilizar distintas herramientas informáticas para la gestión de proyectos.                   |                           |                           |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                           |                           |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b>              | <b>PRESENCIALIDAD</b>     |
| Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.  | 100                       | 100                       |
| Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.  | 87.5                      | 50                        |
| Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.   | 18.8                      | 80                        |
| Desarrollo, redacción y presentación de proyectos en equipo y del trabajo final de máster individual.  | 37.5                      | 60                        |
| Estudio y trabajo individual, pruebas y exámenes.  | 25                        | 20                        |
| Visitas a laboratorios, empresas y/o CCTT.   | 31.3                      | 100                       |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                           |                           |
| No existen datos   |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.  | 50.0                      | 65.0                      |
| Informes de realización de ejercicios, estudio de casos, prácticas de ordenador y laboratorio.   | 20.0                      | 35.0                      |
| Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.   | 15.0                      | 30.0                      |
| <b>5.5 NIVEL 1: Módulo 2</b>   |                           |                           |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>   |                           |                           |
| <b>NIVEL 2: Diseño de Producto y Servicio</b>  |                           |                           |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                           |                           |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria               |                           |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 12                        |                           |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>  |                           |                           |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>   | <b>ECTS Semestral 3</b>   |
|  | 12                        |                           |
| <b>ECTS Semestral 4</b>  | <b>ECTS Semestral 5</b>   | <b>ECTS Semestral 6</b>   |
|  |                           |                           |
| <b>ECTS Semestral 7</b>  | <b>ECTS Semestral 8</b>   | <b>ECTS Semestral 9</b>   |
|  |                           |                           |
| <b>ECTS Semestral 10</b>   | <b>ECTS Semestral 11</b>  | <b>ECTS Semestral 12</b>  |
|  |                           |                           |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                           |                           |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>            | <b>EUSKERA</b>            |



|  |                          |                            |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Sí   | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |
| No   | No                       | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No   | No                       | No                         |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>             |                            |
| No   | No                       |                            |
| <b>NIVEL 3: Estrategia e Identificación de Oportunidades de Negocio en Gastronomía</b> |                          |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b>   | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria  | 6                        | Semestral                  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
|  | 6                        |                            |
| <b>ECTS Semestral 4</b>  | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 7</b>  | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 10</b>   | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
|  |                          |                            |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                          |                            |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí   | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |
| No   | No                       | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No   | No                       | No                         |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>             |                            |
| No   | No                       |                            |
| <b>NIVEL 3: Diseño y Arquitectura de Platos y Menús</b>                                |                          |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b>   | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria  | 6                        | Semestral                  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
|  | 6                        |                            |
| <b>ECTS Semestral 4</b>  | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 7</b>  | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 10</b>   | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
|  |                          |                            |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                          |                            |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí   | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |
| No   | No                       | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No   | No                       | No                         |

| ITALIANO  |  | OTRAS       |          |   |        |
|---|--|-------------|----------|---|--------|
| No  |  | No          |          |   |        |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |  |             |          |   |        |
| Cód.Mat.  | Asignatura   | Nº Créditos | Cód.R.A. | Resultados de Aprendizaje   | Módulo |
| M.02  | ESTRATEGIA E IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES DE NEGOCIO EN GASTRONOMÍA | 6           | RA2.01   | Conocer las distintas herramientas de gestión de una empresa, la interrelación entre las mismas y las implicaciones de las decisiones departamentales                     | 2      |
|   |  |             | RA2.02   | Conocer las funciones clave en la gestión de cualquier negocio, así como su aplicación en ámbitos empresariales ligados a la gastronomía, no necesariamente restauración. |        |
|   |  |             | RA2.03   | Manejar un plan de gestión, identificando los puntos críticos y de control.   |        |
| M.02  | DISEÑO Y ARQUITECTURA DE PLATOS Y MENÚS                                | 6           | RA2.07   | aplicar la expresión artística como una herramienta de proyección de nuevos conceptos culinarios.   | 2      |
|   |  |             | RA2.08   | Reconocer y relacionar las diferentes corrientes artísticas con los estilos gastronómicos de la época.  |        |
|   |  |             | RA2.09   | Desarrollar propuestas estéticas coherentes a un escenario, identidad y/ o valores de marca concretos.  |        |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |  |             |          |   |        |
| Desarrollo de Nuevos Modelos de Gestión Empresarial   |  |             |          |   |        |
| o Definición de factores clave en los nuevos modelos de negocio. o Análisis de la situación del sector gastronómico. o Estudio de relaciones interdepartamentales. o Identificación de oportunidades en el sector. o Diseño de planes estratégicos. o Optimización de procesos externos e interdepartamentales. o Generación de un nuevo modelo de negocio.   |  |             |          |   |        |
| Diseño y Arquitectura de Platos y Menús   |  |             |          |   |        |
| o Expresión artística: formas, composición. o Diseño de experiencias gastronómicas. o Ergonomía: diseño de soportes y adecuaciones del mismo. o Elaboraciones innovadoras en cocina. o Conocimiento, estudio y análisis de las presentaciones. o Creatividad en el diseño de platos y menús: métodos y técnicas. o Sistemas y criterios de evaluación en la innovación.   |  |             |          |   |        |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |  |             |          |   |        |
| El idioma de impartición se decidirá en cada año académico  |  |             |          |   |        |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>   |  |             |          |   |        |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>  |  |             |          |   |        |
| CG.01 - Diseñar protocolos de estandarización de nuevos productos o servicios en gastronomía y alimentación optimizando, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de las empresas de alimentación/restauración, así como poniendo especial atención y cuidado en el liderazgo, dirección y coordinación de equipos multidisciplinares, en la calidad de los productos y servicios, y en la sostenibilidad del negocio. |  |             |          |   |        |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación   |  |             |          |   |        |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio   |  |             |          |   |        |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios  |  |             |          |   |        |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades  |  |             |          |   |        |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.  |  |             |          |   |        |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>  |  |             |          |   |        |
| CTR.01 - Iniciativa.- Promover, generar y materializar ideas y actividades ¿desde las más simples a las más complejas¿ que mejoren e innoven los procesos propios de la gastronomía y la alimentación; abordando, cuando así se requiera, las situaciones imprevistas o inciertas que se presentan, para generar propuestas de solución en sintonía con los objetivos establecidos.   |  |             |          |   |        |

CTR.02 - Flexibilidad.- Adaptar la actuación personal a las diferentes, e incluso cambiantes, condiciones de trabajo que se presentan en el ámbito de de la gastronomía y la alimentación, 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.

CTR.03 - Orientación al cliente.- Dar respuesta, en un contexto de empresa viable del ámbito de de la gastronomía y la alimentación, a las necesidades, expectativas y deseos de los clientes ¿atendiendo a su singularidad, hábitos y cultura¿ y entendiendo e interpretando a los mismos, a través de la observación, la escucha y la empatía.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE.04 - Aplicar las metodologías propias del diseño de productos y servicios del ámbito de la gastronomía y alimentación, teniendo en cuenta las preferencias del consumidor, la funcionalidad de los ingredientes y la estructura del alimento, así como aspectos relacionados con la regulación alimentaria, la salud y la nutrición y la sostenibilidad.

CE.05 - Conocer las características intrínsecas de los diferentes modelos de negocio que conviven en el sector HORECA y ser capaz de identificar las fortalezas y debilidades de cada uno en función de diversos parámetros.

CE.06 - Conociendo la situación del sector gastronómico, ser capaz de identificar los factores clave de un nuevo negocio en gastronomía, así como identificar oportunidades de negocio y proponer estrategias acordes a todo ello.

CE.07 - Conocer los aspectos ligados a la estética, presentación y ergonomía del diseño y arquitectura de platos y ser capaz de hacer un diseño de experiencia gastronómica acorde a requerimientos económicos, culturales, de mercado,¿

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA   | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---|-------|----------------|
| Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. | 81.3  | 100            |
| Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.                             | 100   | 50             |
| Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.  | 31.3  | 80             |
| Desarrollo, redacción y presentación de proyectos en equipo y del trabajo final de máster individual.     | 62.5  | 60             |
| Estudio y trabajo individual, pruebas y exámenes.   | 25    | 20             |

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN  | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.  | 50.0               | 65.0               |
| Informes de realización de ejercicios, estudio de casos, prácticas de ordenador y laboratorio.   | 20.0               | 35.0               |
| Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica. | 15.0               | 30.0               |

#### NIVEL 2: Gestión de la Investigación e Innovación

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| CARÁCTER                              | Obligatoria      |
| ECTS NIVEL 2                          | 12               |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b> |                  |
| ECTS Semestral 1                      | ECTS Semestral 2 |
|                                       | ECTS Semestral 3 |

|   |                          |                            |
|---|--------------------------|----------------------------|
|   | 12                       |                            |
| <b>ECTS Semestral 4</b>                             | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
| <b>ECTS Semestral 7</b>                             | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
| <b>ECTS Semestral 10</b>                            | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>                |                          |                            |
| <b>CASTELLANO</b>                                   | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí  | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>                                      | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |
| No  | No                       | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>                                      | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No  | No                       | No                         |
| <b>ITALIANO</b>                                     | <b>OTRAS</b>             |                            |
| No  | No                       |                            |
| <b>NIVEL 3: Gestión de Proyectos en Gastronomía</b> |                          |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>          |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>                                     | <b>ECTS ASIGNATURA</b>   | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria   | 6                        | Semestral                  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>                          |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>                             | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
|   | 6                        |                            |
| <b>ECTS Semestral 4</b>                             | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
| <b>ECTS Semestral 7</b>                             | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
| <b>ECTS Semestral 10</b>                            | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>                |                          |                            |
| <b>CASTELLANO</b>                                   | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí  | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>                                      | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |
| No  | No                       | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>                                      | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No  | No                       | No                         |
| <b>ITALIANO</b>                                     | <b>OTRAS</b>             |                            |
| No  | No                       |                            |
| <b>NIVEL 3: Transferencia de Conocimiento</b>       |                          |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>          |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>                                     | <b>ECTS ASIGNATURA</b>   | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria   | 6                        | Semestral                  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>                          |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>                             | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
|   | 6                        |                            |
| <b>ECTS Semestral 4</b>                             | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
| <b>ECTS Semestral 7</b>                             | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
| <b>ECTS Semestral 10</b>                            | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |

| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE  |                                     |             |          |   |        |
|--|-------------------------------------|-------------|----------|---|--------|
| CASTELLANO   |                                     | CATALÁN     |          | EUSKERA   |        |
| Sí   |                                     | No          |          | No  |        |
| GALLEGO  |                                     | VALENCIANO  |          | INGLÉS  |        |
| No   |                                     | No          |          | Sí  |        |
| FRANCÉS  |                                     | ALEMÁN      |          | PORTUGUÉS   |        |
| No   |                                     | No          |          | No  |        |
| ITALIANO   |                                     | OTRAS       |          |   |        |
| No   |                                     | No          |          |   |        |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE  |                                     |             |          |   |        |
| Cód.Mat.   | Asignatura                          | Nº Créditos | Cód.R.A. | Resultados de Aprendizaje   | Módulo |
| M.03   | TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO       | 6           | RA2.10   | razonar , diferenciar y adaptar las diferentes fuentes de información   | 2      |
|  |                                     |             | RA2.11   | analizar y Valorar las características de la información  |        |
|  |                                     |             | RA2.12   | controlar y Manejar los diferentes canales de información   |        |
| M.03   | GESTIÓN DE PROYECTOS EN GASTRONOMÍA | 6           | RA2.13   | Planificar, controlar y organizar las diferentes fases de un proyecto de carácter alimentario                         | 2      |
|  |                                     |             | RA2.14   | Definir y proyectar los objetivos a tener en cuenta en la elaboración de un proyecto                                  |        |
|  |                                     |             | RA2.15   | Evaluar, analizar e integrar las conclusiones derivadas del análisis de los procesos en la elaboración de un proyecto |        |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS   |                                     |             |          |   |        |
| Gestión de Proyectos en Gastronomía  |                                     |             |          |   |        |
| o <b>Introducción a la Gestión de Proyectos</b> en Gastronomía o <b>Planificación y Gestión de Proyectos</b> o <b>Herramientas Informáticas de Gestión de Proyectos</b> o <b>Seguimiento y Control del Proyecto</b> o <b>Evaluación de Proyectos</b> o <b>Gestión de la Confianza: Riesgo y Calidad</b> o <b>Comunicación del Proyecto:</b> científica y a la sociedad   |                                     |             |          |   |        |
| Transferencia de Conocimiento  |                                     |             |          |   |        |
| o La puesta en marcha de los mecanismos operativos para la transferencia de tecnología, desde los grupos de investigación hacia las empresas o La gestión de contratos de I+D+i y negociación de los activos de propiedad intelectual de los proyectos asociados. o La gestión de la propiedad intelectual e industrial o La transferencia y comercialización de los resultados de investigación. o La difusión de las capacidades y resultados de los grupos de investigación. o Trabajo en Redes Internacionales |                                     |             |          |   |        |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES  |                                     |             |          |   |        |
| El idioma de impartición se decidirá en cada año académico   |                                     |             |          |   |        |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS   |                                     |             |          |   |        |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES  |                                     |             |          |   |        |
| CG.01 - Diseñar protocolos de estandarización de nuevos productos o servicios en gastronomía y alimentación optimizando, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de las empresas de alimentación/restauración, así como poniendo especial atención y cuidado en el liderazgo, dirección y coordinación de equipos multidisciplinares, en la calidad de los productos y servicios, y en la sostenibilidad del negocio.  |                                     |             |          |   |        |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación  |                                     |             |          |   |        |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  |                                     |             |          |   |        |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios   |                                     |             |          |   |        |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades   |                                     |             |          |   |        |

|  |                           |                           |
|--|---------------------------|---------------------------|
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>   |                           |                           |
| CTR.01 - Iniciativa.- Promover, generar y materializar ideas y actividades ¿desde las más simples a las más complejas¿ que mejoren e innoven los procesos propios de la gastronomía y la alimentación; abordando, cuando así se requiera, las situaciones imprevistas o inciertas que se presentan, para generar propuestas de solución en sintonía con los objetivos establecidos.                              |                           |                           |
| CTR.02 - Flexibilidad.- Adaptar la actuación personal a las diferentes, e incluso cambiantes, condiciones de trabajo que se presentan en el ámbito de de la gastronomía y la alimentación, 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. |                           |                           |
| CTR.03 - Orientación al cliente.- Dar respuesta, en un contexto de empresa viable del ámbito de de la gastronomía y la alimentación, a las necesidades, expectativas y deseos de los clientes ¿atendiendo a su singularidad, hábitos y cultura¿ y entendiendo e interpretando a los mismos, a través de la observación, la escucha y la empatía.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>   |                           |                           |
| CE.08 - Realizar la gestión integrada (planificación, seguimiento y control, así como la evaluación) de proyectos en gastronomía. Conocer y utilizar distintas herramientas informáticas para la gestión de proyectos.   |                           |                           |
| CE.09 - Conocer los mecanismos operativos para la transferencia de tecnología a las empresas del sector, así como la gestión de la propiedad intelectual e industrial fruto de los procesos de investigación e innovación. Adquirir destrezas de comunicación (oral y escrita) eficaces y ser capaz de redactar comunicaciones científicas.  |                           |                           |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                           |                           |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b>              | <b>PRESENCIALIDAD</b>     |
| Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.  | 125                       | 100                       |
| Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.  | 62.5                      | 50                        |
| Desarrollo, redacción y presentación de proyectos en equipo y del trabajo final de máster individual.  | 12.5                      | 60                        |
| Estudio y trabajo individual, pruebas y exámenes.  | 87.5                      | 20                        |
| Visitas a laboratorios, empresas y/o CCTT.   | 12.5                      | 100                       |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                           |                           |
| No existen datos   |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.  | 70.0                      | 85.0                      |
| Informes de realización de ejercicios, estudio de casos, prácticas de ordenador y laboratorio.   | 15.0                      | 30.0                      |
| Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.   | 0.0                       | 15.0                      |
| <b>NIVEL 2: Sociología Gastronómica</b>  |                           |                           |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                           |                           |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria               |                           |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 6                         |                           |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>  |                           |                           |

| ECTS Semestral 1  | ECTS Semestral 2  | ECTS Semestral 3    |          |  |        |
|---|---|---------------------|----------|--|--------|
|   | 6   |                     |          |  |        |
| ECTS Semestral 4  | ECTS Semestral 5  | ECTS Semestral 6    |          |  |        |
|   |   |                     |          |  |        |
| ECTS Semestral 7  | ECTS Semestral 8  | ECTS Semestral 9    |          |  |        |
|   |   |                     |          |  |        |
| ECTS Semestral 10   | ECTS Semestral 11   | ECTS Semestral 12   |          |  |        |
|   |   |                     |          |  |        |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE                                     |   |                     |          |  |        |
| CASTELLANO  | CATALÁN   | EUSKERA             |          |  |        |
| Sí  | No  | No                  |          |  |        |
| GALLEGO   | VALENCIANO  | INGLÉS              |          |  |        |
| No  | No  | Sí                  |          |  |        |
| FRANCÉS   | ALEMÁN  | PORTUGUÉS           |          |  |        |
| No  | No  | No                  |          |  |        |
| ITALIANO  | OTRAS   |                     |          |  |        |
| No  | No  |                     |          |  |        |
| NIVEL 3: Efectos Socioculturales de las Tendencias en Gastronomía |   |                     |          |  |        |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3                               |   |                     |          |  |        |
| CARÁCTER  | ECTS ASIGNATURA   | DESPLIEGUE TEMPORAL |          |  |        |
| Obligatoria   | 6   | Semestral           |          |  |        |
| DESPLIEGUE TEMPORAL   |   |                     |          |  |        |
| ECTS Semestral 1  | ECTS Semestral 2  | ECTS Semestral 3    |          |  |        |
|   | 6   |                     |          |  |        |
| ECTS Semestral 4  | ECTS Semestral 5  | ECTS Semestral 6    |          |  |        |
|   |   |                     |          |  |        |
| ECTS Semestral 7  | ECTS Semestral 8  | ECTS Semestral 9    |          |  |        |
|   |   |                     |          |  |        |
| ECTS Semestral 10   | ECTS Semestral 11   | ECTS Semestral 12   |          |  |        |
|   |   |                     |          |  |        |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE                                     |   |                     |          |  |        |
| CASTELLANO  | CATALÁN   | EUSKERA             |          |  |        |
| Sí  | No  | No                  |          |  |        |
| GALLEGO   | VALENCIANO  | INGLÉS              |          |  |        |
| No  | No  | Sí                  |          |  |        |
| FRANCÉS   | ALEMÁN  | PORTUGUÉS           |          |  |        |
| No  | No  | No                  |          |  |        |
| ITALIANO  | OTRAS   |                     |          |  |        |
| No  | No  |                     |          |  |        |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE                                 |   |                     |          |  |        |
| Cód.Mat.  | Asignatura  | Nº Créditos         | Cód.R.A. | Resultados de Aprendizaje  | Módulo |
| M.04  | EFECTOS SOCIO-CULTURALES DE LAS TENDENCIAS EN GASTRONOMÍA | 6                   | RA2.04   | Conocer los productos, técnicas y elaboraciones que forman parte de las tendencias actuales a nivel mundial  | 2      |
|   |   |                     | RA2.05   | Ser capaz de trabajar a nivel teórico y práctico para mejorar y perfeccionar las elaboraciones tradicionales |        |
|   |   |                     | RA2.06   | Entender los modelos creativos y ser capaz de utilizarlos  |        |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS  |   |                     |          |  |        |
| Efectos Socioculturales de las Tendencias en Gastronomía          |   |                     |          |  |        |

o Sociología de los impactos positivos y negativos o Principales tendencias culinarias o Turismo y tendencias o Principales análisis de tendencias gastronómicas y sus influencias culturales o Tradiciones y artesanía

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

El idioma de impartición se decidirá en cada año académico

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG.01 - Diseñar protocolos de estandarización de nuevos productos o servicios en gastronomía y alimentación optimizando, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de las empresas de alimentación/restauración, así como poniendo especial atención y cuidado en el liderazgo, dirección y coordinación de equipos multidisciplinares, en la calidad de los productos y servicios, y en la sostenibilidad del negocio.

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CTR.01 - Iniciativa.- Promover, generar y materializar ideas y actividades ¿desde las más simples a las más complejas¿ que mejoren e innoven los procesos propios de la gastronomía y la alimentación; abordando, cuando así se requiera, las situaciones imprevistas o inciertas que se presentan, para generar propuestas de solución en sintonía con los objetivos establecidos.

CTR.02 - Flexibilidad.- Adaptar la actuación personal a las diferentes, e incluso cambiantes, condiciones de trabajo que se presentan en el ámbito de de la gastronomía y la alimentación, 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.

CTR.03 - Orientación al cliente.- Dar respuesta, en un contexto de empresa viable del ámbito de de la gastronomía y la alimentación, a las necesidades, expectativas y deseos de los clientes ¿atendiendo a su singularidad, hábitos y cultura¿ y entendiendo e interpretando a los mismos, a través de la observación, la escucha y la empatía.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE.10 - Ser capaz de evaluar el entorno social relacionado con un producto o servicio gastronómico conociendo los usos y costumbres locales, así como las tendencias y propuestas más actuales del sector e identificar sus influencias culturales.

CE.03 - Aplicar conocimientos avanzados de percepción sensorial, así como diseñar estudios para el análisis de precepción sensorial orientados a recabar información de clientes o usuarios e interpretar los resultados obtenidos en dichos estudios para garantizar una mejor toma de decisiones.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA   | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---|-------|----------------|
| Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias. | 100   | 100            |
| Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.                             | 12.5  | 50             |
| Desarrollo, redacción y presentación de proyectos en equipo y del trabajo final de máster individual.     | 6.3   | 60             |
| Estudio y trabajo individual, pruebas y exámenes.   | 31.3  | 20             |

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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



|  |                          |                            |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.  | 80.0                     | 95.0                       |
| Informes de realización de ejercicios, estudio de casos, prácticas de ordenador y laboratorio.   | 5.0                      | 20.0                       |
| Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica. | 0.0                      | 15.0                       |
| <b>5.5 NIVEL 1: Módulo 3</b>   |                          |                            |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>   |                          |                            |
| <b>NIVEL 2: Prácticas en Empresa</b>   |                          |                            |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria              |                            |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 15                       |                            |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
|  |                          | 15                         |
| <b>ECTS Semestral 4</b>  | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 7</b>  | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 10</b>   | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
|  |                          |                            |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                          |                            |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí   | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |
| No   | No                       | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No   | No                       | No                         |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>             |                            |
| No   | No                       |                            |
| <b>NIVEL 3: Prácticas en Empresa</b>   |                          |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |                          |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b>   | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria  | 15                       | Semestral                  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>  | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
|  |                          | 15                         |
| <b>ECTS Semestral 4</b>  | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 7</b>  | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
|  |                          |                            |
| <b>ECTS Semestral 10</b>   | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
|  |                          |                            |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                          |                            |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí   | No                       | No                         |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>              |

|   |                      |                  |          |   |        |
|---|----------------------|------------------|----------|---|--------|
| No  | No                   | Sí               |          |   |        |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b>        | <b>PORTUGUÉS</b> |          |   |        |
| No  | No                   | No               |          |   |        |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>         |                  |          |   |        |
| No  | No                   |                  |          |   |        |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                      |                  |          |   |        |
| Cód.Mat.  | Asignatura           | Nº Créditos      | Cód.R.A. | Resultados de Aprendizaje   | Módulo |
| M.05  | PRÁCTICAS EN EMPRESA | 15               | RA3.01   | Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en la Facultad   | 3      |
|   |                      |                  | RA3.02   | Demostrar un saber ser adecuado en el tiempo de estancia en el establecimiento  |        |
|   |                      |                  | RA3.03   | Redactar una memoria final del proyecto realizado concretando su planteamiento, desarrollo, limitaciones, aportaciones, valorando su aprendizaje y el desajuste entre la teoría y la práctica. Realizar una presentación del trabajo desarrollado |        |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                      |                  |          |   |        |
| Prácticas en Empresa  |                      |                  |          |   |        |
| o La observación en la empresa. o Técnicas y herramientas para el análisis de la realidad de la empresa o Estrategias y herramientas para el aprendizaje e innovación. o Procesos de mejora en el ámbito empresarial.   |                      |                  |          |   |        |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |                      |                  |          |   |        |
| El idioma de impartición dependerá de la empresa en la que se realicen las prácticas  |                      |                  |          |   |        |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>   |                      |                  |          |   |        |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>  |                      |                  |          |   |        |
| CG.01 - Diseñar protocolos de estandarización de nuevos productos o servicios en gastronomía y alimentación optimizando, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de las empresas de alimentación/restauración, así como poniendo especial atención y cuidado en el liderazgo, dirección y coordinación de equipos multidisciplinares, en la calidad de los productos y servicios, y en la sostenibilidad del negocio. |                      |                  |          |   |        |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación   |                      |                  |          |   |        |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio   |                      |                  |          |   |        |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios  |                      |                  |          |   |        |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades  |                      |                  |          |   |        |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.  |                      |                  |          |   |        |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>  |                      |                  |          |   |        |
| CTR.01 - Iniciativa.- Promover, generar y materializar ideas y actividades ¿desde las más simples a las más complejas¿ que mejoren e innoven los procesos propios de la gastronomía y la alimentación; abordando, cuando así se requiera, las situaciones imprevistas o inciertas que se presentan, para generar propuestas de solución en sintonía con los objetivos establecidos.   |                      |                  |          |   |        |
| CTR.02 - Flexibilidad.- Adaptar la actuación personal a las diferentes, e incluso cambiantes, condiciones de trabajo que se presentan en el ámbito de de la gastronomía y la alimentación, 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.                         |                      |                  |          |   |        |
| CTR.03 - Orientación al cliente.- Dar respuesta, en un contexto de empresa viable del ámbito de de la gastronomía y la alimentación, a las necesidades, expectativas y deseos de los clientes ¿atendiendo a su singularidad, hábitos y cultura¿ y entendiendo e interpretando a los mismos, a través de la observación, la escucha y la empatía.  |                      |                  |          |   |        |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |                      |                  |          |   |        |

|  |                           |                            |
|--|---------------------------|----------------------------|
| CE.11 - Ser capaz de adaptarse a los procesos de trabajo reales de una empresa y aprender de la realización de labores relacionadas con las áreas de conocimiento y competencias adquiridas en el máster, sintetizando dicha experiencia en una memoria. |                           |                            |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                           |                            |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b>              | <b>PRESENCIALIDAD</b>      |
| Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.  | 75                        | 50                         |
| Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.   | 200                       | 80                         |
| Desarrollo, redacción y presentación de proyectos en equipo y del trabajo final de máster individual.  | 100                       | 60                         |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                           |                            |
| No existen datos   |                           |                            |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                           |                            |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>  |
| Informes de realización de ejercicios, estudio de casos, prácticas de ordenador y laboratorio.   | 50.0                      | 80.0                       |
| Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.   | 20.0                      | 50.0                       |
| <b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster</b>  |                           |                            |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                           |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria               |                            |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 15                        |                            |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>  |                           |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>   | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
|  |                           | 15                         |
| <b>ECTS Semestral 4</b>  | <b>ECTS Semestral 5</b>   | <b>ECTS Semestral 6</b>    |
|  |                           |                            |
| <b>ECTS Semestral 7</b>  | <b>ECTS Semestral 8</b>   | <b>ECTS Semestral 9</b>    |
|  |                           |                            |
| <b>ECTS Semestral 10</b>   | <b>ECTS Semestral 11</b>  | <b>ECTS Semestral 12</b>   |
|  |                           |                            |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                           |                            |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>            | <b>EUSKERA</b>             |
| Sí   | No                        | No                         |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>         | <b>INGLÉS</b>              |
| No   | No                        | Sí                         |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>             | <b>PORTUGUÉS</b>           |
| No   | No                        | No                         |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>              |                            |
| No   | No                        |                            |
| <b>NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster</b>  |                           |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |                           |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b>    | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria  | 15                        | Semestral                  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |                           |                            |
| <b>ECTS Semestral 1</b>  | <b>ECTS Semestral 2</b>   | <b>ECTS Semestral 3</b>    |
|  |                           |                            |

|   |                          |                          |          |   |        |
|---|--------------------------|--------------------------|----------|---|--------|
|   |                          | 15                       |          |   |        |
| <b>ECTS Semestral 4</b>   | <b>ECTS Semestral 5</b>  | <b>ECTS Semestral 6</b>  |          |   |        |
| <b>ECTS Semestral 7</b>   | <b>ECTS Semestral 8</b>  | <b>ECTS Semestral 9</b>  |          |   |        |
| <b>ECTS Semestral 10</b>  | <b>ECTS Semestral 11</b> | <b>ECTS Semestral 12</b> |          |   |        |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>  |                          |                          |          |   |        |
| <b>CASTELLANO</b>   | <b>CATALÁN</b>           | <b>EUSKERA</b>           |          |   |        |
| Sí  | No                       | No                       |          |   |        |
| <b>GALLEGO</b>  | <b>VALENCIANO</b>        | <b>INGLÉS</b>            |          |   |        |
| No  | No                       | Sí                       |          |   |        |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b>            | <b>PORTUGUÉS</b>         |          |   |        |
| No  | No                       | No                       |          |   |        |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>             |                          |          |   |        |
| No  | No                       |                          |          |   |        |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                          |                          |          |   |        |
| Cód.Mat.  | Asignatura               | Nº Créditos              | Cód.R.A. | Resultados de Aprendizaje   | Módulo |
| M.06  | TFM                      | 15                       | RA3.04   | Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridas en la Facultad   | 3      |
|   |                          |                          | RA3.05   | Demostrar un saber ser adecuado durante el tiempo de estancia en la empresa   |        |
|   |                          |                          | RA3.06   | Redactar una memoria final del proyecto realizado concretando su planteamiento, desarrollo, limitaciones, aportaciones, valorando su aprendizaje y el desajuste entre la teoría y la práctica. Realizar una presentación del trabajo desarrollado |        |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                          |                          |          |   |        |
| Trabajo Fin de Máster   |                          |                          |          |   |        |
| o Planificación y Gestión del proyecto o Desarrollo de proyecto o Elaboración de documentos asociados al proyecto   |                          |                          |          |   |        |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |                          |                          |          |   |        |
| El idioma de realización del TFM dependerá del propio TFM   |                          |                          |          |   |        |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>   |                          |                          |          |   |        |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>  |                          |                          |          |   |        |
| CG.01 - Diseñar protocolos de estandarización de nuevos productos o servicios en gastronomía y alimentación optimizando, dirigiendo y supervisando los diferentes procesos propios de las empresas de alimentación/restauración, así como poniendo especial atención y cuidado en el liderazgo, dirección y coordinación de equipos multidisciplinares, en la calidad de los productos y servicios, y en la sostenibilidad del negocio. |                          |                          |          |   |        |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación   |                          |                          |          |   |        |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio   |                          |                          |          |   |        |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios  |                          |                          |          |   |        |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades  |                          |                          |          |   |        |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.  |                          |                          |          |   |        |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>  |                          |                          |          |   |        |

|   |                           |                           |
|---|---------------------------|---------------------------|
| CTR.01 - Iniciativa.- Promover, generar y materializar ideas y actividades desde las más simples a las más complejas que mejoren e innoven los procesos propios de la gastronomía y la alimentación; abordando, cuando así se requiera, las situaciones imprevistas o inciertas que se presentan, para generar propuestas de solución en sintonía con los objetivos establecidos.                           |                           |                           |
| CTR.02 - Flexibilidad.- Adaptar la actuación personal a las diferentes, e incluso cambiantes, condiciones de trabajo que se presentan en el ámbito de la gastronomía y la alimentación, 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. |                           |                           |
| CTR.03 - Orientación al cliente.- Dar respuesta, en un contexto de empresa viable del ámbito de la gastronomía y la alimentación, a las necesidades, expectativas y deseos de los clientes atendiendo a su singularidad, hábitos y cultura y entendiendo e interpretando a los mismos, a través de la observación, la escucha y la empatía.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |                           |                           |
| CE.12 - Realización, presentación y defensa, una vez obtenidos todos los créditos del plan de estudios, de un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario, consistente en un proyecto integral de Ingeniería Industrial de naturaleza profesional en el que se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas.  |                           |                           |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |                           |                           |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b>              | <b>PRESENCIALIDAD</b>     |
| Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.   | 100                       | 50                        |
| Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.  | 100                       | 80                        |
| Desarrollo, redacción y presentación de proyectos en equipo y del trabajo final de máster individual.   | 100                       | 60                        |
| Estudio y trabajo individual, pruebas y exámenes.   | 75                        | 20                        |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                           |                           |
| No existen datos  |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.   | 20.0                      | 50.0                      |
| Informes de realización de ejercicios, estudio de casos, prácticas de ordenador y laboratorio.  | 30.0                      | 60.0                      |
| Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.  | 20.0                      | 50.0                      |

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

| 6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS |   |         |            |         |
|--|---|---------|------------|---------|
| Universidad                              | Categoría                                       | Total % | Doctores % | Horas % |
| Mondragón Unibertsitatea                 | Personal Docente contratado por obra y servicio | 35      | 0          | 18      |
| Mondragón Unibertsitatea                 | Profesor Titular                                | 100     | 55         | 62      |
| Otros Centros de Nivel Universitario     | Profesor Titular                                | 100     | 45         | 20      |
| PERSONAL ACADÉMICO                       |   |         |            |         |
| Ver Apartado 6: Anexo 1.                 |   |         |            |         |
| 6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS               |   |         |            |         |
| Ver Apartado 6: Anexo 2.                 |   |         |            |         |

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

| 8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS   |                    |                      |
|---|--------------------|----------------------|
| TASA DE GRADUACIÓN %  | TASA DE ABANDONO % | TASA DE EFICIENCIA % |
| 90  | 5                  | 80                   |
| CODIGO  | TASA               | VALOR %              |
| No existen datos  |                    |                      |
| Justificación de los Indicadores Propuestos:  |                    |                      |
| Ver Apartado 8: Anexo 1.  |                    |                      |
| 8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS  |                    |                      |
| <p><b>Progreso y resultados de aprendizaje de los estudiantes</b></p> <p>El progreso y resultados de aprendizaje de los alumnos se medirán con los siguientes mecanismos: <u>La actitud y aportación a la dinámica de aprendizaje del grupo a lo largo de todo el curso:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los resultados obtenidos por los alumnos en las pruebas y trabajos realizados individualmente o en equipos de trabajo.</li> <li>Los resultados obtenidos en las estancias de movilidad (si las hubiere),</li> <li>Los resultados del TFM (trabajo Fin de Máster)</li> </ul> <p><u>La actitud y aportación a la dinámica de aprendizaje del grupo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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. Tanto es así que supondrá el 20% de la nota de prácticamente todas las materias del máster. Los responsables de las materias establecerán los mecanismos y criterios para medir esta actitud y aportaciones.</li> </ul> <p><u>Los resultados obtenidos por los alumnos en las pruebas y trabajos realizados individualmente o en equipos de trabajo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p>En estos trabajos se les exigirá analizar, valorar e incluso resolver casos y problemas reales de empresa, o incluso desarrollar propuestas de emprendizaje. <u>Resultados obtenidos en las estancias de movilidad:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las estancias de movilidad exigirán al alumno el tener que valerse de las capacidades y competencias adquiridas a lo largo de los estudios de Máster. Académicamente, deberán desenvolverse con solvencia en las actividades que realicen en el extranjero y cumplir los objetivos que se les planteen.</li> </ul> <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 (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio; y la capacidad para comunicar sus conclusiones y las razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. <u>Resultados obtenidos en el TFM y en las prácticas externas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A todos los alumnos se les exigirá la realización de un Trabajo Fin de Máster interdisciplinar como síntesis y aplicación de los estudios realizados, que deberán desarrollarlo en una empresa. Al concluir el TFM el alumno debe presentar y defender su trabajo ante un tribunal (tal como se ha indicado al describir los módulos y materias del título), en el que participan, además del PDI del título, profesionales colaboradores.</li> </ul> <p><u>Valoración de los egresados de la formación recibida:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Periódicamente se realizarán encuestas a los egresados del título para recoger información sobre su parecer con respecto a la formación recibida, su actividad profesional,</li> </ul> <p>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.</p> |                    |                      |

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

|        |   |
|--------|---|
| ENLACE | <a href="http://grado.bculinary.com/es/academics/calidad.html">http://grado.bculinary.com/es/academics/calidad.html</a> |
|--------|---|

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

| 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN |      |
|---------------------------------|------|
| CURSO DE INICIO                 | 2016 |

|  |                         |                        |   |
|--|-------------------------|------------------------|---|
| Ver Apartado 10: Anexo 1.                      |                         |                        |   |
| <b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>        |                         |                        |   |
| No procede                                     |                         |                        |   |
| <b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>        |                         |                        |   |
| <b>CÓDIGO</b>                                  | <b>ESTUDIO - CENTRO</b> |                        |   |
| <b>11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD</b>   |                         |                        |   |
| <b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>             |                         |                        |   |
| <b>NIF</b>                                     | <b>NOMBRE</b>           | <b>PRIMER APELLIDO</b> | <b>SEGUNDO APELLIDO</b>                       |
| 34108012R                                      | José M <sup>a</sup>     | Aizega                 | Zubillaga                                     |
| <b>DOMICILIO</b>                               | <b>CÓDIGO POSTAL</b>    | <b>PROVINCIA</b>       | <b>MUNICIPIO</b>                              |
| Paseo Juan Avelino Barriola, 101               | 20009                   | Gipuzkoa               | Donostia-San Sebastián                        |
| <b>EMAIL</b>                                   | <b>MÓVIL</b>            | <b>FAX</b>             | <b>CARGO</b>                                  |
| jmaizega@bculinary.com                         | 943574593               | 943574593              | Director General                              |
| <b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>                |                         |                        |   |
| <b>NIF</b>                                     | <b>NOMBRE</b>           | <b>PRIMER APELLIDO</b> | <b>SEGUNDO APELLIDO</b>                       |
| 15983176Q                                      | Vicente                 | Atxa                   | Uribe   |
| <b>DOMICILIO</b>                               | <b>CÓDIGO POSTAL</b>    | <b>PROVINCIA</b>       | <b>MUNICIPIO</b>                              |
| Loramendi, 4                                   | 20500                   | Gipuzkoa               | Arrasate/Mondragón                            |
| <b>EMAIL</b>                                   | <b>MÓVIL</b>            | <b>FAX</b>             | <b>CARGO</b>                                  |
| batxa@mondragon.edu                            | 943794700               | 943791536              | Rector de Mondragon Unibertsitatea            |
| <b>11.3 SOLICITANTE</b>                        |                         |                        |   |
| El responsable del título no es el solicitante |                         |                        |   |
| <b>NIF</b>                                     | <b>NOMBRE</b>           | <b>PRIMER APELLIDO</b> | <b>SEGUNDO APELLIDO</b>                       |
| 15364750Z                                      | Miren Irune             | Murgiondo              | Biain   |
| <b>DOMICILIO</b>                               | <b>CÓDIGO POSTAL</b>    | <b>PROVINCIA</b>       | <b>MUNICIPIO</b>                              |
| Loramendi, 4                                   | 20500                   | Gipuzkoa               | Arrasate/Mondragón                            |
| <b>EMAIL</b>                                   | <b>MÓVIL</b>            | <b>FAX</b>             | <b>CARGO</b>                                  |
| mmurgiondo@mondragon.edu                       | 943794700               | 943791536              | Secretaria de la Escuela Politécnica Superior |

## **Apartado 2: Anexo 1**

**Nombre** :II-Justificación + Respuesta 1ª alegación Máster Universitario (16-V-10).pdf

**HASH SHA1** :36FB45BD398B5C5537DDA7E285194FC89F78590B

**Código CSV** :216450838189907581823086

Ver Fichero: II-Justificación + Respuesta 1ª alegación Máster Universitario (16-V-10).pdf



#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre** :IV.1- Información previa (16-V-16).pdf

**HASH SHA1** :10EA8627510B5F9EA19A3A170174A20260EA470B

**Código CSV** :216446925353760963312445

Ver Fichero: IV.1- Información previa (16-V-16).pdf

## **Apartado 5: Anexo 1**

**Nombre** :V.1.- Descripción del plan de estudios (16-V-16).pdf

**HASH SHA1** :33BAF9F386F937B932295E5365690A8F6CDAB520

**Código CSV** :216450597468473704312299

**Ver Fichero**: V.1.- Descripción del plan de estudios (16-V-16).pdf

## **Apartado 6: Anexo 1**

**Nombre** :VI.1.- Personal académico (16-V-16).pdf

**HASH SHA1** :FD9832901655AEC39C2A50414B42D04B71EE12C7

**Código CSV** :216449703157658575937082

Ver Fichero: VI.1.- Personal académico (16-V-16).pdf

## **Apartado 6: Anexo 2**

**Nombre :** VI.2.- Otros recursos humanos (16-V-16).pdf

**HASH SHA1 :** BAD8AE3647F28D53D5FDBCC986CF063BA6B0830B

**Código CSV :** 216449738689246061402158

**Ver Fichero:** VI.2.- Otros recursos humanos (16-V-16).pdf

## **Apartado 7: Anexo 1**

**Nombre** :VII- Recursos materiales y servicios (16-V-16).pdf

**HASH SHA1** :6F3CDAD4BFA48FB7B5A95FE40F328A5C06FC5B5C

**Código CSV** :216449807625641312601468

Ver Fichero: VII- Recursos materiales y servicios (16-V-16).pdf

## **Apartado 8: Anexo 1**

**Nombre :** VIII-Resultados previstos (16-V-16).pdf

**HASH SHA1 :**456B74872E2B30438805A4868BB40AB0DE6E9794

**Código CSV :**216449819843762930873217

Ver Fichero: VIII-Resultados previstos (16-V-16).pdf

## **Apartado 10: Anexo 1**

**Nombre** :X.1.- Calendario de impartición (15-XII-13).pdf

**HASH SHA1** :FBC5377D57E0AC5FC29BC957104A9C694A48E0BA

**Código CSV** :193999151816872367008979

Ver Fichero: X.1.- Calendario de impartición (15-XII-13).pdf

