

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
Universidad Pontificia Comillas		Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola INEA	47008441
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Gastronomía e Innovación Culinaria	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias Sociales y Jurídicas		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
ENRIQUE SANZ GIMENEZ-RICO		Rector	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		13116132Z	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
ENRIQUE SANZ GIMENEZ-RICO		Rector	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		13116132Z	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
FELIX ANGEL REVILLA GRANDE		Director de INEA	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		16006291Q	
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
Calle de Alberto Aguilera 23		28015	Madrid
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
rector@comillas.edu		Madrid	630453260
			FAX
			915413596



### 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: Madrid, AM 19 de julio de 2021
	Firma: Representante legal de la Universidad



# 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

## 1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>				
Mención en Creatividad Gastronómica				
Mención en Gestión Gastronómica				
<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>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad Pontificia Comillas				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>		<b>UNIVERSIDAD</b>		
033		Universidad Pontificia Comillas		
<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 FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	63	9
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
48	114	6
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
MENCIÓN		CRÉDITOS OPTATIVOS
Mención en Creatividad Gastronómica		48.
Mención en Gestión Gastronómica		48.

## 1.3. Universidad Pontificia Comillas

### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
47008441	Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola INEA

### 1.3.2. Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola INEA

#### 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	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN



75	75	110
<b>CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN</b>	<b>TIEMPO COMPLETO</b>	
110	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	60.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	60.0	75.0
	<b>TIEMPO PARCIAL</b>	
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	6.0	30.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	3.0	30.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="https://www.inea.org/images/stories/DOCS web INEA/Alumnos_de_Grado/Normativa/Reglamento_Interno_de_la_Escuela_Universitaria_de_Ingeniera_Agrcola_INEA.pdf">https://www.inea.org/images/stories/DOCS web INEA/Alumnos_de_Grado/Normativa/Reglamento_Interno_de_la_Escuela_Universitaria_de_Ingeniera_Agrcola_INEA.pdf</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>
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>GENERALES</b>
CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.
CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.
CG03 - Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional.
CG04 - Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.
CG05 - Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.
CG06 - Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.
CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.
CG08 - Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.
CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.
CG11 - Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía.
CG12 - Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.
CG13 - Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.
CG14 - Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.
CG15 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE01 - Conocer el origen y evolución de la alimentación y la gastronomía, y sus principales sistemas, procesos y recursos.
CE02 - Comprender y valorar el papel de la alimentación desde una perspectiva humanista y de ética medioambiental.
CE03 - Conocer la composición química de los alimentos y las características de los grupos taxonómicos más utilizados en gastronomía.
CE04 - Conocer los modelos productivos de los principales alimentos tanto de origen vegetal como de origen animal, y los factores que afectan a su disponibilidad, su calidad y su uso en gastronomía.
CE05 - Conocer los fundamentos y requerimientos nutricionales del organismo humano para la realización de valoraciones nutricionales y el diseño de menús y dietas especiales.
CE06 - Conocer las propiedades físicas, químicas y funcionales de las materias primas alimentarias y los tratamientos tecnológicos adecuados para la preservación de sus cualidades.
CE07 - Conocer y saber aplicar las normas higiénico sanitarias y de gestión de calidad que permiten prevenir riesgos microbianos y garantizar la seguridad alimentaria.



CE08 - Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.
CE09 - Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.
CE10 - Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.
CE11 - Conocer y aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala.
CE12 - Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/o de la alimentación.
CE13 - Conocer y aplicar el método científico, con una visión y pensamiento creativo e innovador a los procesos y técnicas culinarias.
CE14 - Conocer y aplicar las técnicas y herramientas de comunicación enfocado en el periodismo gastronómico y redes sociales
CE15 - Conocer y definir las características de las bebidas, las diversas calidades y composición en relación al producto, al origen y al proceso de producción.
CE16 - Conocer los principales procedimientos y técnicas de servicio, gestión y uso de las bebidas.
CE17 - Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.
CE18 - Conocer las principales variables económicas que afectan a empresas y mercados y aplicar el razonamiento económico a distintos problemas de estrategia y rendimiento empresarial.
CE19 - Comprender y saber analizar la contabilidad como sistema de información de la situación económico-financiera de la empresa, así como de sus resultados para la toma de decisiones empresariales.
CE20 - Conocer las actividades encuadradas en la Dirección de Marketing en la empresa y entender las decisiones clave que afectan a los elementos del marketing-mix.
CE22 - Identificar las aptitudes, actitudes y otros elementos necesarios para un puesto de trabajo, y valorar las necesidades motivacionales vinculados al mismo.
CE23 - Conocer y aplicar las herramientas de apoyo al directivo para la identificación de alternativas estratégicas y la definición, la implantación y el control de la estrategia de la empresa.
CE21 - Comprender los diversos factores del entorno que afectan a la empresa e identificar y valorar las prácticas más relevantes de la dirección y gestión empresarial.
CE24 - Conocer y comprender el funcionamiento y las dinámicas reales en el ámbito profesional de la actividad gastronómica, mediante la aplicación de los fundamentos teórico-prácticos adquiridos por el alumno en el aula
CE25 - Capacidad de diseñar y ejecutar un proyecto de trabajo académico de corte teórico o teórico-práctico, y de carácter conclusivo, en el ámbito de la gastronomía, desde las vertientes de gestión, innovación o creatividad
CE26 - Capacidad para tratar, sintetizar y analizar información procedente de bases de datos profesionales utilizando herramientas informáticas.

## 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

#### Acceso

Para ser admitido como alumno de primer curso en el Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria, además de acreditar documentalmente el cumplimiento de los requisitos exigidos en la legislación vigente para acceder a los estudios universitarios, se requiere haber solicitado la admisión en la forma y plazo determinados y realizar las pruebas de selección establecidas por la Escuela.

#### Admisión

La admisión es competencia del Director de INEA, asistido por el Coordinador de Admisiones y el Subdirector Académico y/o el Jefe de Estudios del título.

Siguiendo la legislación vigente, el acceso al Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria se registrará de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado

[Artículo 3. Acceso a los estudios universitarios oficiales de Grado.](#)

1. Podrán acceder a los estudios universitarios oficiales de Grado en las Universidades españolas, en las condiciones que para cada caso se determinen en el presente real decreto, quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos:



- a) Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente.
- b) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
- c) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad.
- d) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- e) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes u homologados a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- f) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.
- g) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- h) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- i) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- j) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- k) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- l) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.
- m) Estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

Extracto de la normativa de la Escuela Universitaria INEA relacionada con el RD 412/2014, sobre la posibilidad de acceso a personas mayores de 40 años.

#### **RESOLUCIÓN DE LA JUNTA DE GOBIERNO EN LA SESIÓN CELEBRADA EL 22 DE FEBRERO DE 2021 POR LA QUE APRUEBA LA ADENDA AL REGLAMENTO INTERNO DE LA ESCUELA UNIVERSITARIA DE INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA (INEA)**

Reglamento Interno para la Admisión a Estudios de Grado de Mayores de 40 años por acreditación de experiencia laboral o profesional, aprobado en Junta de Escuela el 28 de marzo de 2014.

El Real Decreto 412/2014 establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, incluyendo la posibilidad de acceso a personas mayores de 40 años que acrediten una experiencia laboral o profesional relacionada con los estudios a realizar. En virtud de esta normativa se establece el siguiente Reglamento Interno para el acceso y la admisión a los estudios de Grado impartidos en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola (INEA) de los mayores de 40 años mediante acreditación de experiencia laboral o profesional.

Artículo 6. Para la valoración de las solicitudes, el procedimiento de calificación de la experiencia laboral o profesional se compondrá de las siguientes fases:

##### 6.1. Fase I. Valoración de la experiencia. El tribunal deberá aplicar el siguiente baremo:

- a) Experiencia laboral o profesional y su adecuación al perfil de los títulos y/o familias profesionales de entre las adscritas a la rama de conocimiento correspondiente (hasta 7 puntos): en función de la experiencia acreditada en los puestos de trabajo o actividad profesional relacionada con los estudios de Grado solicitados. En particular, si el candidato está en posesión de un Certificado de Profesionalidad expedido por la Autoridad Nacional o Autonómica competente, del nivel, familia y perfil profesional indicado en la memoria verificada, debe obtener 5 puntos en este apartado.
- b) Formación complementaria (hasta 2 puntos): por vías regladas, conducentes a la obtención de título, regladas sin consecución de título y no regladas sin consecución de título.
- c) Otros méritos (hasta 1 punto).

Una vez realizada esta Fase, el tribunal firmará un Acta con los resultados de la misma y comunicará al interesado la fecha, lugar y hora de realización de la entrevista personal.

Las solicitudes serán calificadas con una puntuación de 0 a 10, expresada con dos cifras decimales, y se considera superada si la calificación es igual o superior a 5, en caso contrario la solicitud de acceso debe entenderse denegada.

##### 6.2. Fase II. Entrevista.

- a) Los aspirantes que superen la fase anterior, mantendrán una entrevista personal con el tribunal, que tendrá como objetivo la comprobación de la madurez e idoneidad del candidato, para un adecuado seguimiento de las actividades lectivas.



b) El resultado de la entrevista será de Apto o No apto.

**La solicitud de admisión** se realiza a través de la página web de la Universidad, accediendo al enlace "solicitar admisión" de la página del estudio, y se formaliza presentando, en la Secretaría General de la Universidad. Deberá presentarse en el plazo señalado, el impreso de solicitud debidamente firmado y, en modelo normalizado, y acompañado de todos los documentos acreditativos del cumplimiento de los requisitos de acceso.

Durante el plazo que media desde la realización de la solicitud hasta que ésta se resuelve, el candidato puede consultar a través de la referida página web, accediendo con usuario y contraseña, el estado de su solicitud. También puede acceder a información relevante para su solicitud de admisión: fecha de convocatoria a pruebas de selección, procedimiento para solicitar reconocimiento de créditos en caso de ser admitido, descarga de la carta con el resultado de su solicitud de admisión y, si procede, procedimiento para formalizar la matrícula y plazos para hacerlo.

Los **critérios** de admisión se concretan en el siguiente baremo:

- Expediente académico: 60%
- Pruebas psicotécnicas: 20%
- Test de Inglés: 10%
- Entrevista personal: 10%

En esta entrevista, además de los aspectos académicos se tomarán en consideración cuantos aspectos sean orientativos para valorar el ajuste del candidato al perfil de ingreso establecido. La información recabada por cada entrevistador se recoge en un registro de entrevista de admisión formalizado que es entregado al responsable de la admisión, quien puede solicitar al profesor entrevistador la información complementaria que considere oportuna.

Los aspectos que serán objetos de evaluación en la entrevista, en línea con el perfil de ingreso definido serán:

1. Interés por la gastronomía y la empresa gastronómica.
2. Interés por la innovación y el emprendimiento.
3. Experiencia profesional si la hubiera.

Sólo aquellos alumnos que aspiren a cursar las asignaturas de 1º curso en inglés **deberán** acreditar un nivel de inglés B2 o realizar una prueba de nivel.

Los alumnos procedentes de otros países deberán acreditar un nivel de castellano B2 o realizar una prueba de nivel.

Cuando el aspirante padezca algún tipo de **discapacidad** física, puede disponer de información y apoyo personalizado acudiendo a la Unidad de Trabajo Social. Este servicio de la Universidad desarrolla, entre otros, un Programa de Atención a Alumnos con Discapacidad al frente del cual se encuentra una trabajadora social. La información sobre este programa es accesible en la página [www.comillas.edu](http://www.comillas.edu) en la que puede conocer los recursos y ayudas técnicas y sociales para ayudarle en su integración en la Universidad en relación con sus necesidades específicas. Allí está disponible el documento "Solicitud de adaptación de la prueba de acceso" en el que puede explicitar sus necesidades en el proceso de Admisión.

#### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La atención y el seguimiento personalizado de los alumnos, para conseguir un buen rendimiento académico y un adecuado desarrollo personal y social, es uno de los rasgos distintivos de la Universidad Pontificia Comillas. Para ello se establecen canales de comunicación a través de los cuales los estudiantes disponen de interlocutores adecuados para expresar sus necesidades y recibir la atención que precisen.

Se dispone de mecanismos propios del Grado, además de los servicios generales de la Universidad. Entre estos mecanismos está el Campus Preuniversitario, la labor de los profesores, tutores, coordinadores de prácticas y Coordinador de los Trabajos Fin de Grado y del Jefe de Estudios.

Comillas ofrece un servicio llamado "**Campus Preuniversitario**", de inscripción voluntaria, con los objetivos de desarrollar habilidades generales de aprendizaje y búsqueda de información, orientar sobre el funcionamiento interno de la Universidad, y facilitar la integración del alumnado.

La Escuela organiza una **sesión de bienvenida** y orientación para los alumnos de primer curso que se desarrolla la tarde del primer día de clase. El objetivo es proporcionarles algunas informaciones básicas para facilitar su integración en la Universidad: historia y características de Comillas, esquema de atención y seguimiento del alumno (personas inmediatas de contacto), consejos para el trabajo del día a día, y servicios a los que tienen acceso.

A continuación se resumen las funciones de los distintos agentes que dan apoyo y orientación a los estudiantes:

Las **funciones de los tutores**, según el Reglamento general de la Universidad, se desarrollan tanto a nivel individualizado como a nivel grupal. En la atención personalizada al alumno, el tutor de curso tiene como cometidos:

- Asesorar sobre las distintas materias obligatorias, optativas y complementarias a cursar y sobre los métodos de estudio y documentación más convenientes.
- Informar y atender al alumno sobre sus capacidades, aptitudes y rendimiento alcanzado y sobre sus perspectivas profesionales.
- Realizar un seguimiento de las circunstancias en que se desarrolla su actividad académica, tales como horas dedicadas al estudio, escolaridad efectiva, calificaciones.

Las funciones del **Jefe de Estudios** son fundamentalmente de coordinación, organización y gestión del Grado, respondiendo ante la Dirección de la Escuela. En este sentido, es quien coordina a los profesores y colabora con éstos en la planificación de las actividades de cada estudiante. A dichas funciones hay que añadir la de ser el segundo interlocutor con el estudiante tras el tutor.

El **Coordinador de las prácticas en empresa** se encargará de ponerse en contacto con los representantes de las empresas colaboradoras para recabar información sobre las plazas disponibles, y a realizar una propuesta de los alumnos más adecuados para cada una de estas plazas de acuerdo a su formación e intereses. Una vez finalizadas las prácticas, será responsable de realizar la evaluación.





La **Oficina de Prácticas y Empleo** es el servicio de la universidad dedicado a ayudar a sus alumnos y antiguos alumnos en la incorporación al mercado laboral mediante la realización de prácticas y empleo, así como en su desarrollo profesional posterior. En el último curso académico (2019-20) Comillas tramitó 2.623 ofertas de prácticas y 1.232 de empleo y nuestros alumnos realizaron 5.405 prácticas.

El **Coordinador de los Trabajos Fin de Grado** realizará las funciones de profesor de la asignatura de Trabajo Fin de Grado siendo responsable del seguimiento académico de los alumnos y de su evaluación final.

El **Director del Trabajo Fin de Grado** dirige al alumno en la realización de su proyecto. Es habitual que el director del trabajo sea único para cada alumno. El principal cometido de cada Director es orientar al estudiante en lo referente a planificación, definición de objetivos y procedimientos adecuados para desarrollar su Trabajo Fin de Grado.

La **Unidad de Trabajo Social** atiende a las necesidades de carácter social del conjunto de la comunidad universitaria, entre ellos los estudiantes, que pueden requerir sus servicios si atraviesan alguna circunstancia personal o familiar, que pueda afectar negativamente a su rendimiento académico e integración en la Universidad.

La **Unidad de Orientación Psicopedagógica** tiene como objetivo prestar ayuda a cualquier miembro de la Comunidad Universitaria que en determinado momento pueda encontrarse en una situación que sienta difícil de superar sin apoyo.

#### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
30	30

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	33

En el Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria no se realizarán reconocimientos de créditos por títulos propios. Atendiendo al RD 1618/2011, se podrán reconocer un mínimo de 30 ECTS y un máximo de 30 ECTS de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias. Se podrá reconocer hasta un máximo de 36 ECTS por experiencia laboral y profesional.

#### RECONOCIMIENTOS POR ENSEÑANZAS SUPERIORES OFICIALES NO UNIVERSITARIAS

En relación al reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias, atendiendo al RD 1618/2011, se podrán reconocer un mínimo de 30 ECTS y un máximo de 30 ECTS de los siguientes Ciclos Formativos:

1. Técnico Superior en Dirección de Cocina.
2. Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración.
3. Técnico Superior en Restauración (LOGSE).

TI-  
TU-  
LA-  
CIÓN  
DE  
FOR-  
MA-  
CIÓN  
PRO-  
FESIO-  
NAL :  
*Téc-  
ni-  
co  
Su-  
pe-  
rior  
en*



Di-  
rec-  
ción  
de  
co-  
ci-  
na

TI-  
TU-  
LA-  
CIÓN  
UNI-  
VE-  
RSI-  
TA-  
RIA  
Gra-  
do  
en  
Gas-  
tro-  
no-  
mía  
e  
In-  
no-  
va-  
ción  
Cu-  
li-  
na-  
ria

Mág-  
ia  
Ene-  
re-  
sio-  
na-  
les

MÁ-  
S,  
PRO-  
CESOS,

hál:  
Eros  
CJ-  
eds  
deA-

Reda-  
no-  
DE  
SIN-  
VI-  
CÓN  
ier-

va-  
ción  
TE-  
en  
MAS,  
co-  
PRO-  
CESOS,  
na  
TEC-  
Equi-  
NI-  
va-  
CAS  
CU-  
cia  
LI-  
en  
NA-  
CRIAS



M-  
DE  
SER-  
VS:  
MO  
Pó-  
di-  
go:  
0497  
Mó-  
du-  
lo  
Pro-  
fe-  
sio-  
nal:  
Pro-  
ce-  
sos  
de  
ela-  
bo-  
ra-  
ción  
cu-  
li-  
na-  
ria  
Equi-  
va-  
len-  
cia  
en  
créd-  
di-  
tos  
EC-  
TS:  
16  
Có-  
di-  
go:  
0499  
~~MA~~  
da-  
men-  
Pro-  
fesi-  
onal:  
Ela-  
bo-  
ra-  
ción  
BO-  
nes  
RA-  
de  
CIO-  
pas-  
NES  
te-  
del  
le-  
Mun-  
ria  
do  
y  
Dul-  
re-  
ce  
pos-  
te-  
ría  
en  
co-  
ci-  
na  
Equi-  
va-  
len-



cia  
en  
cré-  
di-  
tos  
EC-  
TS:  
I2  
Có-  
di-  
go:  
0498

Mó-  
~~Ob~~  
lo  
~~Pró~~-  
fe-  
~~sió~~-  
gal:  
Ges-  
tión  
de  
men-  
ta-  
lia  
dad  
y  
de  
la  
se-  
gu-  
ri-  
dad  
e  
hi-  
gie-  
ne  
ali-  
men-  
ta-  
rias  
Equi-  
va-  
len-  
cia  
en  
cré-  
di-  
tos  
EC-  
TS:  
5  
Có-  
di-  
go:  
0501  
MÓ-  
DU-  
LO  
PRO-  
FESIO-  
NAL:  
GAS-  
TRO-  
NO-  
MÍA  
Y  
NU-  
TRI-  
CIÓN  
Equi-  
va-

CSV: 465855857763327517784137 - Verificable en <https://sede.educacion.gob.es/cid> y Carpeta Ciudadana <https://sede.administracion.gob.es>



len-  
cia  
en  
cré-  
di-  
tos  
EC-  
TS:  
3  
Cód-  
di-  
go  
0502

TI-  
TU-  
LA-  
CIÓN  
DE  
FOR-  
MA-  
CIÓN  
PRO-  
FESIO-  
NAL  
*Téc-  
ni-  
co  
Su-  
pe-  
rior  
en  
Di-  
rec-  
ción  
de  
Ser-  
vi-  
cios  
de  
Res-  
tau-  
ra-  
ción*

TI-  
TU-  
LA-  
CIÓN  
UNI-  
VE-  
RSI-  
TA-  
RIA  
*Gra-  
do  
en  
Gas-  
tro-  
no-  
mía  
e  
In-  
no-  
va-  
ción  
Cul-  
li-  
na-  
ria*

CSV: 465855857763327517784137 - Verificable en <https://sede.educacion.gob.es/cid> y Carpeta Ciudadana <https://sede.administracion.gob.es>



Módulo Profesional: Procesos de servicios en restaurantes. Equivalencia en créditos



tos  
EC-  
TS:  
18  
Cód-  
di-  
go:  
0510

**EN-**  
**di-**  
**men-**  
**Pro-**  
**fe-**  
**Sim-**  
**mal:**  
**Su-**  
**mi-**  
**lle-**  
**ría**

Equi-  
va-  
len-  
cia  
en  
créd-  
di-  
tos  
EC-  
TS:  
10  
Cód-  
di-  
go:  
0511

**EN-**  
**di-**  
**fo-**  
**Pro-**  
**ción**  
**sim-**  
**mal-**  
**ES-A-**  
**NI-**  
**Pfo-**  
**GA-**  
**CIÓN**  
**ó**

**DL-**  
**REC-**  
**CIÓN**  
**de**  
**DE**  
**un**  
**SER-**  
**VI-**  
**ta-**  
**CIOS**  
**an-**  
**te**  
**ÉVEN-**

TOS  
EN  
**RES-**  
**TAU-**  
**RA-**  
**CIÓN**  
Equi-  
va-  
len-  
cia  
en  
créd-  
di-  
tos  
EC-



TS:  
10  
Cód-  
di-  
go:  
0512  
Mód-  
du-  
lo  
Pro-  
fe-  
sio-  
nal:  
Ges-  
tión  
ad-  
mi-  
nis-  
tra-  
ti-  
va  
y  
co-  
mer-  
cial  
en  
res-  
tau-  
ra-  
ción  
Equi-  
va-  
len-  
cia  
en  
créd-  
di-  
tos  
EC-  
TS:  
4  
Cód-  
di-  
go:  
0503  
Mód-  
Obl  
lo  
Pro-  
fe-  
sio-  
nal:  
Ges-  
tión  
Adi-  
haen-  
ta-  
ha-  
dad  
y  
de  
la  
se-  
gu-  
ri-  
dad  
e  
hi-  
gie-  
ne  
ali-  
men-





ta-  
rias  
Equi-  
va-  
len-  
cia  
en  
cré-  
di-  
tos  
EC-  
TS:  
5  
Cód-  
di-  
go:  
0501  
**MÓ-  
DU-  
LO  
PRO-  
FESIO-  
NAL:  
GAS-  
TRO-  
NO-  
MÍA  
Y  
NU-  
TRI-  
CIÓN**  
Equi-  
va-  
len-  
cia  
en  
cré-  
di-  
tos  
EC-  
TS:  
3  
Cód-  
di-  
go  
0502

#### RECONOCIMIENTOS POR EXPERIENCIA PROFESIONAL

Se reconocerán hasta un máximo de 33 ECTS al alumno que acredite experiencia profesional en el ámbito competencial del título. Serán objeto de reconocimiento las asignaturas de PRÁCTICAS obligatorias (9 ECTS) y PRÁCTICAS optativas (12 + 12)

El alumno deberá acreditar una experiencia profesional de, al menos, tres meses a tiempo completo por cada 12 ECTS de prácticas, siempre que esta experiencia sea adecuada a las competencias específicas de las asignaturas.

#### Normativa de la Universidad Pontificia Comillas para grado

Conforme señala el art. 13 RD 1393/2007 de 29 de octubre, sin perjuicio de lo que se establezca particularmente para los casos de títulos combinados o en acuerdos interuniversitarios de doble titulación, serán objeto de reconocimiento automático los créditos superados por el alumno en estudios oficiales cursados en esta u otra Universidad, y que correspondan a las materias de formación básica en la rama de conocimiento a la que se adscriba el título (recogido en el Artículo 91 del Reglamento General de la Universidad Pontificia Comillas, aprobado el 26 de septiembre de 2014).

#### Artículo 91º. Reconocimiento y trasferencia de créditos

1. Los alumnos admitidos en la Universidad Pontificia Comillas podrán solicitar el reconocimiento o la trasferencia de créditos cursados en esta u otra Universidad.



Se entiende por reconocimiento la aceptación por la universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en esta u otra Universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

La transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en esta u otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

2. Serán objeto de reconocimiento las siguientes clases de créditos:

- a) Los superados por el alumno en estudios oficiales cursados en esta u otra Universidad española y que correspondan a las materias de formación básica en la rama de conocimiento a la que se adscriba el título de grado.
- b) Los correspondientes a las materias o asignaturas que, pertenecientes a planes de estudios combinados de dos o más titulaciones, aprobados como tales por la Junta de Gobierno de la Universidad, son consideradas en dicho plan como comunes o reconocibles entre las distintas titulaciones que lo componen.
- c) Los cursados por el alumno en otros Centros de Enseñanza Superior en aplicación de los acuerdos entre Universidades firmados para intercambios de alumnos.
- d) Los expresamente previstos en la memoria de verificación de un título oficial.

3. Podrán ser objeto de reconocimiento, con los requisitos exigidos en este Reglamento General y en las normas que lo desarrollen:

- a) Cualesquiera créditos cursados por el estudiante en enseñanzas universitarias oficiales, en esta u otra Universidad española, diferentes de los enumerados en el apartado anterior.
- b) Los créditos cursados en Universidades extranjeras, cuando el alumno no haya completado sus estudios en orden a la obtención de correspondiente título en el país de origen o cuando, habiendo obtenido el título, su homologación hubiere sido denegada, pero con la admisión expresa en la resolución de la posibilidad de reconocimiento de estudios parciales.
- c) Los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de títulos no oficiales, en los términos previstos en las normas aplicables a la titulación en que se efectúa el reconocimiento.
- d) La experiencia laboral y profesional acreditada, que podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.
- e) El número de créditos que sean objeto de reconocimiento por los apartados c) y d) no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

4. No serán en ningún caso objeto de reconocimiento los estudios cursados en instituciones que no tengan el carácter oficialmente reconocido de Universidades o Centros de Enseñanza Superior o que, cursados en Centros con tal naturaleza, no tengan el carácter de estudios superiores, tales como los de formación permanente profesional o de extensión universitaria.

5. La solicitud de reconocimiento deberá presentarse en acto único con ocasión de la formalización de la primera matrícula del estudiante en esta Universidad. Incluirá todos los estudios oficiales previos cuyo reconocimiento se pretenda, independientemente del curso al que correspondan, y deberá acompañarse de la documentación que acredite su carácter oficial, contenido, créditos asignados y calificación obtenida. La solicitud, junto con la documentación acreditativa, se remitirá al Decano o Director del Centro responsable de la titulación.

En los casos previstos en el apartado segundo, el Decano o Director ordenará el reconocimiento y la adecuada regularización del expediente del alumno, con arreglo a lo previsto en el correspondiente plan de estudios oficialmente aprobado y, en los supuestos de intercambio, conforme a las normas reguladoras de éstos, aprobadas por Junta de Gobierno. En los casos previstos en el apartado tercero, resolverá el Rector de la Universidad, a propuesta del Decano o Director responsable de la titulación, previo informe de los Directores de los Departamentos involucrados en la enseñanza de las materias objeto de reconocimiento. La resolución atenderá fundamentalmente a la adecuación entre competencias y conocimientos asociados a las materias cursadas por el estudiante y los correspondientes a las materias cuyo reconocimiento se pretende. Podrán tenerse en cuenta como criterios auxiliares tanto el número de créditos asignados a la materia o asignatura objeto de reconocimiento como el tiempo transcurrido desde que las materias o asignaturas fueron cursadas por el solicitante.

En todos los casos, la resolución se notificará al Servicio de Gestión Académica y Títulos y al alumno quien, en el plazo que se le indique, deberá adecuar su matrícula al contenido de la resolución.



Las materias o asignaturas reconocidas figurarán en el expediente del alumno acompañadas del símbolo (r) con la calificación obtenida por el alumno. En caso de ser varias las materias o asignaturas que configuran el reconocimiento, la calificación se obtendrá a partir de la nota media ponderada obtenida por el alumno, la cual irá acompañada del símbolo (r).

6. El reconocimiento de créditos exigirá la matriculación previa de la materia o asignatura cuyo reconocimiento se pretende y devengará, además de los derechos de matrícula, los de apertura y substanciación del expediente que hayan sido aprobados por la Junta de Gobierno, excepto en los casos b), c) y d) previstos en el apartado segundo.

7. Los estudiantes también podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, de al menos seis créditos del plan de estudios de grado cursado, de acuerdo con lo previsto en el propio plan y en las normas particulares de cada título.

A tal efecto, la Junta de Gobierno de la Universidad determinará para cada curso la oferta de actividades universitarias que podrán ser objeto de reconocimiento, así como las condiciones académicas y económicas del mismo. Asimismo, a propuesta de la respectiva Facultad o Escuela, se fijarán las materias o asignaturas por las que procederá el reconocimiento en cada titulación.

8. Los reconocimientos se efectúan al solo efecto de continuar los estudios para los que ha sido admitido el alumno en la Universidad Pontificia Comillas, y perderán su validez si no se formaliza la matrícula o si se anula ésta en el año académico para el que han sido realizados los reconocimientos, o en el que correspondiera según el plan de estudios y las normas académicas de la titulación.

9. Los reconocimientos efectuados con anterioridad en los Centros de procedencia pueden ser objeto de nueva consideración por la autoridad competente para resolver sobre los mismos en esta Universidad, en orden a proceder o no a su nuevo reconocimiento de conformidad con los criterios establecidos en este Reglamento General.

10. En caso de que el alumno esté en desacuerdo con la resolución referente al reconocimiento solicitado, podrá dirigir al Rector el recurso que proceda, por escrito, debidamente motivado, en el plazo de quince días hábiles a partir de la recepción de la resolución.

11. Además de las asignaturas integrantes del plan de estudios correspondiente al título que el alumno haya superado o cuyo reconocimiento haya obtenido, constarán en su expediente académico y, en su momento, en el Suplemento al Título todos los créditos que hubiera obtenido en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 12.8 del Real Decreto 861/2010 por el que se modifica el R.D. 1393/2007 de 29 de octubre, los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. A efectos de lo anterior, el plan de estudios deberá contemplar la posibilidad de que los estudiantes obtengan un reconocimiento de al menos 6 créditos sobre el total de dicho plan de estudios, por la participación en las mencionadas actividades. La Universidad Pontificia Comillas ha implementado este derecho en su régimen normativo mediante las *Normas para el reconocimiento en créditos por actividades culturales, deportivas, solidarias y de representación*, aprobadas por la Junta de Gobierno en la sesión celebrada el 7 de junio de 2010, y modificadas en las sesiones de 29 de mayo de 2013 y de 21 de julio de 2014 y actualizada la oferta de actividades en las sesiones de 27 de junio de 2011, de 21 de mayo de 2012, de 29 de mayo de 2013 y de 21 de julio de 2014.

No podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al trabajo fin de grado.

#### 4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS



## 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>		
Clases expositivas y participativas		
Estudio personal y documentación		
Actividades prácticas / resolución de problemas		
Trabajos individuales / grupales		
Exposiciones individuales / grupales		
Tutorización		
Prácticas de taller o laboratorio		
Trabajo práctico en entidades externas de prácticas		
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases expositivas y participativas		
Estudio personal y documentación		
Actividades prácticas / resolución de problemas		
Trabajos individuales / grupales		
Exposiciones individuales / grupales		
Tutorización		
Prácticas de taller o laboratorio		
Trabajo práctico en entidades externas de prácticas		
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
Examen oral o escrito		
Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas		
Evaluación de trabajos individuales/grupales		
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales		
Evaluación de prácticas externas		
Participación activa del alumno		
Evaluación de Trabajos de Taller		
Evaluación del trabajo práctico en entidades externas de prácticas		
<b>5.5 SIN NIVEL 1</b>		
<b>NIVEL 2: Alimentación y Sociedad</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Historia
Básica	Artes y Humanidades	Antropología
<b>ECTS NIVEL2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6	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	
NIVEL 3: Antropología e Historia de la Restauración Gastronómica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	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: Humanismo, Alimentación y Sostenibilidad		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	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**

COMPETENCIAS GENÉRICAS:

**CG01 Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos.
- RA2 Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.
- RA3 Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.

**CG04 Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.**

- RA1 Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
- RA2 Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
- RA3 Respeta la diversidad cultural.

**CG06 Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.**

- RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
- RA2 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.

**CG07 Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
- RA2 Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

- RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
- RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG14 Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.**

- RA1 Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.
- RA2 Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros

**CG15 Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.**

- RA1 Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.
- RA2 Escribe con corrección.
- RA3 Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

**CE01 Conocer el origen y evolución de la alimentación y la gastronomía, y sus principales sistemas, procesos y recursos.**

- RA1 Comprende los hechos históricos que explican la evolución del ser humano, de la alimentación y de la gastronomía.
- RA2 Distingue las etapas más trascendentes relacionadas con el ámbito de la gastronomía.
- RA3 Identifica los grandes hitos de las variables que intervienen en la alimentación y la restauración gastronómica y reconoce la importancia del diálogo existente entre historia y gastronomía.

**CE02 Comprender y valorar el papel de la alimentación desde una perspectiva humanista y de ética medioambiental.**

- RA1 Conoce el concepto de humanismo, la dialéctica entre razón y valores y el papel de las ideas para el diagnóstico y comprensión de los problemas humanos asociados al medio ambiente.



RA2 Comprende los impactos ambientales y sociales del actual modelo alimentario y sabe reflexionar con sentido crítico sobre las diferentes opciones y tendencias de consumo que se barajan en el ámbito de la gastronomía.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### CONTENIDOS DE LA MATERIA:

Hechos históricos que explican la evolución del ser humano, de la alimentación y de la gastronomía

Origen de la cocina, la comida y bebida, así como su evolución por las distintas épocas históricas

- Paleolítico y Neolítico
- Civilizaciones antiguas
- Edad Media y Renacimiento
- La Gran cocina francesa
- Aparición del restaurante gastronómico
- Clasicismo codificado
- Post-clasicismo: Nouvelle Cuisine
- Post-clasicismo: Cocina Tecnoemocional.

Origen y evolución de la propuesta gastronómica, experiencia, sistema de funcionamiento, recursos, resultados y consecuencias en las distintas épocas históricas.

Humanismo, ciencia y progreso. Los valores y la ética medioambiental. Visiones del medio ambiente y pensamiento ecológico. Problemas humanos asociados al medio ambiente. La alimentación en el contexto de la crisis medioambiental: impacto de la agricultura y la ganadería, alimentación insostenible, alimentación orgánica y alimentación justa. La reacción a la crisis medioambiental y los planes de acción: consumo y decrecimiento, producción y consumo responsable, comercio justo, movimientos en transición y economía circular, utopías alimentarias (soberanía alimentaria, slow food movement, nuevas expresiones del ocaso del omnivorismo).

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.

CG04 - Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.

CG06 - Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.

CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.

CG14 - Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.

CG15 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Conocer el origen y evolución de la alimentación y la gastronomía, y sus principales sistemas, procesos y recursos.

CE02 - Comprender y valorar el papel de la alimentación desde una perspectiva humanista y de ética medioambiental.

### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas y participativas	74	100
Estudio personal y documentación	144	0
Actividades prácticas / resolución de problemas	32	25
Trabajos individuales / grupales	32	25
Exposiciones individuales / grupales	12	100
Tutorización	6	100

### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral o escrito	40.0	60.0
Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas	5.0	30.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	5.0	20.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
NIVEL 2: Bases de la Producción de Alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Mixta	Ciencias	Biología
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
	9	6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12	3	
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: Bases Biológicas de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	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
<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: Bases de la Producción Vegetal y Animal</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	9	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6	3	
<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>		
<p><u>COMPETENCIAS GENÉRICAS:</u></p> <p><b>CG01 Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.</b></p> <p>RA1 Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos.</p> <p>RA2 Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.</p> <p>RA3 Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.</p> <p><b>CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.</b></p> <p>RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.</p> <p>RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.</p> <p>RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.</p> <p>RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.</p> <p><b>CG06 Capacidad de aprendizaje y actualización permanente.</b></p> <p>RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.</p> <p>RA2 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.</p> <p><b>CG07 Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.</b></p>		



RA1 Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones

RA2 Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones

**CG08 Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.**

RA1 Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.

RA2 Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.

RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG14 Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.**

RA1 Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.

RA2 Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

**CE03 Conocer la composición química de los alimentos y las características de los grupos taxonómicos más utilizados en gastronomía.**

RA1 Infiere las propiedades de los alimentos a partir de su bioquímica.

RA2 Describe la composición y la organización de los principales grupos de seres vivos.

RA3 Interpreta los principales procesos biológicos que tienen lugar en las plantas

RA4 Identifica las principales características de los grupos taxonómicos más utilizados en gastronomía.

**CE04 Conocer los modelos productivos de los principales alimentos, tanto de origen vegetal como de origen animal, y los factores que afectan a su disponibilidad, su calidad y su uso en gastronomía.**

RA1 Conoce los principios básicos de la producción vegetal, los modelos de producción agrícola y las principales especies vegetales cultivadas de uso culinario.

RA2 Identifica y sabe valorar los factores edáficos, ambientales y técnicos que intervienen en la producción vegetal, diferenciando sistemas de producción convencionales y ecológicos.

RA3 Conoce las principales especies y productos de origen animal y sus derivados, sus formas de cría o captura y el proceso que siguen hasta llegar al consumidor.

RA4 Sabe analizar la calidad del producto pesquero y evaluar los factores que afectan a su bioquímica postmortem y su conservación.

RA5 Conoce y sabe valorar los efectos ambientales, en la salud y en calidad organoléptica de los diferentes sistemas de producción vegetal y animal, así como del transporte a larga distancia y del consumo fuera de temporada.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

CONTENIDOS DE LA MATERIA:

Componentes químicos de los seres vivos: bioelementos, agua, sales minerales, biomoléculas y enzimas. Biología celular: teoría celular; virus, viroides y priones; células procariota y eucariota. Organización de los seres vivos: taxonomías animal, vegetal y fúngica. Procesos fisiológicos de las plantas: germinación, floración, formación y maduración de frutos, formación de semillas, formación de tubérculos.

Sistemas agrícolas convencional, integrado y ecológico. Factores edafo-climáticos de la producción vegetal y desarrollo de las plantas. Principales cultivos de uso culinario. Modelos de producción ganadera y sus efectos ambientales y culinarios. Principales variedades ganaderas y producciones de origen animal de uso culinario. Modelos pesqueros y principales grupos de especies pesqueras de interés culinario. Anatomía de especies pesqueras y bioquímica postmortem

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.

CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.

CG06 - Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.



CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.		
CG08 - Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.		
CG14 - Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE03 - Conocer la composición química de los alimentos y las características de los grupos taxonómicos más utilizados en gastronomía.		
CE04 - Conocer los modelos productivos de los principales alimentos tanto de origen vegetal como de origen animal, y los factores que afectan a su disponibilidad, su calidad y su uso en gastronomía.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases expositivas y participativas	85	100
Estudio personal y documentación	192	0
Actividades prácticas / resolución de problemas	40	20
Trabajos individuales / grupales	20	20
Exposiciones individuales / grupales	10	100
Tutorización	8	100
Prácticas de taller o laboratorio	20	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>
Examen oral o escrito	40.0	60.0
Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas	5.0	30.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	5.0	20.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Evaluación de Trabajos de Taller	5.0	20.0
<b>NIVEL 2: Bromatología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Mixta	Ciencias	Biología
Mixta	Ciencias de la Salud	Biología
<b>ECTS NIVEL2</b>		
<b>ECTS OPTATIVAS</b>	<b>ECTS OBLIGATORIAS</b>	<b>ECTS BÁSICAS</b>
	6	12
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</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>



6	6	
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Nutrición y Dietética</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Transformación y Tecnología de los Alimentos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Calidad y Seguridad Alimentaria</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>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<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	No
<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>		
<p><u>COMPETENCIAS GENÉRICAS:</u></p> <p><b>CG01 Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.</b></p> <p>RA1 Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos.</p> <p>RA2 Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.</p> <p>RA3 Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.</p> <p><b>CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.</b></p> <p>RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.</p> <p>RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.</p> <p>RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.</p> <p>RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.</p> <p><b>CG06 Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.</b></p> <p>RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.</p> <p>RA2 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.</p> <p><b>CG09 Toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.</b></p>		



- RA1 Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
- RA2 Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
- RA1 Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

- RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
- RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

**CE05 Conocer los fundamentos y requerimientos nutricionales del organismo humano para la realización de valoraciones nutricionales y el diseño de menús y dietas especiales.**

- RA1 Conoce los componentes nutricionales de los alimentos.
- RA2 Conoce los procesos de ingestión, transformación y utilización de los alimentos por el organismo humano, así como sus necesidades nutritivas y energéticas.
- RA3 Sabe realizar una valoración nutricional e interpretar la información nutricional de los productos destinados a alimentación humana.
- RA4 Sabe diseñar y elaborar dietas equilibradas para la población sana y para personas con necesidades alimentarias especiales.

**CE06 Conocer las propiedades físicas, químicas y funcionales de las materias primas alimentarias y los tratamientos tecnológicos adecuados para la preservación de sus cualidades.**

- RA1 Conoce las propiedades físico-químicas, reológicas y funcionales de los alimentos.
- RA2 Conoce las causas del deterioro de los alimentos (a nivel biológico, químico y físico) y las técnicas para su transformación y conservación.
- RA3 Conoce los métodos, equipos y utensilios adecuados para el procesado de los alimentos, su envasado y su almacenamiento, considerando estándares de calidad.

**CE07 Conocer y saber aplicar las normas higiénico sanitarias y de gestión de calidad que permiten prevenir riesgos microbianos y garantizar la seguridad alimentaria.**

- RA1 Conoce las bases de la seguridad alimentaria y los mecanismos de evaluación, gestión y control de seguridad asociados a la actividad culinaria.
- RA2 Conoce los agentes etiológicos responsables de enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos, las intolerancias y las alergias alimentarias, y sabe interpretar la información referente a la evaluación de la toxicidad y las toxicoinfecciones alimentarias.
- RA3 Conoce los sistemas de prevención, control y calidad alimentaria, y la legislación aplicada a los alimentos, alimentos funcionales y complementos alimenticios.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

Nutrientes: macronutrientes, micronutrientes y nutrientes esenciales. Alimentos: energéticos, plásticos y reguladores. Alimentos funcionales. Biodisponibilidad de nutrientes. Balance energético. Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas por los organismos oficiales. Valoración nutricional. Enfermedades alimentarias y trabajo en gastronomía. Diseño y programación de dietas para personas sanas. Dietoterapia y dietas para grupos con necesidades especiales: embarazo, infancia, adolescencia, ancianos, deportistas.

Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los alimentos: grasas y proteínas. Propiedades reológicas de los alimentos fluidos. Textura de sólidos y semisólidos. Modificación de las propiedades funcionales en el procesado de alimentos. Procesos fermentativos y otros procesos de obtención de alimentos. Vida útil. Tecnología de distintos tipos de alimentos: cereales, aceites y grasas vegetales, carne y pescado, leche y lácteos, huevos y ovoproductos, frutas y hortalizas, bebidas carbónicas y alcohólicas. Tecnología del envasado. Aditivos y enzimas alimentarias.

Seguridad alimentaria: técnicas de conservación, antimicrobianos y tóxicos naturales, contaminantes ambientales y otros contaminantes abióticos, aditivos, alérgenos. Sistemas de control y gestión de calidad: el sistema APPCC, sistemas de autocontrol, control de trazabilidad, etiquetado, sistemas de gestión de calidad, control de residuos. Microbiología: alimentos y microorganismos, alteraciones microbianas de los alimentos, enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos, ecología microbiana en procesos fermentativos, control ambiental de aire y superficies.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

- CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.
- CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.
- CG06 - Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.
- CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.



CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE05 - Conocer los fundamentos y requerimientos nutricionales del organismo humano para la realización de valoraciones nutricionales y el diseño de menús y dietas especiales.		
CE06 - Conocer las propiedades físicas, químicas y funcionales de las materias primas alimentarias y los tratamientos tecnológicos adecuados para la preservación de sus cualidades.		
CE07 - Conocer y saber aplicar las normas higiénico sanitarias y de gestión de calidad que permiten prevenir riesgos microbianos y garantizar la seguridad alimentaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases expositivas y participativas	102	100
Estudio personal y documentación	232	0
Actividades prácticas / resolución de problemas	45	20
Trabajos individuales / grupales	25	20
Exposiciones individuales / grupales	12	100
Tutorización	10	100
Prácticas de taller o laboratorio	24	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>
Examen oral o escrito	40.0	60.0
Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas	5.0	30.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	5.0	20.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	5.0	10.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Evaluación de Trabajos de Taller	5.0	20.0
<b>NIVEL 2: Cocina</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Mixta	Ciencias Sociales y Jurídicas	Antropología
<b>ECTS NIVEL2</b>		
<b>ECTS OPTATIVAS</b>	<b>ECTS OBLIGATORIAS</b>	<b>ECTS BÁSICAS</b>
	18	12
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6	12	6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<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: Fundamentos de 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>
Básica	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: Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio I</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	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: Fundamentos del Mundo Dulce</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: Sistemas, Procesos, Técnicas Culinarias y de Servicio II</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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



NIVEL 3: Elaboraciones del Mundo Dulce		
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
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.</b></p> <p>RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.</p> <p>RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.</p> <p>RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.</p> <p>RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.</p> <p><b>CG03 Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional.</b></p> <p>RA1 Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales.</p> <p>RA2 Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto.</p> <p><b>CG04 Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.</b></p> <p>RA1 Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.</p> <p>RA2 Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.</p> <p>RA3 Respeta la diversidad cultural.</p> <p><b>CG06 Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.</b></p> <p>RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.</p> <p>RA2 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.</p> <p><b>CG09 Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.</b></p> <p>RA1 Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.</p> <p>RA2 Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.</p> <p>RA1 Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.</p>		



**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.

RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG12 Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.**

RA1 Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.

RA2 Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

**CE08 Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.**

RA1 Reconocer la calidad del producto y estado óptimo de consumo.

RA2 Establecer un calendario del producto por temporada con criterios de sostenibilidad.

RA3 Conocer la trazabilidad del producto, así como el rendimiento de este.

**CE09 Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.**

RA1 Ser capaces de realizar el control de recepción, almacenaje, stocks y conservación de productos.

RA2 Integrar el lenguaje, léxico, terminología y deontología profesional del sector de la alimentación y la restauración.

RA3 Adquirir a nivel teórico y práctico las bases y elaboraciones de cocina, repostería y panificación.

RA4 Identificar y poner en práctica los diferentes sistemas, procesos, técnicas y herramientas de cocina y servicio básicos que se desarrollan dentro de una empresa alimentaria y gastronómica.

RA5 Conocer las instalaciones técnicas relacionadas con la gastronomía y la relación de estas con la eficiencia energética

**CE10 Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.**

RA1 Enumerar y definir las funciones y sistemas de organización de trabajo en términos de eficacia y eficiencia de los equipos y brigadas que forman parte de un establecimiento dedicado a la alimentación o restauración.

RA2 Capacidad de elaborar diferentes ofertas de comida y bebida, planificar y organizar la *mise en place* y la ejecución de estas en un establecimiento de restauración.

**CE11 Conocer y aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala.**

RA1 Adquirir los valores y aptitudes, normas de conducta y comportamiento, fomentando la empatía, las actitudes de comunicación y atención al cliente propios del protocolo en el servicio.

**CE17 Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.**

RA1 Explorar las diversas culturas gastronómicas y tendencias culinarias.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

- Conocer el producto tanto perecedero como no perecedero, variedades y especies y su relación con los tipos de producción y calidad.
- La trazabilidad del producto, rendimiento, preelaboración, acondicionamiento, almacenamiento y clasificación en el ámbito de la alimentación, la gastronomía y la comercialización.
- Control de recepción, almacenaje, stocks y conservación del producto.
- Productos y propiedades específicas para la repostería y la panificación.
- Lenguaje, léxico, terminología y odontología profesional del sector de la alimentación y la restauración.
- Sistemas, métodos, procesos, técnicas y tecnologías ligadas a la cocina y servicio.
- Acciones que definen cocinar: elaborar, transformar, combinar, mezclar, preparar, ensamblar y procesar.
- Equipos y brigadas, funciones del profesional y la organización del trabajo en cocina y en sala.
- Recursos específicos de la cocina y de la sala.
- Tipos y clasificación de técnicas y herramientas básicas culinarias y de servicio.
- Conocer las principales fuentes de energía que se utilizan para la aplicación de las diversas técnicas culinarias, analizando su uso y cumplimiento de las medidas de prevención.
- Herramientas, maquinaria, fuentes de energía utilizadas y su correcto uso.
- Conocimiento y practicas eficientes de las instalaciones técnicas: eléctrica, agua, gas y ventilación. Características y niveles de eficiencia energética según tipología. Normativa higiénico-sanitaria, seguridad laboral y protección ambiental. Gestión de residuos, según composición, origen y peligrosidad.
- Conocer las diversas técnicas relacionadas con la reproducción de la oferta alimentaria: Técnicas de preelaboración y acondicionamiento del producto, técnicas de elaboración, técnicas de conservación, técnicas de emplatado, técnicas de traslado, de técnicas servicio y técnicas de control de calidad.
- Tipos de técnicas culinarias: Técnicas de transformación por manipulación, técnicas de transformación por cocción con calor, técnicas de transformación por cocción sin calor y técnicas de transformación para conservar el producto.
- Tipos de técnicas de servicio: servicio de emplatado, directo o servicio a la inglesa, servicio a la francesa, servicio a la rusa y servicio guerdón. Servicio de bebidas.



- Pases del servicio y el funcionamiento del post ¿servicio.
- Bases de la atención del cliente para los profesionales en sala.
- Oferta de comida y bebida, planificación y organización de la mise en place y la ejecución en el servicio.
- Bases, técnicas y herramientas del mundo dulce: Masas hojaldradas, batidas o esponjadas, escaldadas, azucaradas, fermentadas, cremas y rellenos dulces y salados, semifríos, cubiertas, baños y elaboraciones complementarias, decoración y acabados, conservación y regeneración de géneros.
- Elaboración de postres, productos de repostería: Postres a base de frutas, base de lácteos y postres fritos y de sartén, semifríos, helados y sorbetes, cocinas territoriales españolas, cocina internacional, postres de autor, acabado y presentación a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.
- Elaboración en panificación: principales materias primas utilizadas en panadería-bollería. Caracterización de los tipos de masas y productos de panadería. Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base. Proceso de fermentación. Tipos de masas. Productos finales de bollería
- La clasificación de los postres.
- Conocer la oferta y el sistema de producción de elaboraciones dulces según el modelo de negocio.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.

CG03 - Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional.

CG04 - Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.

CG06 - Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.

CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.

CG12 - Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE08 - Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.

CE09 - Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.

CE10 - Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.

CE11 - Conocer y aplicar los sistemas, procesos y técnicas, así como las normas de conducta y protocolo de servicio ligados al trabajo en sala.

CE17 - Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas y participativas	105	100
Estudio personal y documentación	280	0
Trabajos individuales / grupales	125	20
Exposiciones individuales / grupales	80	75
Tutorización	10	100
Prácticas de taller o laboratorio	150	100

##### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

##### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral o escrito	30.0	40.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	10.0	30.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	10.0	20.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0



Evaluación de Trabajos de Taller	10.0	25.0
<b>NIVEL 2: Sumillería</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>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
3	6	
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Fundamentos de Sumillería</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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Fundamentos de Coctelería</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	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Sumillería y Gestión de Bodega</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>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<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	No
<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>		
<p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.</b></p> <p>RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.</p> <p>RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.</p> <p>RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.</p> <p>RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.</p>		



**CG03 Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional.**

RA1 Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales.

RA2 Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto.

**CG04 Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.**

RA1 Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.

RA2 Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.

RA3 Respeta la diversidad cultural.

**CG06 Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.**

RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.

RA2 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.

**CG07 Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.**

RA1 Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones

RA2 Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.

RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG12 Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.**

RA1 Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.

RA2 Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

**CE15 Conocer y definir las características de las bebidas, las diversas calidades y composición en relación al producto, al origen y al proceso de producción.**

RA1 Identificar los diversos tipos de bebidas, método de elaboración y de producción, así como formas de clasificarlas y taxonomías.

RA2 Contextualización vitícola, la vid, variedades y zonas. Características del suelo, topografía, clima, biodiversidad, altitud y técnicas de vinificación que hacen distinto a un vino.

RA3 Conocer los productos utilizados en la coctelería.

RA4 Conocer cómo se clasifican los cócteles. Origen y evolución.

**CE16 Conocer los principales procedimientos y técnicas de servicio, gestión y uso de las bebidas.**

RA1 Características, herramientas y técnicas de elaboración, traslado, servicio y degustación relacionadas con las bebidas así como los maridajes en el restaurante.

RA2 Conocer los distintos actores que intervienen en el mundo de las bebidas y de la actividad profesional, tipologías. Conocimiento y comprensión de los conceptos, funciones, cultura profesional y principios específicos de cada actor.

RA3 Saber la relación del vino con el ámbito de la gastronomía: el mercado del vino, el precio, el valor, la compra, la calidad y la conservación.

RA4 Elaborar y diseñar una oferta de bebidas. Gestión y procesos de stocks y de bodega.

RA5 Conocer las herramientas, técnicas y funciones que realiza el bartender.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

- Definición y características.

Características que definen a la bebida. Donde se consumen. Descontextualización. Bebidas gastronómicas. La calidad de las bebidas. Voluntad gastronómica. Bebidas ofrecidas en la restauración gastronómica.

- Clasificación de las bebidas

Parámetros de clasificación genéricos para todas las bebidas. Familias. Maneras de segmentar específicamente las familias de bebidas.



- Composición de las bebidas.

Para que sirve conocer la composición de las bebidas. La parte química de las bebidas. Compuestos. La química de las bebidas en nuestra percepción organoléptica.

- Productos o bebidas más representativas, así como las herramientas, las técnicas, los espacios y los actores relacionados.
- La viticultura, cultivo de la vid y sus condicionantes.

Contextualización: el vino como bebida

Elaboraciones y productos elaborados a partir del vino

Otros usos y comparativas del vino

Introducción a la viticultura

La vid y sus variedades

Comprender la viticultura a través de los vinos

- Técnicas empleadas en la vinificación.

Introducción a la vinificación

Movimientos enológicos

Técnicas de prefermentación, fermentación y posfermentación

Compuestos aromáticos del vino

Crianza

Técnicas de envasado

Técnicas, herramientas y alteraciones durante todo el proceso

Vinificación de vinos especiales

El espacio de vinificación

Modelos de vinificación según el ideal estético

Clasificaciones del vino

- El mercado del vino.

La logística y los tributos

El precio y el valor del vino

Condicionantes de la oferta de bebidas

La compra en el restaurante

La calidad del vino

La carta de vinos

La conservación del vino en el restaurante

- Las funciones y los recursos del sumiller en el restaurante

¿Qué es la sumillería?

La personalidad y la cultura profesional del sumiller

La mise en place

El servicio del vino en el restaurante

La venta del vino

El maridaje en el restaurante

La tecnología del servicio en sumillería

Las herramientas del sumiller





La innovación del vino en el restaurante

- Fundamentos de la coctelería

Aspectos léxico-semánticos, geopolíticos y de intencionalidad

¿dónde, cuándo se toman los cócteles?

¿cómo clasificar los cócteles?

- Las funciones y los recursos el bartender en la coctelería.

El bartender como profesional

La mise en place en la coctelería

El servicio en la coctelería

Los productos comestibles en coctelería: de la coctelería «clásica» a las nuevas tendencias

Los productos más utilizados en coctelería

Las herramientas esenciales del bartender para elaborar cócteles

- Origen y evolución de la coctelería.

Origen y evolución de los cócteles

Actualidad: análisis de la evolución creativa

Personalidades de la historia de la coctelería

Establecimientos importantes en la historia de la coctelería

- Como funciona una coctelería.

¿Qué es una coctelería?

El cóctel y el bartender dentro de la organización y el funcionamiento de una coctelería

Principales productos elaborados (bebidas) que podemos encontrar en una coctelería

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.

CG03 - Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional.

CG04 - Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.

CG06 - Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.

CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.

CG12 - Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE15 - Conocer y definir las características de las bebidas, las diversas calidades y composición en relación al producto, al origen y al proceso de producción.

CE16 - Conocer los principales procedimientos y técnicas de servicio, gestión y uso de las bebidas.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas y participativas	100	100
Estudio personal y documentación	165	0



Trabajos individuales / grupales	45	20
Exposiciones individuales / grupales	30	75
Tutorización	5	100
Prácticas de taller o laboratorio	30	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>
Examen oral o escrito	30.0	40.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	10.0	30.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	10.0	20.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Evaluación de Trabajos de Taller	10.0	25.0
<b>NIVEL 2: Innovación y Creatividad</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Mixta	Ciencias Sociales y Jurídicas	Antropología
<b>ECTS NIVEL2</b>		
<b>ECTS OPTATIVAS</b>	<b>ECTS OBLIGATORIAS</b>	<b>ECTS BÁSICAS</b>
12	24	6
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		3
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
9	6	6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
18		
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Innovación Gastronómica</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>



<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Ciencia y Cocina</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<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>
3		
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Creatividad Gastronómica		
<b>NIVEL 3: Creatividad, Filosofía y Lenguaje</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	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
3		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Técnicas de Vanguardia 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>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: I+D 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>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Modelos de Producción Industrial</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<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>
3		
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Creatividad Gastronómica		
<b>NIVEL 3: Procesos de Vanguardia</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<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>
3		
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No



<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>			
Mención en Creatividad Gastronómica			
<b>NIVEL 3: Experimentación Culinaria y Análisis 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>
Optativa		3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>			
<b>ECTS Semestral 1</b>		<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3			
<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	No
<b>FRANCÉS</b>		<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No		No	No
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>			
Mención en Creatividad Gastronómica			
<b>NIVEL 3: Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional I</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		3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>			
<b>ECTS Semestral 1</b>		<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
			3
<b>ECTS Semestral 4</b>		<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<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	No
<b>FRANCÉS</b>		<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No		No	No
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	



No	No	
<b>NIVEL 3: Seminario de Actualidad en Gastronomía Internacional II</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>
<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>
6		
<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	No
<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>		
<p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG01 Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.</b></p> <p>RA1 Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos.</p> <p>RA2 Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.</p> <p>RA3 Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.</p> <p><b>CG03 Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional.</b></p> <p>RA1 Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales.</p> <p>RA2 Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto.</p> <p><b>CG04 Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.</b></p> <p>RA1 Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.</p> <p>RA2 Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.</p> <p>RA3 Respeta la diversidad cultural.</p> <p><b>CG06 Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.</b></p> <p>RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.</p> <p>RA2 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.</p> <p><b>CG07 Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.</b></p> <p>RA1 Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones</p> <p>RA2 Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones</p> <p><b>CG08 Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.</b></p>		



RA1 Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.

RA2 Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.

RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG11 Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía.**

RA1 Elabora trabajos adoptando enfoques originales.

RA2 Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.

**CG13 Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.**

RA1 Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.

**CG14 Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.**

RA1 Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.

RA2 Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

**CE08 Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.**

RA1 Realizar una cata y análisis sensorial en el marco de la alimentación.

RA2 Contemplar la producción sostenible como valor intrínseco de la materia prima.

**CE09 Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.**

RA1. Interpretar y manejar las diversas técnicas de vanguardia del ámbito de la gastronomía.

RA2. Conocer la relación de los fundamentos de la ciencia con la cocina y la gastronomía.

**CE13 Conocer y aplicar el método científico, con una visión y pensamiento creativo e innovador a los procesos y técnicas culinarias.**

RA1. Planificar y desarrollar un proyecto de I+D+I. Ser capaz de desenvolver su profesión en un departamento de I+D+I de la industria alimentaria.

RA2: Implementar el proceso creativo necesario para poder innovar.

**CE17 Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.**

RA1 Imprimir carácter innovador a una empresa o negocio relacionado con la gastronomía.

RA2 Contemplar la sostenibilidad como una tendencia global y necesaria en el ámbito gastronómico.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

- Definición de la innovación. Léxico específico, referencias y terminología, clasificaciones de la innovación y factores que la condiciona.
- La innovación en la empresa y en los negocios relacionados con la gastronomía.
- Líderes, equipo, cultura innovadora y recursos para innovar.
- Estudio de modelos de éxito de proyectos innovadores en la gastronomía.
- Definición de Creatividad. Diferencia entre creatividad e innovación. Tipos, métodos, niveles, etapas, procesos y resultados creativos.
- Análisis de metodologías innovadoras que se desarrollan en el ámbito de la alimentación.
- Técnicas de vanguardia en gastronomía. Creatividad gastronómica.
- Tipos, estilos y movimientos culinarios. Relaciones interdisciplinarias como fuente de inspiración y colaboración para la generación de nuevas técnicas de cocina.
- Inmersión en las tendencias más actuales y especializaciones, a nivel teórico y práctico.
- Definición del análisis sensorial; métodos, procesos y tipos. Fichas de cata e informes en la industria alimentaria. La cata como experimentación sensorio-perceptiva.
- Realización de catas y análisis sensorial de productos y elaboraciones siguiendo los protocolos estandarizados.
- Contextualizando la Ciencia. Diálogo entre la ciencia y la cocina.
- El léxico científico y gastronómico.
- Proyectos fruto de la colaboración entre científicos y cocineros. Tendencia y sinergias.
- Las reacciones químicas y físicas en la cocina.
- La técnica en relación con la tecnología en la restauración gastronómica y en la industria alimentaria.
- La gastronomía molecular y su historia. La creación del primer laboratorio de cocina. El primer equipo de cocineros investigadores.
- El conocimiento científico del cocinero. La ciencia en un restaurante gastronómico.
- El departamento de I+D+I dentro del sector de la Industria alimentaria. Funcionamiento y organización, modelos de producción, métodos y resultados.
- Planificación de un proyecto de I+D+I en el marco de la industria alimentaria. Fuentes de financiación y ayudas disponibles para la consecución de objetivos.
- Recursos: Líder creativo, el papel del equipo creativo y la cultura innovadora.





- Estudio de los criterios de clasificación de la innovación: según el proceso, según el resultado, según en qué se innova, según el grado tecnológico, según consecuencias, según la ética y según la longevidad.
- Sistematización del proceso de I+D+I: sistema de innovación y sistema de control (auditoria innovadora).
- Procesos de I+D+I. Antes del proceso creativo: Estrategia y gestión de la información. Durante el proceso creativo: ideación, creación, experimentación, selección de creaciones, registro y catalogación. Después del proceso creativo: comercialización (innovación externa) y/o implementación (innovación interna).
- Fuentes de información para desarrollar proyectos de I+D+I. Bases de datos, investigaciones y publicaciones científicas. Organismos públicos y privados, fundaciones y empresas. Legislación relacionada.
- Vigilancia tecnológica e Inteligencia competitiva.
- Modelos de producción industrial. Desarrollo y lanzamiento de un nuevo producto. Etapas, análisis de solicitudes, desarrollo de prototipos, pruebas piloto/industriales y generación de documentación técnica.
- Métodos, procesos, tecnología, técnicas y herramientas utilizadas en modelos de producción industrial.
- Principales sistemas y modelos de producción industrial.
- Programación de la producción alimentaria.
- Modelos de producción, condiciones de sostenibilidad, eficiencia y mejoras en la productividad.
- Comercialización y logística en la Industria Alimentaria.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

##### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD

##### CEOMCG01 Conocer modelos de producción utilizados en la industria alimentaria.

RA1- Enumera distintos tipos de producción existentes en la industria de la alimentación.

RA2- Comprende la funcionalidad productiva de los recursos usados en cada modelo.

##### CEOMCG02 Conocer y aplicar diversos procesos culinarios de vanguardia.

RA1- Profundiza en el conocimiento de diferentes técnicas de vanguardia acrecentando su practicidad.

RA2- Capacidad de conectar procesos complejos aplicados a la vanguardia culinaria.

##### CEOMCG03 Realizar análisis sensoriales y paneles de cata, registrando y evaluando los resultados obtenidos.

RA1- Capacidad de efectuar una valoración objetiva sobre un producto o una elaboración, a partir de un análisis sensorial.

RA2- Configura un panel de cata registrando y determinando los resultados obtenidos.

##### CEOMCG04 Entender el dialogo existente entre ciencia y cocina propiciando creaciones más innovadoras.

RA1- Conoce el léxico científico gastronómico.

RA2 Comprende el resultado obtenido conectando las reacciones que se generan entorno al producto aplicando una técnica culinaria concreta, a nivel físico, químico y biológico.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.

CG03 - Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional.

CG04 - Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.

CG06 - Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.

CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.

CG08 - Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.

CG11 - Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía.

CG13 - Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.

CG14 - Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE08 - Conocer los diferentes productos, sus usos, y propiedades organolépticas así como las temporalidades de los mismos.

CE09 - Conocer y manejar los principales sistemas, procesos y técnicas culinarias, así como el instrumental necesario, aplicados a elaboraciones tradicionales y de vanguardia.



CE13 - Conocer y aplicar el método científico, con una visión y pensamiento creativo e innovador a los procesos y técnicas culinarias.		
CE17 - Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases expositivas y participativas	260	100
Estudio personal y documentación	320	0
Trabajos individuales / grupales	200	20
Exposiciones individuales / grupales	200	25
Tutorización	20	100
Prácticas de taller o laboratorio	50	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>
Examen oral o escrito	30.0	40.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	10.0	30.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	10.0	20.0
Participación activa del alumno	5.0	10.0
Evaluación de Trabajos de Taller	10.0	25.0
<b>NIVEL 2: Fundamentos de Economía y Finanzas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Mixta	Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía
<b>ECTS NIVEL2</b>		
<b>ECTS OPTATIVAS</b>	<b>ECTS OBLIGATORIAS</b>	<b>ECTS BÁSICAS</b>
9	9	6
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	3	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
9		
<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: Introducción a la Economía</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	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: Introducción a la Contabilidad</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	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		3
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Contabilidad de Gestión</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	3	Semestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Análisis y Planificación Financiera		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Gestión Gastronómica		
NIVEL 3: Entorno Global de los Negocios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Gestión Gastronómica		
NIVEL 3: Métodos Cuantitativos para el Análisis de Datos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p><b>COMPETENCIAS GENERALES</b></p> <p><b>CG01- Capacidad para el pensamiento analítico y sintético aplicado en el ámbito de la gastronomía.</b></p> <p>RA1. Analiza la información identificando sus elementos más significativos</p> <p>RA2. Realiza la abstracción y simplificación necesaria para modelizar estadísticamente el problema real planteado</p> <p><b>CG03 Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional.</b></p> <p>RA1 Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales.</p> <p>RA2 Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto.</p> <p><b>CG05 Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.</b></p>		



RA1 Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.

RA2 Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.

**CG09- Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicados en el ámbito gastronómico.**

RA1. Aplica los conceptos y técnicas que permiten analizar la información, necesarias para la resolución de problemas y apoyo a la toma de decisiones.

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.

RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG12 Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.**

RA1 Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.

RA2 Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.

**CG15 Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.**

RA1 Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.

RA2 Escribe con corrección.

RA3 Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

**CE18 Conocer las principales variables económicas que afectan a empresas y mercados y aplicar el razonamiento económico a distintos problemas de estrategia y rendimiento empresarial.**

RA1 Tiene la capacidad de aplicar principios económicos y el razonamiento económico a distintos problemas de estrategia y rendimiento empresarial

RA2 Identifica los supuestos de los modelos económicos y hace uso de métodos deductivos e inductivos en el análisis y razonamiento económico

RA3 Es capaz de entender y analizar la eficiencia de los mercados y sus fallos

RA4 Comprende los determinantes de la elección del consumidor y de las decisiones sobre la producción y el comportamiento de distintos tipos de empresas

**CE19 Comprender y saber analizar la contabilidad como sistema de información de la situación económico-financiera de la empresa, así como de sus resultados para la toma de decisiones empresariales.**

RA1 Sabe hacer un balance de situación y una cuenta de pérdidas y ganancias sencillos y aplica herramientas básicas de análisis

RA2 Conoce el lenguaje y los instrumentos contables necesarios para la representación de los hechos económicos

RA3 Conoce la normativa contable vigente y comprende la necesidad de su armonización internacional.

**CE26 Capacidad para tratar, sintetizar y analizar información procedente de bases de datos profesionales utilizando herramientas informáticas.**

RA1. Saber extraer información y datos de la web.

RA2 Conoce, diferencia y emplea los conceptos estadísticos para el análisis de la información; identificación de las variables y presentación sistemática de los datos

RA3. Duce información estadística relevante de un conjunto de datos y analiza e interpreta correctamente las relaciones entre distintas variables de cara a la mejora en la toma de decisiones.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

Microeconomía: La Oferta y la Demanda. El Mercado de Competencia Perfecta. El Mercado de Trabajo. Modelos macroeconómicos: definición, fases de la construcción de un modelo. Definición y medición de las variables macroeconómicas: macromagnitudes de producción, demanda, renta, precios y mercado laboral. Flujo circular de la renta.

Contabilidad, patrimonio y cuentas anuales. Las cuentas y el ciclo contable. El marco conceptual y los principios contables. La valoración inicial de los activos, Ajustes finales: la amortización y el deterioro contable; las cuentas de compensación; la amortización acumulada; deterioros de valor de los activos; consecuencias del principio de devengo: la periodificación de gastos e ingresos. La valoración posterior.

El modelo básico de acumulación de costes y obtención de resultados en la contabilidad de gestión: La contabilidad de gestión y el modelo básico de obtención de costes y resultados analíticos; las existencias en el proceso productivo; contabilidad por secciones. Articulación de los modelos de coste:



valoración de la producción en curso; Sistemas de costes por procesos; el modelo de costes variables y análisis coste-volumen-beneficio; los costes basados en actividades: el modelo ABC; los presupuestos: el coste estándar y las desviaciones.

La empresa y el director financiero. El entorno financiero: los mercados financieros. Conceptos básicos en finanzas corporativas. Métodos de selección de inversiones productivas. El coste de capital. La medida del comportamiento empresarial a través de los ratios. La gestión del fondo de maniobra: el corto plazo. Fusiones y adquisiciones. Inversiones financieras: valoración de activos de renta variable; valoración de activos de renta fija; valoración de las empresas.

La medición de la actividad económica: principales indicadores; comparaciones en el tiempo; la paridad de poder adquisitivo. El funcionamiento de los mercados: oferta y demanda; tipos de mercados; tipos de bienes. El sector exterior de la economía: estructura de la balanza de pagos; interpretación de la balanza de pagos; el tipo de cambio; equilibrio externo y opciones de política económica. Los desequilibrios económicos: ámbito socio-económico; ámbito financiero; ámbito fiscal. Globalización y negocios: clasificación de los países; el escenario internacional multipolar; evolución reciente del entorno económico internacional. La internacionalización del capital: origen y evolución de los mercados financieros internacionales; instituciones financieras internacionales; la inversión directa extranjera.

#### Métodos Cuantitativos para el análisis de datos.

Tema 1: Introducción

1.1 La importancia del análisis de datos en la era del Big Data

1.2 Big Data

1.3 Ejemplo de aplicaciones

Tema 2. Estadística descriptiva

2.1 conceptos básico

2.2 Clasificaciones de variables y datos

2.3 Frecuencias. Tablas de frecuencias

2.4 Gráficos para describir datos

2.5 Medidas estadísticas para una variable: tendencia central, posición, dispersión y forma.

2.6 Medidas para estudiar la relación entre dos variables

Tema 3. La incertidumbre y su medida

3.1 Fenómenos aleatorios y sucesos

3.2 Probabilidad; axiomas y concepciones

3.3 Probabilidad condicionada. Independencia en probabilidad

Tema 4. Variable aleatoria y modelos de distribución

4.1 Concepto de variable aleatoria

4.2 Variables aleatorias discretas. Modelos más utilizados

4.4 Variables aleatorias continuas. Modelos más utilizados

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

##### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD

##### CEOMGG01 Capacidad de aplicar las distintas áreas de las finanzas corporativas a la gestión financiera de una organización

RA1 Conoce los conceptos teóricos sobre valoración de empresas y los diferentes métodos de valoración de empresas existentes y es capaz de escoger de manera crítica, el o los métodos más apropiados en cada caso.

RA2 Conoce y comprende los diversos métodos de selección de inversiones, y tiene capacidad de elección del más adecuado y capacidad para aplicarlos en la toma de decisiones reales

RA3 Comprende los fundamentos de las operaciones de Fusiones y Adquisiciones, los motivos que las impulsan, los procesos para llevar a cabo esas operaciones y los factores que pueden hacerlas fracasar

RA4 Es capaz de analizar e interpretar los estados financieros de una empresa y emitir un juicio de valor sobre su situación económico financiera actual y futura, mediante el uso de ratios financieros

##### CEOMGG02 Comprensión de las principales fuerzas y condiciones del mundo que afectan la forma en que opera una organización y moldean su conducta.

RA1 Comprende la trascendencia de la globalización para la supervivencia de las empresas.

RA2 Comprende las claves del contexto socio-económico, político y cultural que enmarcan la internacionalización de las organizaciones.



RA3 Argumenta y critica acerca de las distintas implicaciones éticas de la internacionalización empresarial.

RA4 Conoce y utiliza los principales modelos y herramientas disponibles para la identificación y valoración de las amenazas y oportunidades del contexto internacional de la empresa.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.

CG03 - Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional.

CG05 - Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.

CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.

CG12 - Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.

CG15 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE18 - Conocer las principales variables económicas que afectan a empresas y mercados y aplicar el razonamiento económico a distintos problemas de estrategia y rendimiento empresarial.

CE19 - Comprender y saber analizar la contabilidad como sistema de información de la situación económico-financiera de la empresa, así como de sus resultados para la toma de decisiones empresariales.

CE26 - Capacidad para tratar, sintetizar y analizar información procedente de bases de datos profesionales utilizando herramientas informáticas.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas y participativas	151	100
Estudio personal y documentación	262	0
Actividades prácticas / resolución de problemas	83	25
Trabajos individuales / grupales	57	20
Exposiciones individuales / grupales	47	40

##### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

##### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral o escrito	40.0	60.0
Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas	5.0	20.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	5.0	20.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	5.0	20.0
Participación activa del alumno	5.0	20.0

#### NIVEL 2: Comunicación y Marketing

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS





6	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		9
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Comunicación Gastronómica</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	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		3
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Marketing</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>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



		6
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Comportamiento del Consumidor</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<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>
3		
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gestión Gastronómica		
<b>NIVEL 3: Estrategia de Comunicación Empresarial y de Marketing</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<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>
3		
<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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

**LISTADO DE MENCIONES**

No existen datos

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**COMPETENCIAS GENERALES**

**CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.**

- RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
- RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
- RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
- RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.

**CG04 Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.**

- RA1 Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
- RA2 Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
- RA3 Respeta la diversidad cultural.

**CG05 Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.**

- RA1 Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.
- RA2 Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.

**CG07 Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
- RA2 Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones

**CG08 Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.
- RA2 Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.

**CG09 Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.**

- RA1 Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
- RA2 Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
- RA1 Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

- RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
- RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG15 Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.**



RA1 Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.

RA2 Escribe con corrección.

RA3 Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

##### CE14 Conocer y aplicar las técnicas y herramientas de comunicación enfocado en el periodismo gastronómico y redes sociales

RA1 Comprende la importancia de la redacción de contenidos gastronómicos, los distintos géneros, así como las fuentes de información.

RA2 Conoce las tendencias actuales en alimentación para gestionar contenidos profundos y vigentes en gastronomía, la alimentación y la restauración.

RA3 Señala los actores y medios relevantes dentro del ámbito de la comunicación gastronómica.

RA4 Domina los métodos y técnicas avanzadas para escribir mejor y crear proyectos de contenidos en gastronomía.

RA5 Discierne entre los distintos tipos de redes sociales y determinar qué contenidos se adecúan mejor a cada plataforma.

##### CE20 Conocer las actividades encuadradas en la Dirección de Marketing en la empresa y entender las decisiones clave que afectan a los elementos del marketing-mix.

RA1 Es capaz de encuadrar el marketing como una función empresarial.

RA2 Es capaz de definir en qué consiste la orientación al mercado.

RA3 Identifica y describe los conceptos fundamentales del marketing.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Fundamentos teórico-prácticos de la comunicación gastronómica: publicidad, RR.PP. y periodismo aplicados al sector gastronómico. Estructuras comunicativas para la promoción gastronómica. Proceso de planificación estratégica de la comunicación y las variables que intervienen. Identidad y posicionamiento estratégico de los organismos públicos, empresas gastronómicas y territorios. Técnicas de comunicación convencional y no convencional orientada a la promoción de organismos públicos y empresas privadas, territorios, productos y destinos turísticos. Procesos informativos de comunicación gastronómica a través de los medios de comunicación social. Nuevas tecnologías aplicadas a la comunicación gastronómica.

La función Marketing, el mercado, el producto, el precio, la distribución, la comunicación. Dirección de marketing. Análisis del externo de marketing. Análisis interno (Segmentación. Posicionamiento. Producto. Marca. Clientes. Comunicación). Elaboración del Plan estratégico. Ejecución del Plan estratégico: el Plan anual de Marketing. Control de Marketing.

El Consumidor (y el consumo) en la sociedad: datos sobre el consumo; el consumidor europeo y el consumidor mundial; tendencias actuales en la sociedad de consumo.

El Comportamiento del consumidor y el Marketing: conceptos claves; principales enfoques; la perspectiva interdisciplinar; la investigación del comportamiento del consumidor: el uso de Big Data. El proceso de decisión de compra: el consumo como resolución de problemas; tipos de decisiones de consumo; el proceso de decisión individual. El consumidor como individuo: percepción, aprendizaje y memoria; necesidad, motivación y actitudes; autoconcepto: personalidad, valores, estilos de vida. El consumidor como parte de un grupo: grupos de pertenencia: cultura y familia; influencers: comunidades, redes 2.0 y líderes de opinión; relaciones de poder en los grupos. El consumidor como parte del entorno: variables demográficas, económicas, ecológicas, tecnológicas, políticas, legales.

Introducción a la comunicación. Niveles de comunicación en la empresa. El mix de comunicación: la visión tradicional. El mix actual: ATL/BTL y la nueva clasificación. Comunicación 360. Fundamentos para elaborar un plan de comunicación. Etapas del plan de comunicación. Determinantes de la comunicación. La persuasión. Modelos de creación publicitaria. Proceso de creación de campañas: relación con agencias externas. Del briefing al post-test. Agencias.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

##### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD

###### GEOMGG03 Capacidad de analizar las variables externas e internas que influyen en la toma de decisiones del consumidor

RA1 Identifica, describe y clasifica las variables que influyen en el comportamiento del consumidor y distingue entre variables del entorno, variables del individuo y variables del grupo.

RA2 Conoce las fases del proceso de decisión de compra y describe las principales características de cada una.

RA3 Es capaz de explicar procesos de compra complejos y disgregarlos en sus diferentes fases.

###### GEOMGG04 Conocimiento y comprensión de los principios y prácticas que componen la comunicación externa e interna de corporaciones privadas.

RA1 Es capaz de comprender y gestionar la comunicación interna en las organizaciones.



RA2 Valora los distintos factores que inciden en las estrategias de comunicación de empresas e instituciones.

RA3 Es capaz de gestionar las relaciones de la empresa con sus principales grupos de interés a través de políticas de asuntos públicos.

RA4 Es capaz de diseñar planes y estrategias de comunicación complejos.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.

CG04 - Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.

CG05 - Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.

CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.

CG08 - Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.

CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.

CG15 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE14 - Conocer y aplicar las técnicas y herramientas de comunicación enfocado en el periodismo gastronómico y redes sociales

CE20 - Conocer las actividades encuadradas en la Dirección de Marketing en la empresa y entender las decisiones clave que afectan a los elementos del marketing-mix.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas y participativas	94	100
Estudio personal y documentación	168	0
Actividades prácticas / resolución de problemas	45	25
Trabajos individuales / grupales	34	20
Exposiciones individuales / grupales	34	40

##### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

##### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral o escrito	40.0	60.0
Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas	5.0	20.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	5.0	20.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	5.0	20.0
Participación activa del alumno	5.0	20.0

#### NIVEL 2: Gestión Empresarial

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Mixta	Ciencias Sociales y Jurídicas	Empresa
<b>ECTS NIVEL2</b>		



ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
3	12	9
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>NIVEL 3: Fundamentos de la empresa y de las organizaciones</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	9	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	3	
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
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>NIVEL 3: Comportamiento Organizacional y Dirección de Recursos Humanos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Estrategia Empresarial</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>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Business Start-ups/New Business Creation</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

**LISTADO DE MENCIONES**

Mención en Gestión Gastronómica

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**COMPETENCIAS GENERALES**

**CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.**

- RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
- RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
- RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
- RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.

**CG05 Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.**

- RA1 Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.
- RA2 Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.

**CG08 Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.
- RA2 Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.

**CG09 Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.**

- RA1 Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
- RA2 Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
- RA1 Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

- RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
- RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG11 Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía.**

- RA1 Elabora trabajos adoptando enfoques originales.
- RA2 Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.

**CG12 Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.**

- RA1 Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.
- RA2 Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.

**CG13 Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.**

- RA1 Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**





**CE21 Comprender los diversos factores del entorno que afectan a la empresa e identificar y valorar las prácticas más relevantes de la dirección y gestión empresarial.**

RA1 Comprende qué es una empresa, cuál es su razón de ser y qué papel desempeña en la sociedad.

RA2 Identificar y valorar críticamente prácticas de dirección y gestión empresarial significativas en casos reales.

RA3 Identificar y responder a los distintos factores del entorno que afectan a la empresa.

**CE22 Identificar las aptitudes, actitudes y otros elementos necesarios para un puesto de trabajo, y valorar las necesidades motivacionales vinculados al mismo.**

RA1 Diseña correctamente un Profesiograma completo: las aptitudes, actitudes, inteligencia emocional, personalidad y valores; necesarios para un determinado puesto de trabajo

RA2 Sabe diagnosticar las necesidades motivacionales de sus colaboradores y satisfacerlas estableciéndoles objetivos y rediseñando sus puestos de trabajo

RA3 Es capaz de afrontar un proceso de selección profesional realizando correctamente su cv, desempeñado un papel de liderazgo en las dinámicas de grupo y dando su mejor imagen en las entrevistas personales.

**CE23 Conocer y aplicar las herramientas de apoyo al directivo para la identificación de alternativas estratégicas y la definición, la implantación y el control de la estrategia de la empresa.**

RA1 Comprende la estrategia de la empresa como un proceso social y político negociado, que aspira al logro de una ventaja competitiva sostenible, ligado a un alto grado de compromiso de todos los participantes

RA2 Reconoce y aplica eficazmente modelos y herramientas para identificar todas las alternativas estratégicas posibles y evaluarlas, orientando así la elección de la estrategia

RA3 Reconoce y aplica eficazmente las distintas herramientas de apoyo al directivo de empresa para la implantación y el control estratégicos, y las relaciona en el marco de situaciones empresariales reales

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

La misión y visión de la empresa. El entorno de la empresa: evaluación interna y principales áreas funcionales; evaluación externa. La dirección de la empresa: implementación estratégica. Empresa y sociedad. Business Plan.

La Diversidad en las organizaciones y su gestión: las aptitudes profesionales en selección. Actitudes y la satisfacción en el trabajo: el clima laboral, su medida y mejora. Emociones y estados de ánimo en el rendimiento laboral: la Inteligencia emocional y cultural. Personalidad y valores en dirección de personas: la entrevista de selección. Percepción y toma de decisiones individuales: la creatividad. Teoría y conceptos generales de Motivación: extrínseca e intrínseca. Motivación laboral y sus aplicaciones: el enriquecimiento de puestos de trabajo. Fundamentos del comportamiento de, y en los grupos: la dinámica de grupos. Los equipos de trabajo eficientes y la toma de decisiones colectivas. La comunicación interpersonal y su mejora. El liderazgo en las organizaciones: su evolución práctica.

La elección de la estrategia: ventaja competitiva y el diseño de la estrategia competitiva; la estrategia corporativa: el desarrollo empresarial. Implantación y control de la estrategia: evaluación e implantación de estrategias; el control de la estrategia.

Generación de ideas de negocio. Modelo de negocio. Análisis de viabilidad de la idea de negocio. El Plan de Negocio: Definición del negocio y la propuesta de valor; Plan de marketing; Plan de operaciones; Organización y capital humano; Plan económico financiero. Financiación y lanzamiento de la nueva empresa: Financiación propia; Financiación ajena; Lanzamiento del proyecto empresarial.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**COMPETENCIA ESPECÍFICA DE OPTATIVIDAD**

**CEOMGG05 - Capacidad de planificación y realización de un plan de Negocio**

RA1 Conocer la estructura y el contenido del plan de negocio, especialmente los aspectos claves para la creación de una empresa (marketing, operaciones, finanzas, legales, organización y capital humano).

RA2 Generar ideas, conceptos y modelos de negocio, y ser capaz de valorar su viabilidad comercial y financiera

RA3 Comunicarse persuasivamente para defender un plan de negocio frente a inversores y poder atraer el talento necesario para la puesta en marcha de un proyecto empresarial

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.

CG05 - Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.

CG08 - Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.

CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.



CG11 - Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía.		
CG12 - Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.		
CG13 - Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE22 - Identificar las aptitudes, actitudes y otros elementos necesarios para un puesto de trabajo, y valorar las necesidades motivacionales vinculados al mismo.		
CE23 - Conocer y aplicar las herramientas de apoyo al directivo para la identificación de alternativas estratégicas y la definición, la implantación y el control de la estrategia de la empresa.		
CE21 - Comprender los diversos factores del entorno que afectan a la empresa e identificar y valorar las prácticas más relevantes de la dirección y gestión empresarial.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases expositivas y participativas	150	100
Estudio personal y documentación	250	0
Actividades prácticas / resolución de problemas	80	40
Trabajos individuales / grupales	60	20
Exposiciones individuales / grupales	60	40
<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>
Examen oral o escrito	40.0	60.0
Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas	5.0	20.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	5.0	20.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	5.0	20.0
Participación activa del alumno	5.0	20.0
<b>NIVEL 2: Gestión Gastronómica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
<b>ECTS NIVEL2</b>		
<b>ECTS OPTATIVAS</b>	<b>ECTS OBLIGATORIAS</b>	<b>ECTS BÁSICAS</b>
18	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		3
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6	3	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
18		
<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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Planificación de Eventos y Protocolo		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gestión de un Restaurante		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		
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	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gestión Turística y Hotelera		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Planificación y Definición de Diseño Gastronómico		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gestión y Desarrollo de Proyectos de Investigación		



5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Creatividad Gastronómica		
NIVEL 3: Conceptualización de la Oferta Gastronómica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Creatividad Gastronómica		
NIVEL 3: Compra e Identificación del Producto		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimstral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
3		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gestión Gastronómica		
<b>NIVEL 3: Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gestión Gastronómica		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>COMPETENCIAS GENERALES</b>		
CG01 Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.		



RA1 Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos.

RA2 Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.

RA3 Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.

**CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.**

RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.

RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.

RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.

RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.

**CG05 Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.**

RA1 Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.

RA2 Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.

**CG07 Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.**

RA1 Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones

RA2 Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones

**CG08 Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.**

RA1 Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.

RA2 Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.

**CG09 Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.**

RA1 Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.

RA2 Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.

RA1 Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.

RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG11 Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía..**

RA1 Elabora trabajos adoptando enfoques originales.

RA2 Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.

**CG12 Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.**

RA1 Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.

RA2 Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.

**CG13 Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.**

RA1 Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.

**CG14 Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.**

RA1 Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.

RA2 Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros

**CG15 Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.**

RA1 Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.

RA2 Escribe con corrección.



RA3 Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

##### CE10 Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.

RA1 Aprender a planificar, diseñar y realizar un evento, teniendo en cuenta diversos ámbitos: comunicación, comercialización, gestión y control de gastos, así como los condicionantes legales, institucionales, sociales y culturales que influyen en su planificación.

RA2 Dominar los distintos tipos de protocolos, conjunto de reglas, formales, de cortesía, sociales o establecidas por costumbres que rigen los distintos actos, ceremonias y otros eventos.

##### CE12 Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/o de la alimentación.

RA1 Aunar los conocimientos previos relacionados con la creación y puesta en marcha de un modelo de negocio vinculado al sector de la restauración.

RA2 Poder auditar a una empresa en funcionamiento e implementar los diversos manuales de operación y de control para optimizar su funcionamiento.

RA3 Entender las diversas tipologías de estructuras de organización, gestión y funcionamiento en el sector hotelero y los diferentes modelos existentes relacionados con la gastronomía y el alojamiento.

RA4 Gestionar y desarrollar proyectos de investigación, siguiendo todas las etapas del mismo, haciendo hincapié en la protección de la propiedad intelectual, los modelos de cooperación empresarial, la búsqueda de financiación y la generación de bases de datos.

##### CE17 Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.

RA1 Conocer las estructuras en el sector turístico y tendencias relacionadas con la gastronomía, experiencias entorno al turismo gastronómico, así como ser capaces de identificar, analizar e implementar dichas estructuras.

RA2 Conocer los factores claves en el diseño de negocios relacionado con la gastronomía. La importancia de los detalles que transmiten personalidad y dan sentido a la conceptualización de la empresa: arquitectura, interiorismo, mobiliario, vajillas, vestimenta, etc.

RA3 Saber llevar a cabo la creación y el desarrollo de un proyecto, anudando los diversos puntos claves para su conceptualización y definición: Oferta, producto, servicio, ubicación, gestión, líneas de venta, target, etc.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

##### Breve descripción de los contenidos de la materia

- Estructuras y modelos de gestión en la restauración, hotelería y sector turístico.
- Etapas de creación, operación y evolución de un modelo de negocio.
- Trámites y requisitos obligatorios.
- El concepto del modelo de negocio.
- Definición de la oferta, producto y/o servicio.
- Diseño e interiorismo.
- El estudio de mercado, modelos y tendencias.
- Los manuales de operación.
- Apertura, crecimiento y evolución de la empresa.
- Claves para planificar el diseño y producción de un evento. Manual de protocolo.
- Gestión y desarrollo de proyectos de investigación
- Funcionamiento de los procesos de organización y gestión de compras de productos.
- Suministro, selección, recepción y organización de materias primas; diferenciación de alimentos y bebidas perecederas y no perecederas; operaciones de abastecimiento y logística, control y documentación.
- Búsqueda, selección y evaluación de proveedores. Aspectos clave en la negociación. Control de precios, valoración de servicios y calidad.
- Análisis de otros factores determinantes en la selección: ingredientes de proximidad, reconocimiento de marcas, embalajes reciclables, formatos, etc.
- Inventarios.
- Etapas y factores de aprovisionamiento, así como las relaciones establecidas entre proveedor y cliente.
- Análisis de cuenta de explotación; control de gastos, ratios y análisis; costes de Food and Beverage; menú engineering; segmentación de mercado; identificación de clientes; elección de la oferta.
- Gestión integral de la oferta de comida y bebida de una empresa de restauración.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

##### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD

##### MENCIÓN EN CREATIVIDAD GASTRONÓMICA

##### CEOMCG05 Identificar, enumerar y determinar los procesos para el desarrollo de un proyecto de investigación.

RA1 Especifica los pasos necesarios para el desarrollo de una investigación.





RA2 Detalla los parámetros para planificar cada proceso dentro del proyecto.

**CEOMCG06 Capacidad de generar y conceptualizar una oferta basada en una visión analítica de las tendencias, estilos y movimientos gastronómicos actuales.**

RA1 Conoce y analiza las distintas tendencias y modelos de éxito, así como los estilos y movimientos gastronómicos del momento.

RA2 Capacidad de generar una oferta fundamentada en el estudio de mercado.

**MENCIÓN EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**CEOMGG06 Identificar, valorar y seleccionar las materias primas en base a la calidad de las mismas y, a las necesidades de compra y actuaciones de negociación, el abastecimiento y la logística.**

RA1 Discernir las tipologías de materias primas preferentes para servicios de gastronomía incluidos grandes colectivos.

RA2 Dominar y aplicar estrategias usadas en procesos de negociación para la compra de producto, estudiando ofertas y comparativas.

RA3 Planificar y programar las operaciones de abastecimiento, logística, compra y suministro.

RA4 Integrar en la compañía la gestión y control de inventarios y el aprovisionamiento, controlando documentos y stocks, entrada y revisión de materias, almacenaje y costes de gestión.

**CEOMGG07 Saber gestionar el abastecimiento, la logística y los procesos de producción en el ámbito organizacional de una empresa dentro del sector gastronómico, mediante la implementación los diferentes elementos de un sistema de planificación**

RA1 Conocer y analizar los factores determinantes que intervienen en la gestión de la oferta de alimentación y bebidas de una empresa vinculada a la gastronomía.

RA2 Control y seguimiento de la propuesta utilizando las herramientas adecuadas para ello.

RA3 Describir los elementos que participan en la prestación de servicios y la configuración de la oferta.

RA4 Analizar las oportunidades de mercado, seleccionando, planificando y ejecutando la operativa en función de estas.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.

CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.

CG05 - Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.

CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.

CG08 - Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.

CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.

CG11 - Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía.

CG12 - Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.

CG13 - Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.

CG14 - Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.

CG15 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

No existen datos

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

CE10 - Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.

CE12 - Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/o de la alimentación.

CE17 - Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.



5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases expositivas y participativas	180	100
Estudio personal y documentación	230	0
Actividades prácticas / resolución de problemas	100	40
Trabajos individuales / grupales	120	25
Exposiciones individuales / grupales	100	25
Tutorización	20	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral o escrito	40.0	60.0
Evaluación de actividades prácticas/ resolución de problemas	5.0	20.0
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	5.0	20.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	5.0	20.0
Participación activa del alumno	5.0	20.0
NIVEL 2: Prácticas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		9
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		9
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<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	No
<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>		

**COMPETENCIAS GENERALES**

**CG01 Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos.
- RA2 Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.
- RA3 Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.

**CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.**

- RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
- RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
- RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
- RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.

**CG04 Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.**

- RA1 Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
- RA2 Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
- RA3 Respeta la diversidad cultural.

**CG05 Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.**

- RA1 Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.
- RA2 Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.

**CG06 Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.**

- RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
- RA2 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.

**CG07 Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
- RA2 Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones

**CG08 Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.



RA2 Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.

**CG09 Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.**

RA1 Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.

RA2 Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.

RA1 Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.

RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG11 Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía..**

RA1 Elabora trabajos adoptando enfoques originales.

RA2 Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.

**CG12 Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.**

RA1 Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.

RA2 Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.

**CG13 Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.**

RA1 Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.

**CG14 Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.**

RA1 Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.

RA2 Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros

**CG15 Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.**

RA1 Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.

RA2 Escribe con corrección.

RA3 Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

**CE24 Conocer y comprender el funcionamiento y las dinámicas reales en el ámbito profesional de la actividad gastronómica, mediante la aplicación de los fundamentos teórico-prácticos adquiridos por el alumno en el aula.**

RA1 Se adapta a las dinámicas de una situación real de trabajo.

RA2 Comprende y se integra en las relaciones horizontales y verticales en el entorno laboral.

RA4 Cumple las funciones y tareas asignadas con rigor, seriedad, compromiso y puntualidad.

RA3 Respeta las normas explícitas e implícitas que rigen en la entidad.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

El objetivo de la Práctica profesional es que el alumno aplique los conocimientos adquiridos -o que está adquiriendo- a tareas reales dentro del ámbito del título, y que adquiera experiencia en un entorno profesional. El desarrollo del trabajo tendrá lugar en una entidad colaboradora y será supervisado por un profesional con amplia experiencia.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

La calificación final de las Prácticas está basada en las calificaciones aportadas por el Tutor Empresarial y el Coordinador de Prácticas, según los criterios establecidos en la Guía Docente de la asignatura.

- Valoración del Tutor Empresarial:

El Tutor Empresarial valorará las actividades, tareas y trabajos realizados por el alumno, su aptitud y competencias desarrolladas, así como el comportamiento, la actitud y disponibilidad manifestadas.

Los criterios que valorará el Tutor Empresarial son los siguientes:



- Adaptación del alumno a las condiciones reales de trabajo (capacidad de observación y de aprendizaje)
- Integración del alumno en el equipo y comprensión de las relaciones laborales (trabajo en equipo, gestión del tiempo, comunicación con superiores y compañeros)
- Desempeño de las funciones y tareas asignadas (disponibilidad, interés, compromiso, responsabilidad)
- Respeto a las normas explícitas e implícitas (puntualidad, rigor, seriedad)
- Evolución del alumno a lo largo de la práctica
- Satisfacción general con la actividad desarrollada por del alumno

El conjunto de las valoraciones realizadas por el Tutor Empresarial tendrá un peso del 60% de la nota final del alumno en la asignatura de Prácticas.

- Valoración del Coordinador de Prácticas:

El Coordinador de Prácticas evaluará la participación del alumno en las actividades programadas (10% de la nota global) y la Memoria de Prácticas entregada por el alumno a la finalización del periodo de prácticas (30% de la nota global). El conjunto de los aspectos valorados por el Coordinador tendrá un peso del 40% en la nota final del alumno en la asignatura de Prácticas.

Los criterios que el Coordinador valorará de la Memoria de Prácticas son los siguientes:

- Presentación formal (claridad, concisión y orden en la exposición de contenidos)
- Calidad y coherencia de la información descriptiva y gráfica aportada
- Evidencias sobre el cumplimiento de las competencias desarrolladas
- Justificación de la valoración personal de la experiencia
- Justificación de la valoración general de la práctica
- Comentarios y sugerencias aportados

Habrà un Coordinador de Prácticas para las prácticas curriculares de carácter obligatorio y tres Coordinadores de Prácticas encargados, respectivamente, de las Prácticas externas I, de las Prácticas externas II y de la Ampliación de Prácticas externas.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.

CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.

CG04 - Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.

CG05 - Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.

CG06 - Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.

CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.

CG08 - Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.

CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.

CG11 - Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía.

CG12 - Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.

CG13 - Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.

CG14 - Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.

CG15 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE24 - Conocer y comprender el funcionamiento y las dinámicas reales en el ámbito profesional de la actividad gastronómica, mediante la aplicación de los fundamentos teórico-prácticos adquiridos por el alumno en el aula

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajos individuales / grupales	14	0
Tutorización	6	100
Trabajo práctico en entidades externas de prácticas	205	100

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	30.0	30.0
Participación activa del alumno	10.0	10.0
Evaluación del trabajo práctico en entidades externas de prácticas	60.0	60.0
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
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	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS



No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>COMPETENCIAS GENÉRICAS</b></p> <p><b>CG01 Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.</b></p> <p>RA1 Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos.</p> <p>RA2 Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.</p> <p>RA3 Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.</p> <p><b>CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.</b></p> <p>RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.</p> <p>RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.</p> <p>RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.</p> <p>RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.</p> <p><b>CG05 Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.</b></p> <p>RA1 Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.</p> <p>RA2 Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.</p> <p><b>CG07 Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.</b></p> <p>RA1 Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones</p> <p>RA2 Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones</p> <p><b>CG09 Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.</b></p> <p>RA1 Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.</p> <p>RA2 Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.</p> <p>RA1 Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.</p> <p><b>CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.</b></p> <p>RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.</p> <p>RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.</p> <p><b>CG11 Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía..</b></p> <p>RA1 Elabora trabajos adoptando enfoques originales.</p> <p>RA2 Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.</p> <p><b>CG13 Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.</b></p> <p>RA1 Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.</p> <p><b>CG14 Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.</b></p> <p>RA1 Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.</p> <p>RA2 Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros</p> <p><b>CG15 Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.</b></p> <p>RA1 Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.</p> <p>RA2 Escribe con corrección.</p> <p>RA3 Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.</p>		



**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

**CE25 Capacidad de diseñar y ejecutar un proyecto de trabajo académico de corte teórico o teórico-práctico, y de carácter conclusivo, en el ámbito de la gastronomía, desde las vertientes de gestión, innovación o creatividad**

RA1 Conoce las metodologías, técnicas y estrategias que facilitan el estudio y el análisis en el campo gastronómico.

RA2 Aplica los principios y métodos utilizados para el diseño de trabajos académicos y de investigación en el ámbito de la gestión, la creatividad o la innovación gastronómica.

RA3 Es capaz de planificar, diseñar, conducir, ejecutar y evaluar todo el proceso de creación científica-académica o, en su caso, de elaboración de un proyecto aplicado.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

El Trabajo Fin de Grado pretende tanto testar la adquisición de competencias como llevar ésta a otro nivel a través de una aplicación intensa de las mismas, en forma de una labor de investigación y generación de conocimiento que responda a criterios académicos exigentes y rigurosos. Los alumnos realizarán este trabajo en torno a cualquiera de las grandes cuestiones abordadas en el grado, bajo la supervisión de un director y disponiendo para ello de normas e indicaciones concretas. Por la naturaleza de la titulación, si bien el objetivo último de la asignatura es la realización de un trabajo de raigambre académica, se buscará que en este prime una dimensión tanto práctica como profesionalizante. El alumno utilizará bibliografía y fuentes necesarias para trabajar en el campo de la gastronomía y realizará un análisis sofisticado de información cualitativa y/o cuantitativa. Sobre la base de la aplicación con rigor de las competencias adquiridas en el campo de la gastronomía demostrará ser capaz de diseñar con precisión argumentos y planteamientos complejos.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.

CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.

CG05 - Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.

CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.

CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.

CG11 - Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía.

CG13 - Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.

CG14 - Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.

CG15 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

No existen datos

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

CE25 - Capacidad de diseñar y ejecutar un proyecto de trabajo académico de corte teórico o teórico-práctico, y de carácter conclusivo, en el ámbito de la gastronomía, desde las vertientes de gestión, innovación o creatividad

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajos individuales / grupales	145	0
Exposiciones individuales / grupales	1	100
Tutorización	4	100

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

No existen datos

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de trabajos individuales/ grupales	70.0	90.0
Evaluación de exposiciones individuales/ grupales	10.0	30.0





NIVEL 2: Prácticas Externas		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	33	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<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>
9	24	
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Creatividad Gastronómica		
Mención en Gestión Gastronómica		
<b>NIVEL 3: Prácticas I</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	12	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<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>
	12	
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Creatividad Gastronómica		



Mención en Gestión Gastronómica		
<b>NIVEL 3: Prácticas II</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	12	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<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>
	12	
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Creatividad Gastronómica		
Mención en Gestión Gastronómica		
<b>NIVEL 3: Ampliación de Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	9	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<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>
9		
<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	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		



Mención en Creatividad Gastronómica

Mención en Gestión Gastronómica

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**COMPETENCIAS GENERALES**

**CG01 Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos.
- RA2 Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.
- RA3 Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.

**CG02 Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.**

- RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
- RA2 Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
- RA3 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
- RA4 Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.

**CG04 Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.**

- RA1 Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
- RA2 Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
- RA3 Respeta la diversidad cultural.

**CG05 Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.**

- RA1 Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.
- RA2 Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.

**CG06 Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.**

- RA1 Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
- RA2 Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.

**CG07 Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
- RA2 Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones

**CG08 Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.**

- RA1 Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.
- RA2 Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.

**CG09 Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.**

- RA1 Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
- RA2 Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
- RA1 Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.

**CG10 Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.**

- RA1 Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
- RA2 Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.

**CG11 Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía..**

- RA1 Elabora trabajos adoptando enfoques originales.
- RA2 Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.



**CG12 Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.**

RA1 Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.

RA2 Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.

**CG13 Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.**

RA1 Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.

**CG14 Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.**

RA1 Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.

RA2 Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros

**CG15 Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.**

RA1 Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.

RA2 Escribe con corrección.

RA3 Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

El objetivo de la Práctica profesional es que el alumno aplique los conocimientos adquiridos -o que está adquiriendo- a tareas reales dentro del ámbito del título, y que adquiera experiencia en un entorno profesional. El desarrollo del trabajo tendrá lugar en una entidad colaboradora y será supervisado por un profesional con amplia experiencia.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

La calificación final de las Prácticas está basada en las calificaciones aportadas por el Tutor Empresarial y el Coordinador de Prácticas, según los criterios establecidos en la Guía Docente de la asignatura.

- Valoración del Tutor Empresarial:

El Tutor Empresarial valorará las actividades, tareas y trabajos realizados por el alumno, su aptitud y competencias desarrolladas, así como el comportamiento, la actitud y disponibilidad manifestadas.

Los criterios que valorará el Tutor Empresarial son los siguientes:

- Adaptación del alumno a las condiciones reales de trabajo (capacidad de observación y de aprendizaje)
- Integración del alumno en el equipo y comprensión de las relaciones laborales (trabajo en equipo, gestión del tiempo, comunicación con superiores y compañeros)
- Desempeño de las funciones y tareas asignadas (disponibilidad, interés, compromiso, responsabilidad)
- Respeto a las normas explícitas e implícitas (puntualidad, rigor, seriedad)
- Evolución del alumno a lo largo de la práctica
- Satisfacción general con la actividad desarrollada por del alumno

El conjunto de las valoraciones realizadas por el Tutor Empresarial tendrá un peso del 60% de la nota final del alumno en la asignatura de Prácticas.

- Valoración del Coordinador de Prácticas:

El Coordinador de Prácticas evaluará la participación del alumno en las actividades programadas (10% de la nota global) y la Memoria de Prácticas entregada por el alumno a la finalización del periodo de prácticas (30% de la nota global). El conjunto de los aspectos valorados por el Coordinador tendrá un peso del 40% en la nota final del alumno en la asignatura de Prácticas.

Los criterios que el Coordinador valorará de la Memoria de Prácticas son los siguientes:

- Presentación formal (claridad, concisión y orden en la exposición de contenidos)
- Calidad y coherencia de la información descriptiva y gráfica aportada
- Evidencias sobre el cumplimiento de las competencias desarrolladas
- Justificación de la valoración personal de la experiencia
- Justificación de la valoración general de la práctica
- Comentarios y sugerencias aportados

Habrá un Coordinador de Prácticas para las prácticas curriculares de carácter obligatorio y tres Coordinadores de Prácticas encargados, respectivamente, de las Prácticas externas I, de las Prácticas externas II y de la Ampliación de Prácticas externas.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD**

**MENCIÓN EN CREATIVIDAD GASTRONÓMICA**



**CEOMCG07 Capacidad para aplicar a la práctica los conocimientos y habilidades específicas de creatividad, innovación y experimentación gastronómico-culinarios en los ámbitos de la cocina de vanguardia, la industria alimentaria o el desarrollo científico-tecnológico.**

RA1 Se adapta a las dinámicas de una situación real de trabajo en el ámbito de la cocina de vanguardia, la industria alimentaria o el desarrollo científico-tecnológico.

RA2 Comprende y se integra en las relaciones horizontales y verticales en el entorno laboral.

RA4 Cumple las funciones y tareas asignadas con rigor, seriedad, compromiso y puntualidad.

RA3 Respeto las normas explícitas e implícitas que rigen en la entidad.

**MENCIÓN EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**CEOMGG8 Capacidad para aplicar a la práctica los conocimientos y habilidades específicas de gestión en una o varias áreas funcionales de una empresa vinculada a la actividad gastronómica.**

RA1 Se adapta a las dinámicas de una situación real de trabajo en el ámbito de la gestión empresarial, el marketing, la comunicación, los recursos humanos o la contabilidad.

RA2 Comprende y se integra en las relaciones horizontales y verticales en el entorno laboral.

RA4 Cumple las funciones y tareas asignadas con rigor, seriedad, compromiso y puntualidad.

RA3 Respeto las normas explícitas e implícitas que rigen en la entidad.

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.		
CG02 - Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica.		
CG04 - Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.		
CG05 - Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.		
CG06 - Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía.		
CG07 - Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía.		
CG08 - Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.		
CG09 - Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.		
CG11 - Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía.		
CG12 - Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.		
CG13 - Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.		
CG14 - Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.		
CG15 - Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajos individuales / grupales	50	0
Tutorización	25	100
Trabajo práctico en entidades externas de prácticas	750	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



Evaluación de trabajos individuales/ grupales	30.0	30.0
Participación activa del alumno	10.0	10.0
Evaluación del trabajo práctico en entidades externas de prácticas	60.0	60.0



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Pontificia Comillas	Profesor Adjunto	14.3	100	0
Universidad Pontificia Comillas	Profesor Titular	21.4	66.7	0
Universidad Pontificia Comillas	Profesor Agregado	2.4	100	0
Universidad Pontificia Comillas	Profesor colaborador Licenciado	61.9	28	0
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 %
80	10	95
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

Como se indica en el Proyecto Educativo de la Universidad Pontificia Comillas, (2016) "la evaluación ha de ser continua, y predominantemente formativa, además de calificadora. No se trata sólo de informar al profesor y al alumno de los resultados obtenidos. La evaluación es mucho más que la calificación, y gana sentido cuando progresa hacia la autoevaluación y la autorregulación. Que sea formativa significa que permite saber tanto al profesor como al estudiante, y con margen de tiempo para reaccionar, en qué punto del proceso de enseñanza y aprendizaje se está en un momento determinado para poder corregir los errores a tiempo. La evaluación permite conocer qué dificultades surgen para, a partir de ahí, considerar qué decisiones se pueden tomar para superar esas dificultades. Devolver información al estudiante de forma continuada es, por tanto, una tarea crucial, y desarrollar su autonomía para evaluarse es un objetivo irrenunciable que culmina el proceso de aprendizaje".

En el Reglamento General de la Universidad se detallan los procedimientos a seguir para la evaluación del aprendizaje, recogiendo en él los derechos y obligaciones de alumnos y profesorado en materia de exámenes y calificaciones, convocatorias y paso de curso. En las Normas académicas de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola INEA en la que se incluye este grado, se especifican los derechos y deberes antes mencionados en el contexto del título. El sistema de evaluación de cada asignatura está expuesto en la guía de cada materia (apartado 5.2 de esta memoria). Las normativas del título están disponibles en la página web de la Universidad y reflejan lo siguiente:

### CAPÍTULO TERCERO: SISTEMAS DE EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y EXÁMENES

#### SECCIÓN PRIMERA: Evaluación

(Artículo 96.1 y 2 del Reglamento General)

##### Artículo 1

1. Todo alumno tiene derecho a la evaluación objetiva de su rendimiento conforme a los criterios que, bajo la coordinación del Jefe de Estudios, se hayan acordado en las guías docentes aprobadas en los Consejos de Departamento y oportunamente publicadas. El alumno tendrá también derecho al conocimiento oficial de la evaluación por medio de calificaciones.
2. Al comienzo de cada curso el profesor informará a los alumnos del contenido de la guía docente de la asignatura aprobada por el Consejo del Departamento.
3. Aquellos casos prácticos, pruebas o trabajos de naturaleza similar que el profesor requiera para realizar la evaluación continua del rendimiento del alumno deberán ser corregidos individualmente o revisados en clase.
4. Las calificaciones obtenidas como consecuencia de la evaluación continua podrán ser computadas en la convocatoria extraordinaria siempre que este criterio de calificación se incluya en las guías docentes aprobadas en los Consejos de Departamento.

##### Artículo 2

Dentro de los períodos señalados para cada curso académico, la fecha, hora y lugar del examen serán determinados para cada asignatura por la Jefatura de Estudios, oídos los delegados de los alumnos, y publicados oficialmente, al menos con ocho días hábiles de antelación a la celebración del examen. Además del periodo de exámenes correspondiente a la convocatoria ordinaria, se podrá establecer un periodo



de pruebas intermedias y en el último curso de Grado se podrá adelantar el inicio del periodo de exámenes del segundo semestre y de la convocatoria extraordinaria.

**Artículo 3**

1. Los exámenes pueden ser escritos u orales. Los exámenes escritos deberán ser conservados por el profesor durante un tiempo no inferior a 24 meses desde la fecha de su realización. Los exámenes orales serán necesariamente públicos y se celebrarán en el lugar designado en la convocatoria correspondiente.
2. Los exámenes se podrán celebrar únicamente dentro del período oficial establecido en el calendario académico para la convocatoria correspondiente.
3. En caso de que dos exámenes correspondientes a asignaturas de curso distinto coincidan en fecha y hora, tendrá preferencia el examen de la asignatura de curso inferior. La fecha de celebración del examen del curso superior se determinará en los términos establecidos en el apartado quinto.
4. Si el alumno no hubiera podido comparecer al examen en la fecha convocada por causa de enfermedad, cumplimiento de obligaciones legales, infortunio familiar u otra causa sobrevenida de análoga gravedad deberá ser examinado en otra fecha. El alumno justificará la excepcionalidad mencionada, cuya valoración corresponde al Jefe de Estudios.
5. En los supuestos contemplados en los apartados tercero y cuarto de este artículo, el Jefe de Estudios determinará la nueva fecha.

**SECCIÓN SEGUNDA: Calificaciones y actas**

(Artículo 96.3 y 4 del Reglamento General)

**Artículo 4**

El profesor de la asignatura, de conformidad con lo dispuesto en la guía docente, establecerá las pruebas de evaluación de sus alumnos y otorgará la calificación pertinente.

**Artículo 5**

1. Las calificaciones se expresarán en actas oficiales, siendo necesaria una calificación mínima de 5 para superar la asignatura. La calificación mínima necesaria para que pueda concederse la mención de Matrícula de Honor es 9. En aras de la transparencia y la equidad, las calificaciones podrán ser publicadas, aunque de modo restringido al ámbito universitario.
2. La nota 10 no equivale por sí sola a la calificación de Matrícula de Honor. Entre los alumnos que hayan obtenido sobresaliente se podrá otorgar un número de Matrículas de Honor equivalente al 5 % (una por cada veinte alumnos o fracción) del conjunto de los alumnos del mismo programa matriculados en la misma asignatura, aunque pertenezcan a grupos distintos, haciéndolo constar en el acta oficial. La concesión de Matrículas de Honor se realizará por acuerdo de los profesores de la misma asignatura. En caso de desacuerdo se concederá a los alumnos con mejor expediente en el resto de las asignaturas del mismo curso.

**Artículo 6**

1. Al finalizar los períodos de exámenes correspondientes a las convocatorias ordinarias (primer y segundo semestre) y a la extraordinaria, el Jefe de Estudios establecerá un calendario de reuniones para la celebración de las Juntas de Calificación, con funciones de consulta y coordinación.
2. Las Juntas de Calificación de los cursos primero y cuarto del programa correspondiente, debido a la naturaleza selectiva de ambos cursos, tendrán en cuenta la evaluación curricular de los alumnos para realizar sus funciones de consulta y coordinación.
3. Las Juntas de Calificación estarán presididas por el Jefe de Estudios de cada titulación, teniendo obligación de asistir a ella los tutores y todos los profesores responsables de las asignaturas calificadas en el periodo al que corresponda la Junta.
4. Las calificaciones deberán ser enviadas al Jefe de Estudios, por el procedimiento que se determine, dos días hábiles antes de la celebración de la correspondiente Junta de Calificación.
5. Sólo se podrán otorgar las calificaciones definitivas después de haberse celebrado la Junta de Calificación, por lo que no se comunicará a los alumnos ninguna calificación con antelación.
6. Los profesores que componen las Juntas de Calificación mantendrán la debida reserva sobre el desarrollo de las mismas.

**Artículo 7**

1. Las actas de calificación, en modelo normalizado, deberán ser entregadas por el profesor al Jefe de Estudios del título correspondiente inmediatamente después de que se celebre la Junta de Calificación. El Jefe de Estudios entregará las actas en la Secretaría General en las fechas que oficialmente se determine en cada convocatoria. Cualquier corrección en un acta posterior a su entrega en Secretaría deberá justificarse por escrito y ser autorizada por el Jefe de Estudios del título correspondiente.
2. Para que un acta pueda ser corregida después de transcurrido un mes de la fecha de entrega la corrección deberá ser autorizada por el Director. En todo caso la corrección deberá autorizarse por el profesor firmante en presencia del Secretario General o de la persona en quien delegue.
3. En casos de fuerza mayor corresponde al Director adoptar las decisiones necesarias de firma o corrección de actas a fin de garantizar el derecho de cada alumno a ser calificado.

**SECCIÓN TERCERA: Información sobre la evaluación y revisión de la calificación**

(Artículo 96.5 del Reglamento General)

**Artículo 8**

Junto a las calificaciones se harán públicos el horario, lugar y fecha en que se celebrará la revisión de las mismas. La revisión se realizará por el profesor que calificó o por el coordinador de la asignatura, recibiendo el alumno las oportunas explicaciones orales. Los alumnos evaluados ante Tribunal tendrán derecho a la revisión de su ejercicio ante el mismo. El periodo de revisión finalizará en un plazo anterior al establecido por la correspondiente convocatoria para la entrega y publicación de las actas.

**Artículo 9**

En caso de disconformidad con la calificación, el alumno puede elevar al Director escrito razonado de recurso en los 5 días naturales siguientes a la fecha de información. El Director, oído el profesor, podrá poner fin al procedimiento mediante la desestimación de dicho recur-





so si considera insuficientes las razones alegadas por el alumno, o, en otro caso, continuará el procedimiento en los términos que se recogen en el artículo siguiente.

**Artículo 10**

1. Si el examen hubiera sido escrito, el Director designará una Comisión de 3 profesores de la asignatura o de materias afines, de la que no formará parte el profesor calificador, para que, teniendo en cuenta dichas pruebas, el informe del profesor y las alegaciones del alumno, resuelva en el plazo de 8 días hábiles. El Director comunicará a los interesados la resolución definitiva que adopte la Comisión en el plazo de 5 días hábiles.
2. Si el examen hubiera sido oral, el Director, vistas las alegaciones del alumno y oído el profesor, resolverá si procede la repetición de la prueba ante un Tribunal de 3 miembros por él designado, del cual no formará parte el profesor de la asignatura, señalando al mismo tiempo fecha, hora y lugar para el mismo. En el plazo de 3 días hábiles desde la celebración de la prueba el Tribunal emitirá una calificación, que será definitiva e inapelable. Si la misma supusiera una modificación de la nota impugnada, constará ésta en la convocatoria en que se hubiera realizado la prueba.
3. La resolución será comunicada al profesor, al alumno y, si procede, a la Secretaría General.

**SECCIÓN CUARTA: Exámenes ante tribunal**

(Artículo 95.2 del Reglamento General)

**Artículo 11**

Los exámenes finales correspondientes a las dos últimas convocatorias de las asignaturas de primer curso, así como las convocatorias adicionales del resto de los cursos y, en su caso, las convocatorias extraordinarias que se pudieran conceder serán ante Tribunal.

**Artículo 12**

1. El Tribunal será nombrado por el Director, a propuesta del correspondiente Director de Departamento.
2. El Tribunal estará formado por 3 miembros, uno de los cuales será el profesor de la asignatura.

**Artículo 13**

En cuanto a la fecha, hora y lugar de la celebración del examen se estará a lo dispuesto en Artículo 16 de estas Normas Académicas.

**Artículo 14**

El alumno tiene derecho a recibir la información prevista en el Artículo 22 aunque las calificaciones otorgadas por un Tribunal no serán objeto de impugnación.

Finalmente, la Oficina de Tratamiento de Datos de la Universidad calculará las tasas de logro de la titulación en el curso correspondiente, abandono y eficiencia del título, para su valoración por parte de la Comisión de Seguimiento del Grado. Todo ello con el fin de proponer mejoras en la organización e implementación del plan de estudios a la Junta de Escuela para que ésta las considere y, en su caso, plantee su ejecución.

**9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD**

ENLACE	<a href="https://www.comillas.edu/es/unidad-de-calidad-y-prospectiva/sistema-de-gestion-de-calidad-audit">https://www.comillas.edu/es/unidad-de-calidad-y-prospectiva/sistema-de-gestion-de-calidad-audit</a>
--------	---

**10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN**

<b>10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
CURSO DE INICIO	2022
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
<b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
El Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria es de nueva implantación, y no extingue ningún título.	
<b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

**11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD**

<b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
16006291Q	FELIX ANGEL	REVILLA	GRANDE
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Calle de Alberto Aguilera 23	28015	Madrid	Madrid
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO



rector@comillas.edu	630453260	915413596	Director de INEA
<b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
13116132Z	ENRIQUE	SANZ	GIMENEZ-RICO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Calle de Alberto Aguilera 23	28015	Madrid	Madrid
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
rector@comillas.edu	630453260	915413596	Rector
<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>
13116132Z	ENRIQUE	SANZ	GIMENEZ-RICO
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Calle de Alberto Aguilera 23	28015	Madrid	Madrid
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
juanp@comillas.edu	630453260	915413596	Rector



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2. Justificación.pdf

HASH SHA1 :2A442ED4189401EAE585CAEDB9EBDC6E64EAF2CF

Código CSV :460811755463465709514438

Ver Fichero: 2. Justificación.pdf



## Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1 Información previa.pdf

HASH SHA1 :D0EE403B00CEA1BFE20E7E11DDB34FFBBE3A0F15

Código CSV :460287889395654304872839

Ver Fichero: 4.1 Información previa.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1.plan de estudios.pdf

HASH SHA1 :BB93A35477C408DF7EFBE91B33435975C2A36154

Código CSV :460950599883804552317270

Ver Fichero: 5.1.plan de estudios.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1 Personal académico.pdf

HASH SHA1 :B678388E1A5917DFF715C1CA6CBD3125FDDDBA172

Código CSV :460608369661886887841362

Ver Fichero: 6.1 Personal académico.pdf



## Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2. Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 :444B81C751E8659A3B34E003E4C88DD2FF82D771

Código CSV :428070472313889057919489

Ver Fichero: 6.2. Otros recursos humanos.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1. Instalaciones.pdf

HASH SHA1 :89D31FE75A6871124F0AC9F8CF1BDB32E6F08842

Código CSV :460468867601080941338811

Ver Fichero: 7.1. Instalaciones.pdf





## Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1 Just tasas.pdf

HASH SHA1 :4CD6B1DF6397F96787D0D990277E15B9DA68D597

Código CSV :427854931546239877592998

Ver Fichero: 8.1 Just tasas.pdf



## Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1 Calendario de implantación.pdf

HASH SHA1 :DC84B52717DD37D888BF6C25C420B2726AB63D61

Código CSV :460812472809452764356395

Ver Fichero: 10.1 Calendario de implantación.pdf



