



CEU

*Universidad
Cardenal Herrera*

Memoria para la solicitud de verificación de Títulos Oficiales según el ANEXO I del RD 861/2010 de 2 de Julio por el que se modifica el RD 1393/2007 de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

GRADUADO O GRADUADA EN GASTRONOMÍA /GASTRONOMY



CEU

*Universidad
Cardenal Herrera*

**Título de Graduado o Graduada
en Gastronomía / Gastronomy
por la Universidad
CEU Cardenal Herrera**

INDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO
2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO
3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS
4. ACCESO Y ADMISIÓN
5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA
8. RESULTADOS PREVISTOS
9. GARANTIA DE CALIDAD
10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

ANEXO I. MODIFICACIONES EVALUADAS FAVORABLEMENTE EN FECHA
01/04/2019

ANEXO II. MODIFICACIONES EVALUADAS FAVORABLEMENTE EN FECHA
30/07/2021

Descripción del título

Denominación: Graduado o Graduada en Gastronomía / Gastronomy

Título Conjunto: NO.

Centro/s donde se imparte el título: Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas. Castellón.

Tipo de enseñanza: Presencial.

Rama de conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas.

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el primer año de implantación: 60

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el segundo año de implantación: 60

Número de ECTS del título: 240

Número mínimo y máximo de ECTS de matrícula para estudiantes a tiempo completo y parcial (ver normativa de permanencia)

Normas de permanencia:

http://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/normativa_permanencia_grado.pdf

Distribución de créditos

El plan de estudios del Grado en Gastronomía se distribuye en 240 ECTS siguiendo la siguiente estructura de las materias:

Formación Básica: 66ECTS

Obligatorias: 104 ECTS

Optativas: 46 ECTS

Prácticas: 18 ECTS

TFG: 6 ECTS

Universidad y Centros

Universidad CEU CARDENAL HERRERA

Campus Castellón

Centro Universitario de Gastronomía y Management Universitario, GASMA.

Resto de información necesaria para la expedición del suplemento europeo al título de acuerdo con la normativa vigente.

Rama de conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas.

Naturaleza de la Institución que concede el título: Universidad Privada

Naturaleza del centro universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios: Centro propio

Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo: Español e inglés

Español. Es el idioma oficial en todo el territorio nacional. En la Universidad CEU Cardenal Herrera el grado se impartirá en español con carácter general. El sistema de convergencia europea y sus fines, entre los que destaca la movilidad, exige implícitamente la necesidad de ofrecer a los alumnos extranjeros o de otras Comunidades Autónomas la posibilidad de acceder a nuestra Universidad sin dificultades lingüísticas.

Inglés. Se ofertarán al estudiante varias materias cuyo desarrollo está previsto en inglés. De este modo los estudiantes podrán optar por cursar dichas materias en español o en inglés. Los estudiantes que elijan cursarlas en inglés deberán acreditar un nivel previo que podrán acreditar mediante la documentación pertinente o presentándose a las pruebas de nivel que convoca la propia Universidad. El nivel mínimo requerido para poder optar por una materia en lengua inglesa será B1 o equivalente, aunque la universidad informará de forma explícita a los candidatos que el nivel óptimo será B2 o equivalente. En las fichas correspondientes de materias se indica qué materias podrán ofertarse en doble grupo: uno en lengua española y otro en lengua inglesa.

2.- JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

Interés socio-económico y académico del mismo

0. Introducción

El Grado en Gastronomía / Gastronomy nace tras un profundo estudio del entorno social, cultural y empresarial para analizar la situación y evolución de la cocina, en su sentido gastronómico y de negocio. Las principales conclusiones que se derivan de este estudio son:

- Asistimos a una paulatina profesionalización de los perfiles profesionales que participan de la realidad gastronómica. Dicha profesionalización exige cada vez más una necesaria formación en varias áreas técnicas relacionadas con este fenómeno.
- La realidad gastronómica precisa ser observada desde una perspectiva que va más allá de la cocina en sentido estricto. Por ello se hace necesario generar espacios de aprendizaje adecuados que permitan estructurar “lo gastronómico” como dimensión empresarial y factor dinamizador de la economía
- La evolución de la gastronomía ha hecho que participen de esta realidad parámetros científicos y técnicos que hace solo unos años estaban lejos de la cocina como profesión. Por ello se hace necesario ampliar los horizontes formativos del futuro profesional para dotarle de herramientas y conocimientos

que le permitan interpretar el I+D+i en el ámbito gastronómico como factor competitivo.

Por todo ello el objetivo de este título es formar profesionales especializados en técnicas culinarias, pero también cualificados para dirigir y administrar un establecimiento de restauración, ya sea dentro o fuera de nuestras fronteras. No se trata pues simplemente de completar la formación de los futuros cocineros, la meta es enriquecer y desarrollar perfiles profesionales que sean capaces de diseñar y gestionar de forma integral la oferta gastronómica de un negocio vinculado con las diferentes tipologías de la restauración hoy en día (y por tanto no solo de un restaurante). Profesionales capaces de hacer alta cocina y que también saben cómo establecer los planes de comercialización y concebir instrumentos para generar el tipo de atención al cliente más adecuado. En definitiva lograr un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan a lograr la excelencia en relación con la gastronomía.

En la elaboración del Grado en Gastronomía se ha tenido en cuenta la situación actual que afecta al ámbito de la gastronomía y la restauración a nivel formativo, laboral y su papel dentro del marco económico español.

1. Interés y justificación del título a nivel socio-económico:

En los últimos años venimos asistiendo a un mayor protagonismo social y económico de las realidades relacionadas con la cocina y la gastronomía. En ese contexto las diferentes actividades profesionales vinculadas con la gastronomía se van paulatinamente definiendo mejor en sus diferentes roles, se van profesionalizando y, a su vez, tornando más complejas y dinámicas. En ese marco, y a partir de todas las fuentes profesionales consultadas y de datos de informes disponibles, la formación requerida para desarrollar adecuadamente estas actividades es cada vez más amplia y cualificada. Van emergiendo nuevos roles profesionales relacionados con la gastronomía, en ese sentido crecen las conexiones profesionales entre la gastronomía y áreas como el turismo, la generación de valor para las ciudades y territorios, el patrimonio material e inmaterial, las empresas de alimentación industriales, las nuevas formas de ocio, los nuevos modelos de negocio relacionados con la restauración y un largo etcétera difícil de delimitar.

Revalorización de la cultura gastronómica e interés por los estudios gastronómicos

La Gastronomía es un sector que está en auge, debido en gran parte a la gran popularidad y la proyección mundial que han conseguido un buen número de chefs españoles. Se ha identificado un aumento del interés general y del prestigio profesional de los estudios relacionados con la Gastronomía.

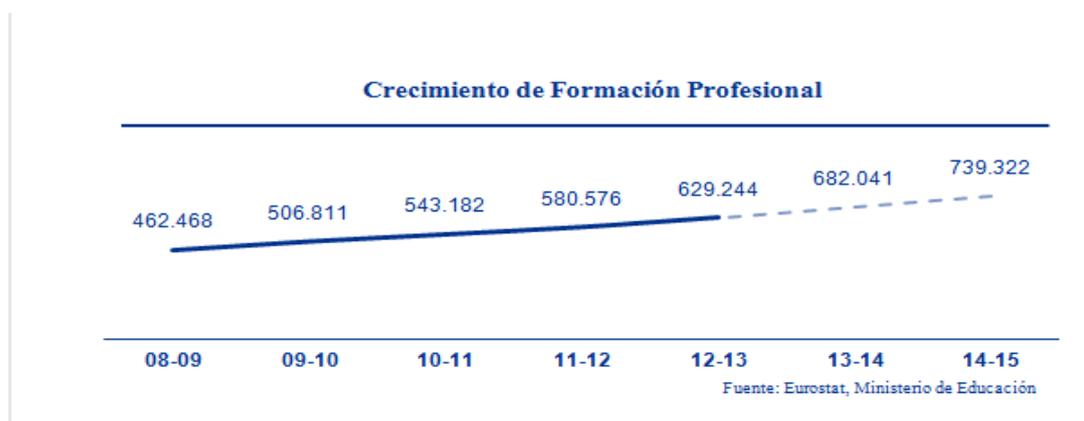
A nivel internacional crece el reconocimiento de la gastronomía española y se estima un incremento de la demanda internacional debido al aumento del prestigio de la “Marca España” en gastronomía.

Formación gastronómica y su demanda

Actualmente la formación oficial en Turismo y Hostelería es de carácter generalista. Según los datos del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (2013-2014) existen en España 86 grados de turismo. Adicionalmente existen 4 grados dedicados a la formación en gestión hotelera y turística, un 50% impartidos por centros privados. Prácticamente la totalidad de estos grados (>90%) son de carácter general incluyendo formación sobre planificación, comercialización y gestión del sector turístico y **ninguno de ellos incluye formación /materias relativas a la gastronomía.**

El acceso a los primeros estudios universitarios reconocidos en el ámbito de la Gastronomía fue posible en 2011. Hasta entonces, para obtener un reconocimiento académico en este campo, las opciones eran limitadas: escuelas de cocina privadas, muchas de ellas en el extranjero y con titulaciones propias, o los ciclos de Formación Profesional.

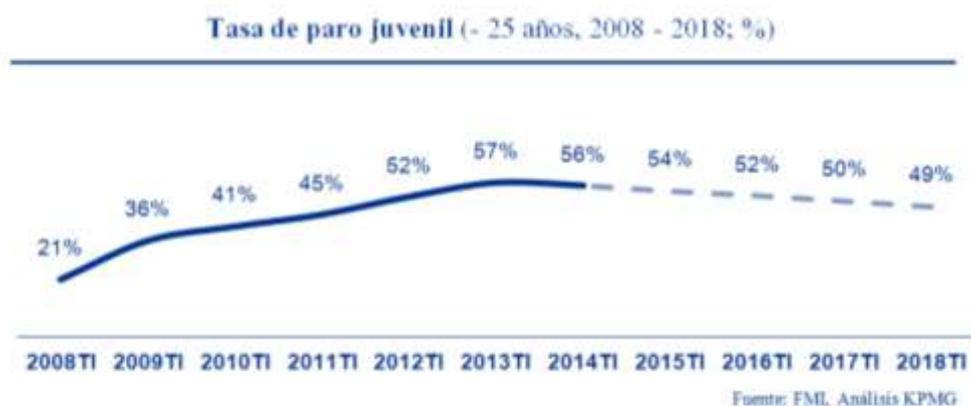
La oferta docente en el ámbito de la Formación de Grado Superior es limitada. Aun así, la demanda de los centros de Formación Profesional, también los especializados en gastronomía, sigue aumentando y absorbiendo un gran número de alumnos que buscan titulaciones con mayores salidas profesionales.



Se hace patente el crecimiento de instituciones privadas, como Cordon Bleu o Lenotre Culinary Institute, que han conseguido cubrir la totalidad de sus plazas ofertadas y se encuentran en plena expansión geográfica.

Datos de empleo e inserción

Se ha constatado un incremento de la demanda de carreras con mayor potencial de salidas profesionales por su vinculación con “motores” de la economía española, y ello posiblemente debido a la tasas de desempleo juvenil y/o saturación de titulaciones que podríamos denominar más “clásicas”.



Altas tasas de desempleo en los sectores y actividades tradicionales

Nos encontramos además con otro indicador de la alta demanda de este tipo de título y es precisamente el alto porcentaje de ocupación de los titulados. Se aportan datos sobre inserción laboral en el sector de la restauración que es uno de los principales sectores creadores de empleo.

**Rama de actividad de la empresa. Último empleo de la muestra.
Distribución porcentual**

	España		España urbana			
	2011	2005	2008	2011	2008	2011
Agricultura	3.2	0.4	1.3	1.2	3.2	5.5
Textil, madera...	1.8	3.1	2.5	1.9	4.1	1.7
Otras industrias	6.5	5.8	6.7	5.2	10.	7.9
Construcción	7.4	5.6	4.7	6.5	10.	8.5
Comercio	14.	22.	19.	11.	21.	18.0
Restauración	18.	18.	13.	15.	16.	22.1
Transportes y	3.6	5.2	4.1	4.2	2.6	2.8
Finanzas	4.6	3.3	5.2	7.4	3.8	1.3
Educación	8.1	9.8	8.0	10.	4.4	6.1
Sanidad	5.4	3.7	5.4	4.8	2.9	6.0
Administración Pública	3.1	3.0	3.5	3.3	2.2	2.9
Otros servicios privados	23.	19.	25.	29.	18.	17.2
Total	100.	100.	100.	100.	100.	100.0

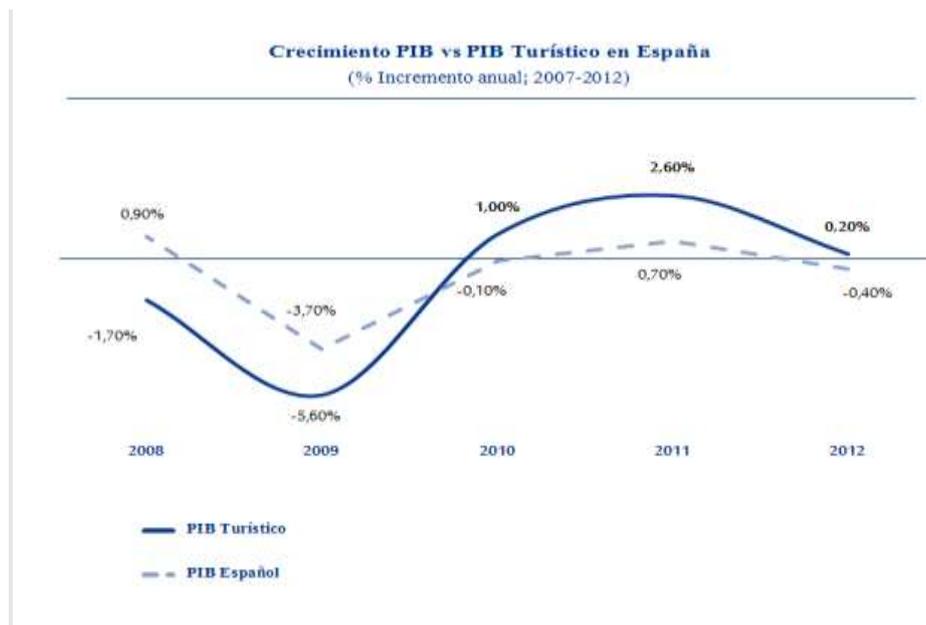
	Comunitat Valenciana						Madrid /				
	1996	1999	2002	2005	2008	2011	1999	2002	2005	2008	2011
Agricultura	7,4	5,4	2,8	3,1	2,5	5,6	0,4	1,9	0,0	1,0	0,3

Textil, madera...	6,4	6,8	7,1	5,0	4,3	3,8	3,8	1,9	2,6	1,9	1,8
Otras industrias	17,6	13,7	13,2	7,9	8,5	9,2	6,7	8,9	4,6	6,3	4,7
Construcción	6,2	7,1	6,5	7,5	9,5	7,0	5,5	6,0	4,6	3,4	6,5
Comercio	14,9	17,7	20,7	19,1	22,9	13,8	14,3	13,8	22,7	17,5	10,3
Restauración	15,7	13,7	12,6	18,9	15,5	12,9	11,8	14,1	18,6	12,4	13,5
Transportes y comunicaciones	1,7	3,5	4,5	2,9	3,8	1,5	4,2	4,1	6,7	3,4	3,5
Finanzas	1,6	2,8	2,4	2,4	4,1	3,0	3,8	1,9	3,1	5,3	11,2
Educación	4,7	4,7	5,7	4,0	5,9	9,6	8,8	6,3	11,3	8,7	8,0
Sanidad	1,4	4,5	4,5	4,7	4,3	9,0	4,2	5,2	3,6	6,3	4,7
Administración Pública	4,8	3,2	3,4	1,3	1,6	4,1	1,3	1,9	5,2	5,1	2,4
Otros servicios privados	17,6	16,9	16,8	23,3	17,2	20,4	35,3	34,2	17,0	28,6	33,1
Total	100,										

Fuente: Observatorio de Inserción Laboral Banca-Ivie.

Marco económico propicio

El turismo y la gastronomía se erigen como sectores fuertes en el desarrollo presente y futuro de nuestra economía, de hecho ya han demostrado comportarse mejor que muchos otros sectores incluso en las fases de recesión.



Fuente: Exceltur, INE y Consensus forecasts

El incremento de la entrada del número de turistas internacionales en España ha empujado al turismo y su comportamiento ha sido mejor que el resto de sectores.

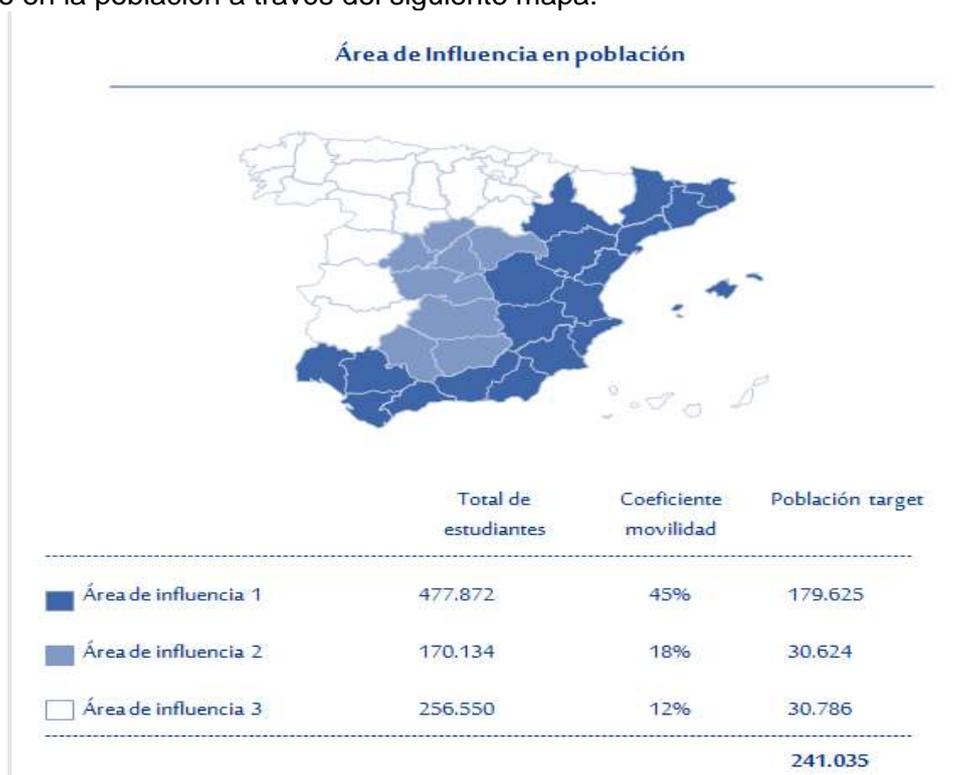
Se estima que el sector turístico va a seguir teniendo un buen comportamiento, y por tanto se espera un aumento en la demanda de trabajadores cualificados, sobre todo en los puestos de trabajo relacionados con la hostelería, la gastronomía y otros relacionados con el turismo.

El mercado laboral requiere un profesional polivalente, cuyos conocimientos no solo se limiten a la cocina. Es por eso que los idiomas, las nuevas tecnologías y los conocimientos de management se convierten en áreas clave, junto a éstas la

formación especializada en tecnología de alimentos y técnicas culinarias que hace que este Grado, con un manifiesto carácter multidisciplinar se erija como una firme apuesta que contribuye a mejorar la formación, el empleo y la calidad del servicio en el sector.

Se formarán profesionales responsables, con capacidad de innovación, espíritu de trabajo, disciplina y auto aprendizaje, con el objetivo de que en el desarrollo de su vida profesional lleguen a liderar equipos, sean empresarios de éxito o se conviertan en chefs reconocidos.

Estimamos datos del área de influencia en el territorio nacional que tendrá el título de Grado en la población a través del siguiente mapa:



No debemos olvidar que la gastronomía debe entenderse cómo un fenómeno global, por tanto su potencial de internacionalización hace que este grado pueda tener un amplio mercado internacional con el que puede cubrir su oferta. Para ello, propiciaremos que el inglés sea una lengua de uso habitual entre el alumno, fomentando el uso del material de consulta y búsquedas bibliográficas habituales en dicho idioma, además de la oferta de algunas materias que con carácter optativo podrán cursarse en lengua española o lengua inglesa.

Inglés. Se ofertarán al estudiante varias materias cuyo desarrollo está previsto en inglés. De este modo los estudiantes podrán optar por cursar dichas materias en español o en inglés. Los estudiantes que elijan cursarlas en inglés deberán acreditar un nivel previo que podrán acreditar mediante la documentación pertinente o presentándose a las pruebas de nivel que convoca la propia Universidad. El nivel mínimo requerido para poder optar por una materia en lengua inglesa será B1 o equivalente, aunque la universidad informará de forma explícita a los candidatos que el nivel óptimo será B2 o equivalente. En las fichas correspondientes de materias se

indica qué materias podrán ofertarse en doble grupo: uno en lengua española y otro en lengua inglesa.

El dato sobre el empleo en el sector de la restauración no es el que sustenta la demanda potencial del título, sino que es uno de los indicadores al respecto que puede, por una parte, hacer más atractivo el título para un futuro estudiante y que, por otra, da una referencia sobre la empleabilidad de los egresados.

1. La demanda de formación universitaria de grado en la fecha de preparación de esta memoria y de su tramitación era en España superior a la oferta según la información disponible, circunstancia que ya no se produce en la mayoría de los títulos oficiales.
2. La demanda potencial de formación universitaria en gastronomía debe haber sido evaluada como alta por varias universidades públicas y privadas a tenor de cómo se ha multiplicado la oferta ya verificada o en trámite en las algunas de las comunidades autónomas con mayor potencial turístico.
3. La demanda potencial de estudiantes internacionales por este tipo de estudios universitarios, según informe interno de nuestra Universidad contrastado con una red vinculada de análisis del mercado, es de alto potencial, y ello por varias razones entre las que destaca el prestigio de la cocina vinculada a la marca España y la tradición de la dieta mediterránea.
4. El sector turístico como motor de empleo en España, lógicamente no todo el relacionado con la gastronomía, es una de las variables consideradas y expuestas como factor a tener en cuenta en relación con la demanda. En ese sentido hay que tener en cuenta, como bien parece señalar la Comisión, que nuestro grado no solo forma profesionales de la cocina sino también personas preparadas para la mejora y la innovación en procesos de gestión en empresas relacionadas con la gastronomía, buena parte de ellas vinculadas con el sector turístico.
5. También queremos señalar que nuestra Universidad pertenece a la Fundación CEU San Pablo. Dicha Fundación es como es sabido la mayor institución educativa privada de España y titular de tres universidades. Dicha Fundación tiene un carácter no lucrativo y reinvierte sus beneficios en su propia actividad educativa, lo cual le confiere autonomía financiera absoluta. En ese sentido no es beneficiaria de recurso económico público alguno para el sostén de sus títulos, por lo que en caso de que la demanda potencial no fuera la suficiente las posibles pérdidas económicas que implicarían mantener el título no supondrían gasto alguno para la Administración Pública. Precisamente por esta circunstancia hemos evaluado y considerado diferentes dimensiones para el diseño y puesta en marcha de este título.

2. Interés y justificación del título a nivel académico:

La gastronomía se ha convertido en objeto de análisis de las ciencias sociales, y ello desde perspectivas antropológicas, históricas, sociológicas y, de forma especial estos últimos años, desde la económica. A dicho interés y trabajo desde las ciencias sociales hay que añadir el propio de las ciencias experimentales y de la salud, y ello desde las diferentes perspectivas para el conocimiento científico de la alimentación con sus diferentes implicaciones en la nutrición, la medicina, la veterinaria, la química, la biología, las ciencias agrarias y, lo que ha venido en llamarse, la tecnología de los alimentos.

Cabe interpretar que estas aproximaciones desde los diversos ámbitos descritos suponen la identificación de la gastronomía, en sus diferentes implicaciones, como un área académica de interés universitario.

Buena prueba de ello es que en la actualidad en el buscador de títulos de la web de ANECA aparecen referenciados los siguientes relacionados con el término gastronomía:

- Máster Universitario en Historia y Cultura de la Alimentación, Universidad de Barcelona.
- Grado en Gestión Hotelera y Turística, Universidad de Girona.
- Máster Universitario en Historia y Cultura de la Alimentación, Universidad de Barcelona.
- Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, Mondragón Unibertsitatea
- Grado en Gastronomía, Universidad Católica San Antonio

Podemos interpretar, en base al histórico de titulaciones de grado y posgrado en el sistema universitario español, que hace tanto solo cinco cursos académicos no había prácticamente ningún título oficial de rango universitario relacionado con el área de gastronomía y sin embargo en la actualidad la ANECA ya tiene varios registrados que están en funcionamiento y con la oferta de matrículas cubierta.

1. Nuestra propuesta se basa en la combinación de dos disciplinas (y sus respectivas fuentes académicas que conectan a su vez con otras áreas de conocimiento) que son: la gastronomía y la gestión de empresas. El área de Gastronomía cuenta ya con varias referencias universitarias verificadas en España en el nivel de grado y posgrado, lo cual la constituye en referencia válida a los efectos del diseño de nuestra propuesta. Por otra parte la Dirección de Empresas (y sus diversas declinaciones como Administración de Empresas, Gestión de Empresas, etc.) cuentan con una larga trayectoria como planes de estudio oficiales en España.
2. Los planes de estudios ya verificados por ANECA y el recientemente verificado por la AQU vinculados con la disciplina de la Gastronomía contienen materias y competencias relacionadas con la Dirección de Empresas. En ese sentido:

- a. El plan de estudios de la Universidad de Mondragón contiene 31 ECTS de Gestión Empresarial, 20 ECTS de Personas y Gestión de Clientes, 25 ECTS de Sistemas de Servicio y Atención al Cliente, a los cuales cabría sumar los 20 ECTS del intensificación de Innovación, negocio y emprendizaje, estas áreas suman 96 ECTS relacionados con la Dirección y/o Gestión de Empresas. Para homologar a efectos comparativos con nuestra articulación de plan de estudios restamos a los 240 los 24 ECTS de Prácticas y los 30 del TFG de la Universidad de Mondragón (al igual que hemos hecho en los cálculos previos de nuestra propuesta a efectos de análisis de contenidos y orientación). Por lo tanto dicho plan de estudios tiene 186 ECTS de materias de desarrollo docente, y de esos 186 ECTS 96 ECTS son de la disciplina de Dirección y/o Gestión de Empresas (bien generales o bien aplicados, al igual que sucede en nuestra propuesta). Por tanto cabe afirmar que el primer referente, por fecha de verificación, para el diseño de un plan de estudios relativo a la gastronomía tiene el 51% de los ECTS de desarrollo docente cuya fuente académica disciplinar es la Dirección y/o Gestión de Empresas.
- b. El plan de estudios recientemente verificado por la AQU de Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Cataluña contiene 42 ECTS que parecen estar vinculados con el área de Dirección y Gestión de Empresas. En este caso la cifra es menor seguramente porque es un título adscrito a la Escuela Superior de Agricultura y la Facultad de Farmacia, por lo tanto con un enfoque más hacia el área de tecnología de los alimentos, y ello aunque sorprendentemente el título está adscrito al área de Ciencias Sociales y Jurídicas.
- c. El plan de estudios verificado por la UCAM está adscrito a su Facultad de Ciencias Jurídicas y de la Empresa y su plan de estudios contiene 44 ECTS que tiene su origen en la disciplina de Dirección y Gestión de Empresas.

Nos hubiera gustado aportar una comparación detallada entre los planes de estudio usados como referencia a estos efectos y nuestra propuesta, sin embargo no nos es posible porque, en clara falta de publicidad y cumplimiento de lo que parece derivarse de la necesidad de transparencia del sistema universitario, a fecha del presente informe de las Universidades que tienen verificado un grado en el área de Gastronomía solo la UCAM tiene publicada en su web información relevante de la memoria (como son las competencias), ninguna de las restantes universidades tiene publicada la memoria de verificación del título o información clave contenida en la misma. Así que solo a través de RUCT hemos podido acceder a la información sobre las competencias del grado verificado por la Universidad Francisco de Vitoria de Madrid y ha sido a través de la propia web en la UCAM, en el resto de los

casos no ha resultado posible. Esta circunstancia nos llama poderosamente la atención dado que nuestra agencia de evaluación, la AVAP, es muy exigente a este respecto, por lo que el conjunto de nuestras memorias no solo son públicas sino que se hayan a tan solo dos clics de la presentación de cada uno de los títulos. En cualquier caso, e independientemente de la falta de transparencia comentada, consideramos que los dos argumentos expuestos avalan las siguientes consideraciones:

- a) Los grados en el área de gastronomía de referencia en nuestro sistema contienen entre un 22% y un 51% de ECTS que tiene su origen disciplinar en el área de Dirección y Gestión de Empresas.
- b) Lo anterior viene a sustentar la idea de que la gastronomía es una nueva disciplina universitaria con clara vinculación con la Dirección y Gestión de Empresas (entre otras áreas), como por otra parte sucede en no pocos grados dentro de nuestro sistema desde los casos de planes de estudios de Marketing a planes de algunas Ingenierías.
- c) Así pues esta relación y dependencia evidente no anula la existencia de una nueva disciplina universitaria. Más bien plantea en el escenario actual un triple caso de grados relacionados con el área de Gastronomía:
 1. El caso de la Universidad Católica de Murcia y del proyecto conjunto entre las dos citadas universidades de Barcelona que ofrecen a la sociedad un título en gastronomía construido desde la base de la nueva disciplina gastronómica y luego orientado en enfoque y competencias desde las áreas de tecnología de los alimentos y de nutrición y dietética.
 2. El caso de la Universidad de Mondragón que ofrece un grado construido desde la base de la nueva disciplina gastronómica y luego orientado en enfoque de competencias y contenidos desde el área de Dirección y Gestión de Empresas, aunque no opta por situar en el denominador dicha referencia a pesar de presentar ECTS muy por encima del 20% indicado por ANECA.
 3. El caso de la propuesta de la Universidad CEU Cardenal Herrera que ofrece un grado construido desde la base de la nueva disciplina gastronómica y orientado en enfoque de competencias y contenidos desde el área de Dirección y Gestión de Empresas, optando a efectos de transparencia ante la sociedad en general, los estudiantes potenciales y la comunidad universitaria por

incorporar en el denominador la referencia explícita a su enfoque y perfil de egreso, y ello aplicando el criterio de la ANECA al contar con más de un 20% de ECTS vinculados con la referida área.

Por otra parte y en relación con los grados de Nutrición Humana y Dietética cabe plantear, sin ánimo de ser exhaustivos, varios argumentos diferenciales:

1. No existe coincidencia en las áreas a los que se adscribe el título, y ello dado que los grados relacionados con la nutrición humana están adscritos a la rama de Ciencias de la Salud.
2. Los Grados de Nutrición Humana y Dietética dan acceso en España a una profesión regulada denominada “dietista-nutricionista”. Dado que es una profesión regulada las competencias y el perfil de egreso distan bastante de los propios de la disciplina de Gastronomía. Ciertamente es que la nueva disciplina universitaria de Gastronomía, en los diferentes enfoques que hemos expuesto de los diversos planes de estudio, se alimenta de competencias y contenidos del área de Nutrición, pero lo hace en un porcentaje de relevancia poco significativo. En ese sentido es evidente que un egresado en nuestro título, al igual que los del resto de los ya verificados en este área, no podrá ejercer la profesión regulada de dietista-nutricionista.

Como puede desprenderse de los argumentos expuestos estamos en presencia de un grado en la ya reconocida disciplina universitaria de la gastronomía y por tanto que ya se ajusta a lo fijado en el RD 816/2010 y al texto no derogado del 1393/2007, así como a los precedentes aprobados en España por la ANECA y la AQU. Lo que puede estar en discusión, aunque a nuestro modo de entender también hemos aportado argumentos tanto en la respuesta a este criterio como en el anterior, es si la propuesta debe incorporar en el denominador la expresión “y Gestión Culinaria” o no, o si la expresión debiera ser “y Gestión de Empresas” o “Gestión de Empresas Culinarias”. Según nuestro criterio para una mayor transparencia sobre el enfoque del título propuesto resulta más conveniente que se denomine Grado en Gastronomía y Gestión Culinaria, lo que le sitúa claramente en la nueva área universitaria de la gastronomía y evidencia su enfoque desde las ciencias empresariales. La aplicación de este criterio entendemos que es homóloga al que realizan otros títulos del área cuando incorporan en su denominador la expresión “ciencias gastronómicas” para evidenciar en esos casos su orientación principal hacia las áreas de tecnología de la alimentación, la nutrición y las ciencias de la salud.

Tras la reacreditación del Plan de Estudios, pasados los 6 años de implantación, los responsables académicos consideran necesario abordar una serie de mejoras en el diseño del mismo. La reacreditación se resolvió con un informe favorable por parte de la correspondiente Comisión de la AVAP (Agencia Valenciana de Evaluación y Prospectiva) sin salvedades ni plan de mejora para la Universidad. Este hecho evidencia el buen resultado del primer ciclo de seis

años de implantación del grado. A partir de este hecho los responsables académicos inician un trabajo de reflexión con las siguientes bases:

- Todo el análisis y reflexión que supuso la preparación del proceso de reacreditación.
- La revisión de indicadores del Sistema de Garantía Interno de Calidad, en particular los relacionados con la empleabilidad y la satisfacción de los estudiantes con el título.
- La consulta con fuentes externas, en particular con empleadores y la revisión de los nuevos planes de estudio de Gastronomía que se han implantado en España y Europa desde que tuvo lugar la aprobación del que tenemos activo, que fue uno de los primeros.

Las conclusiones de esa reflexión son las que guían la propuesta de mejora del plan de estudios a través de una modificación del mismo. Dicha mejora guiada por estas conclusiones se basa en los siguientes ejes:

A) Ampliación de los periodos de prácticas externas.

El plan de estudios presentaba una estructura de prácticas externas limitada a 9 ECTS en tercero y 24 ECTS en el itinerario de intensificación en cuarto. La experiencia de estos años de implantación indica que es aconsejable modificar esta estructura de prácticas externas. Los motivos identificados que aconsejan esta modificación son:

- El factor de que los 9 ECTS de prácticas externas generales (las restantes son de itinerario) pueden no ser suficientes para la aplicación en contextos pre-profesionales del conjunto de las competencias adquiridas hasta ese momento. Por eso se propone ampliar de 9 a 18 ECTS las prácticas externas de tercer curso.
- El factor de que las prácticas de cuarto curso, que han demostrado ser la gran plataforma para la empleabilidad, permitan estancias de mayor duración en espacios pre-profesionales. Los indicadores derivados de la información facilitada por los empleadores, los tutores de prácticas y los estudiantes coinciden en señalar que para un mejor aprovechamiento de la formación de prácticas se requieren periodos continuados de mayor duración en una misma empresa y con unas mismas funciones de aplicación de competencias. Para ello se propone modificar el plan de estudios incorporando una nueva materia de 9 ECTS de prácticas externas en cuarto curso.

B) Ajuste en la carga crediticia de materias

Para permitir la mejora sobre los periodos de prácticas anterior se ha procedido a ajustar la asignación de créditos en varias materias. En concreto se procede del siguiente modo:

- Se elimina la asignatura Inglés Aplicado de 5 ECTS en tercer curso. Ya existe una asignatura en segundo curso focalizada en competencias de Inglés Avanzado, por otra parte se atestigua que gran parte de los estudiantes del grado eligen cursar materias de primer curso en idioma inglés. En este contexto y tras la experiencia de implantación de seis años se considera que esta materia es prescindible en el curriculum formativo del Grado y que las cuestiones de inglés aplicadas al área se deben adquirir en el marco de la materia de segundo curso y en el de las prácticas externas, con la nueva estructura podrán con más facilidad ser internacionales.

- Se reduce la temporalidad de la asignatura Diseño de Eventos y Protocolo de 8 a 4 ECTS. La experiencia de los seis años de implantación evidencia que la planificación inicial de esta materia puede ser optimizada con esta reducción, y ello en gran parte por dos motivos: la necesidad temporal del desarrollo de las competencias nucleares de la misma y el hecho de que competencias prácticas de la misma se apliquen en la ampliación de las prácticas externas.
- Se cambia la configuración de la asignatura Dirección Estratégica de Empresas de Gastronomía. Esta asignatura pasa a denominarse Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomía y a tener 5 ECTS, en lugar de 4.
Esta materia modificada absorbe contenidos y competencias de las siguientes asignaturas, que desaparecen del plan de estudios .

- Análisis y planificación Financiera, y ello dado que una parte de los contenidos sobre competencias financieros ya se imparten en segundo curso (Contabilidad y Análisis Financiero) y se considera más adecuado tras el análisis realizado la integración de los restantes en la nueva configuración de la asignatura que se propone.
- Dirección de Marca y Creación de Valor Añadido en Gastronomía, una parte de las competencias y contenidos actuales de la misma se adelantan a otras materias del área de empresa y de marketing. Las competencias y contenidos relativas a estrategias de diferenciación se integran en la materia modificada propuesta.
- Una parte contextual de las competencias y contenidos de la asignatura Dirección Estratégica de Empresas de Gastronomía se aborda asignaturas previas, por lo tanto puede equilibrarse la estructura de contenidos en la configuración de la materia que se propone.

- Gestión de la oferta de alimentación y bebidas pasa de 5 a 4 ECTS. La reflexión realizada en los seis años de implantación del título aconsejan este ajuste.
- La asignatura “Cocina con productos específicos y de alta calidad” pasa a denominarse “Cocina con producto específico” y pasa de 6 a 5 ECTS.
- La asignatura “Maestros y Platos de Alta Cocina” pasa a denominarse “Maestros y platos” y pasa de 6 a 5 ECTS.
- La asignatura “Eficiencia y Gestión de Procesos” pasa de 6 a 3 ECTS, dado que buena parte de sus competencias se evidencia que se adquieren de forma más adecuada en el contexto de asignaturas de prácticas externas pre-profesionales.
- La asignatura “Creación de Espacios para la Gastronomía” se elimina del plan de estudios y sus competencias clave se incorporan a una materia denominada “Instalaciones y Maquinaria en la Cocina”, el análisis tras los seis años de implantación sugiere que esas competencias deben estar en la base de la formación, dado que mejoran el proceso de aprendizaje vertical de primero a último curso al ser sustento para varias materias del área de gastronomía.

3. Interés y justificación del título a nivel científico:

En el seno de nuestra Universidad ya se está desarrollando actividad investigadora en relación con la gastronomía. En ese contexto cabe hacer referencia a líneas de investigación como las siguientes:

- Aplicación de métodos computacionales al diseño y desarrollo de nuevos compuestos con actividad biológica.
- GIDRAQ (Grupo de Investigación y Desarrollo de Recursos en Análisis Químico)
- Factores nutricionales de lactancia
- Diagnóstico molecular en microbiología clínica

Por otra parte se viene desarrollando la actividad académica e investigadora del Máster Universitario en Seguridad Alimentaria, lo cual ha generado el desarrollo de varias líneas de trabajo con especial relevancia en nuestra Facultad de Veterinaria.

En el área de gestión de empresas, que también forma parte de esta propuesta de grado, contamos con varios grupos de investigación desarrollando actividad consolidada en el área de análisis financiero.

Además cabe señalar que ya se han definido las directrices para configurar una investigación propia relacionada el grado propuesto de Gastronomía y Management Culinario. Dicha investigación propia cabe interpretarla desde dos perspectivas:

- La primera es la relativa a las aproximaciones científicas que se realizan desde otras áreas a lo gastronómico. Nos referimos al ámbito de investigación relacionado con la gastronomía ya existente en el seno de la nutrición, las ciencias de la salud, la tecnología de los alimentos, la economía, la historia y la antropología por citar las más relevantes.

Existen ya numerosas publicaciones y espacios científicos en nuestro sistema universitario, como cátedras e institutos, que desarrollan su trabajo de investigación desde las referidas áreas pero focalizado en cuestiones relativas a la gastronomía. En este sentido la existencia del grado que proponemos genera un ámbito propio y específico de investigación desde el que abordar el fenómeno de lo gastronómico, se trata pues de integrar las aproximaciones científicas que se realizan desde las referidas áreas hacia lo gastronómico.

- La segunda es la relativa al desarrollo de líneas de investigación singulares relacionadas con el ámbito específico del grado que proponemos. Se trata en este sentido de sistematizar e impulsar con carácter científico las emergentes corrientes de investigación y desarrollo relacionadas con la gastronomía y la alimentación. Todo lo relacionado con las estructuras (técnicas y de procedimientos) generadoras de los servicios de gastronomía constituye un ámbito de trabajo científico que está en auge y desarrollo, y ello porque en el ámbito de este grado no se trata solo de investigar el fenómeno de lo que supone “cocinar” sino de todo ese inmenso ámbito de conocimiento que afecta

a la alimentación como servicio prestado en un contexto cultural y generador de relaciones económicas.

La propuesta de nuestro grado nace acompañada de la puesta en marcha de dos líneas de investigación propias, en cuya configuración se está trabajando en paralelo al inicio de los estudios de grado, que son:

- La dieta mediterránea: esta línea es consecuencia de la propia ubicación geográfica de la titulación en Castellón de la Plana y de la ya gran base científica al respecto, la cual constituye una inmejorable plataforma para desarrollar trabajos de investigación sobre el desarrollo de los beneficios de dicha dieta en procesos de producción culinarios en restauración e industria alimentaria, sobre los requerimientos y oportunidades de esta dieta en relación con lo que ha venido a denominarse la política de “kilómetro cero” y, de forma especial, sobre la integración de pautas de alimentación de dicha dieta para atajar el problema creciente de la obesidad infantil, y ello aunando conocimientos de los ámbitos propios de la nutrición y medicina para desarrollarlos desde la perspectiva de lo gastronómico como fenómeno y como industria.
- La alimentación para celíacos: como espacio específico de investigación que ayude a mejorar la experiencia gastronómica de las personas que sufren este tipo de problema. Para el desarrollo de esta línea se cuenta ya con acuerdos previos con empresas del sector alimentario interesadas en el desarrollo de nuevas soluciones de productos para este tipo de población.

Descripción de los procedimientos de consulta utilizados para la elaboración del plan de estudios

Procedimiento de consulta internos

Los colectivos internos consultados durante el proceso de elaboración del plan de estudios han sido:

Órganos competentes:

Comisión Interuniversitaria del Grupo CEU para la reordenación de las Titulaciones

Las Normas de Organización y Funcionamiento de la Universidad establecen los Órganos Colegiados implicados en la propuesta, cancelación, modificación y/o aprobación de sus títulos, y son los siguientes:

- La **Junta de Facultad** - constituida en Comisión de Grado del Centro.
- El **Consejo de Gobierno de la Universidad** - constituido en Comisión de Grado de la Universidad.
- El **Patronato de la Universidad**.

Asimismo, tendrán un papel consultivo:

- Para la Comisión de Grado del Centro: la Comisión Consultiva
- Para la Comisión de Grado de la Universidad: el Consejo Asesor (dictamen general de pertinencia) y el Consejo Académico (dictamen científico de pertinencia).

Proceso y funciones:

La Comisión de Grado del Centro, formula la propuesta de aprobación, cancelación y/o modificación de títulos, oída la Comisión Consultiva, que será elevada a la Comisión de Grado de la Universidad. A ésta le compete (una vez oídos el Consejo Asesor y el Consejo Académico de la Universidad), aprobar el documento a elevar al Patronato de la Universidad, máximo órgano colegiado responsable de la aprobación, cancelación, y/o modificación de títulos.

Proceso consultivo:

Comisión de Grado. La Comisión de Grado es la responsable de coordinar el proceso de consulta para la elaboración del plan de estudios. Esta Comisión está presidida por la persona responsable de los estudios y formada por la Secretaria Académica, Coordinador de Ordenación Académica, Directores de Departamento de la Facultad, Coordinador de movilidad de alumnos. La Comisión de Grado recabó toda la información necesaria sobre temas específicos que afectan a los de diferentes colectivos, tanto internos como externos, sobre los cuales incide el plan de estudios.

- **Profesorado de la Universidad** de las diversas áreas de conocimiento que configuran el grado propuesto.
- **Alumnado** de los estudios actuales.
- **Servicios universitarios** afectados por la programación.
- **Unidad de Desarrollo Estratégico y Calidad** de la Universidad CEU Cardenal Herrera.

Dada la naturaleza de la propuesta de grado que realizamos, que como ya hemos explicado se construye en base a áreas de conocimiento de titulaciones e incluso Facultades diferentes, en este caso el órgano denominado "Comisión de Grado" estuvo compuesta por:

- a. Representantes delegados del Decanato de la Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas. En concreto el Vicedecanato del Grado en Dirección de Empresas y del Grado en Marketing además del coordinador del área de conocimiento de Economía y Empresa, que actuaba como delegado del Director del respectivo Departamento.
- b. Representantes delegados del Decanato de la Facultad de Ciencias de la Salud. En concreto el Vicedecanato de Farmacia, al que está

vinculado el área de nutrición, además de la coordinadora del área de nutrición.

- c. Representante del Decanato de Veterinaria. En concreto la coordinadora del área de conocimiento de tecnología de los alimentos.
- d. Un representante de la Unidad de Desarrollo Estratégico y Calidad, órgano responsable en nuestra universidad de los procesos de calidad y trámites ante la ANECA.
- e. Dos representantes del personal de apoyo de los laboratorios y talleres prácticos, uno de la titulación de Farmacia y otro de Veterinaria.
- f. Puntualmente participaron en estas sesiones alumnos del grado de Dirección de Empresas y del Grado en Veterinaria.

Esta comisión estableció su propio plan de trabajo que llevó a la preparación de varios informes previos y borradores de trabajo. Estos borradores fueron la base documental para compartir el proyecto con los Departamentos de la Universidad que de un modo u otro pueden participar en él. A partir de esta metodología se estableció una estructura base de materias y cargas de créditos de cada una de ellas. Dicha estructura fue la utilizada en la siguiente fase de consulta externa. Los principales resultados de aportación al plan de estudios de esta etapa de trabajo en base a lo que figura en los documentos de la misma son:

- La relevancia en número de créditos de las materias relacionadas con el área financiera y las competencias relativas a la misma.
- La configuración y ubicación en el primer curso de la materia que finalmente se denominó: *Historia y Sociología de la Alimentación*
- La forma de ubicar y cuantificar en créditos las materias relacionadas con el inglés.
- La propuesta de relevancia que en algunas materias relacionadas con el área de salud y con tecnología de los alimentos debían tener las actividades formativas de tipo práctico.
- La propuesta de incorporar la materia: *Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía*
- La propuesta de situar las materias de prácticas externas a partir de tercer curso, tras un intenso debate ante la sugerencia de algunos miembros de la comisión relativa a que en un grado de este tipo las materias de prácticas debían estar ya en primer curso.
- La propuesta de incorporar la materia: *Innovación y Creación Gastronómica*
- La propuesta de incorporar con 5 ECTS la materia: *Fundamentos del Derecho Aplicado*
- La base para acabar configurando dos intensificaciones en cuarto curso.

- La reducción del TFG a 6 ECTS, algunos de los referentes utilizados le otorgan incluso hasta 30 ECTS.
- El tipo de diseño y orientación que debía tener la materia *Química y Bioquímica de los alimentos*

Consultas externas para el diseño del plan de estudios:

Se ha reunido en dos ocasiones a la Comisión Consultiva de la Titulación para recoger sus opiniones sobre las necesidades que debería cubrir una propuesta de formación universitaria como la pretendida por nuestro proyecto. Dicha comisión estaba compuesta por:

- Dos cocineros de dilatada experiencia profesional y con bagaje en formación en cocina (no universitaria) a nivel nacional e internacional.
- Dos cocineros con un restaurante con estrellas Michelin.
- Un reputado cocinero de repostería de referencia y prestigio internacional
- Dos profesionales con experiencia en gestión de empresas relacionadas con la gastronomía.
- Un profesor de un ciclo superior de formación profesional relacionado con la cocina.
- Un investigador en tecnología de la alimentación en activo en el mundo profesional.
- Dos destacados empresarios del ámbito de la restauración para eventos y celebraciones.

No formaban parte constitutiva de esta comisión pero fueron objeto de consultas puntuales a propósito de la configuración del plan de estudios: profesionales de organismos relacionados con el turismo en nuestro ámbito de actuación (a propósito de los contenidos relacionados con gastronomía y turismo), alumnos que se encontraban cursando ciclos superiores de formación profesional (a propósito de su posible interés por completar su formación con un grado universitario de la naturaleza del propuesto) y el equipo de investigación de mercados de G (consultora a la que se encargaron diferentes informes para analizar la viabilidad de esta propuesta desde la perspectiva de la demanda y de la empleabilidad potencial de los egresados).

Los principales resultados de aportación al plan de estudios de esta etapa de trabajo en base a lo que figura en los documentos de la misma son:

- La organización en la secuencia de aprendizaje de la siguiente cadena de materias:
 - o *Procesos de Producción culinarios: primer curso.*
 - o *Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario: segundo curso.*
 - o *Técnicas de Vanguardia en Gastronomía: tercer curso*
 - o *Eficiencia y Gestión de Procesos, Cocina con Productos Específicos y Maestros y Platos: cuarto curso.*

- La presencia en el plan de estudios de una materia sobre emprendimiento con aplicación en el ámbito de la gastronomía, lo cual finalmente derivó en la incorporación de la materia: *Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up*.
- La presencia en el plan de estudios de materias específicas relacionadas con la bebida y la bodega, lo cual finalmente derivó en la incorporación de las materias: *Sumillería, por una parte, y por otra Sumillería y Gestión de Bodega*.
- La importante carga crediticia de una materia como *Diseño de Eventos y Protocolo, de 4 ECTS*.
- La presencia como obligatoria de una materia sobre I+D aplicado, lo cual finalmente y tras los ajustes y diseños realizados en el Departamento implicado de la Universidad derivó en la materia: *I+D en gastronomía e industria alimentaria*.
- La importante carga de prácticas externas en las dos intensificaciones de cuarto curso, 33ECTS

Por otra parte hay que señalar que varias de las competencias definidas para la propuesta de plan de estudios se configuraron a sugerencia de este grupo de trabajo.

Procedimientos de consulta externos

Se ha reunido en dos ocasiones a la **Comisión Consultiva de la Titulación** para recoger sus opiniones sobre las necesidades que ha de cubrir la formación universitaria.

En una primera reunión se trabajó con el perfil formativo, objetivos y competencias del nuevo grado. Sus conclusiones se incorporaron a la propuesta de borrador que elaboró la Comisión de Grado de la facultad.

En la segunda se trabajó sobre el citado borrador de grado y, tras matizarlo y comentarlo, se recogieron opiniones y comentarios que se incorporaron en la propuesta definitiva de grado. Dicha propuesta se remitió de nuevo a la Comisión Consultiva para su valoración final.

Han sido utilizados como referencia los diversos informes publicados por la ANECA en relación al proceso de adecuación de las titulaciones al EEES, entre ellos:

- Guía de Apoyo para la elaboración de la Memoria para la solicitud de verificación de títulos oficiales.
- Referentes utilizados en la evaluación para la verificación de grados.
- Y más reciente, el Informe ANECA al Consejo de Universidades sobre los procesos de Evaluación derivados de la LOMLOU. 15 de julio 2008.
- Está prevista la asistencia de miembros de la Comisión de Grado a los diversos Encuentros sobre Calidad en la Educación Superior que se vayan desarrollando.

Los referentes externos utilizados han sido:

c) Planes de estudios vigentes:

Universidad de Mondragón: Basque Culinary Center

Grado en Gastronomía y Artes Culinarias

<http://grado.bculinary.com/es/>

Este ha sido el principal referente utilizado en la elaboración de nuestra propuesta atendiendo a que se trata del primer grado verificado por la ANECA en el ámbito de la gastronomía. Cuestiones clave adoptadas de este referente han sido:

1. La propuesta y configuración en nuestro plan de estudios de:
 - a. Materias y competencias que configuran la columna vertebral académica del bloque de gastronomía. Así han sido referencia en nuestra definición materias del plan ya verificado para el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias como: Sistemas y procesos de producción en cocina, Materias primas: su naturaleza y productos, Equipos e instalaciones en restauración, Historia y Sociología de la alimentación, Optimización de sistemas y procesos de producción en cocina, Físico-Química alimentaria, Sumillería, Diseño de Técnicas y procesos innovadores en cocina, Tecnologías y procesos industriales en alimentación, Gestión de la bodega e Introducción a la investigación y la innovación en gastronomía
 - b. Materias y competencias que configuran el área de empresa en el plan de estudios ya verificado para el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias. En este caso el examen de dicho plan de estudios y su contraste con nuestros análisis de las necesidades formativas y la base de nuestro enfoque ha llevado a que la propuesta que presentamos contenga un mayor contenido en competencias y materias relacionadas con el management empresarial aplicado. Por lo tanto en este nivel la referencia ha servido para incorporar algunas competencias, en un caso, mientras que en otros ha sido la base sobre la que ampliar competencias y contenidos. Una comparación entre ambas propuestas podrá llevar a esta conclusión sobre cómo se ha reinterpretado el contenido formativo en lo relativo a la gestión empresarial.
2. Las relativas a las recomendaciones que figuran en el informe final de verificación del grado en Gastronomía y Artes Culinarias de la Universidad de Mondragón emitido por la ANECA, y en concreto:
 - a. Texto informe verificación ANECA: *“Se recomienda ampliar los contenidos relativos a gestión financiera que son fundamentales para el perfil profesional de los egresados y que se encuentran insuficientemente recogidos.”* Lo cual ha supuesto que en nuestra propuesta de grado se hayan incorporado materias como: Contabilidad y Análisis financiero (primer curso 6 ECTS), Control de Costes aplicado a la Gastronomía (tercer curso 6 ECTS), Análisis y Planificación Financiera (cuarto curso, intensificación II, 5 ECTS).

- b. Texto informe verificación ANECA: “*Se recomienda concretar las competencias del módulo o materia en términos de resultados de aprendizaje*”. Lo cual ha supuesto que en las fichas de materias de nuestra propuesta se especifiquen los resultados de aprendizaje.

Universidad Católica de Murcia

Grado en Gastronomía.

<http://www.ucam.edu/estudios/grados/gastronomia-presencial>

De este grado en concreto se ha analizado la planificación y estructura de las enseñanzas, a partir de las conclusiones obtenidas se ha mejorado la estructura y explicación general de la planificación del plan de estudios.

Al tratarse también de un grado verificado por la ANECA en el ámbito de la gastronomía hemos revisado cómo se ha estructurado su descripción para trasladarla a las particularidades de nuestra propuesta de plan de estudios.

Universidad CEU San Pablo

Grado en Turismo

<http://www.uspceu.com/admision/que-estudiar/facultad-economicas/grado-turismo/competencias.html>

De los diferentes grados en turismo existentes, y de forma especial de la Universidad CEU San Pablo por razón de su vinculación con la Universidad CEU Cardenal Herrera, se han tomado referencias en dos sentidos:

1. La orientación y definición de competencias y contenidos relativos a la gestión de empresas hoteleras y de restauración, la razón de esta referencia se sustenta en la intersección entre la gestión de empresas turísticas y la gestión de empresas de gastronomía vinculadas con el fenómeno turístico.
2. La presencia de los idiomas en el plan de estudios del grado propuesto, y ello en el sentido de que tanto para los profesionales de la gestión en turismo como para los que pretende formar nuestro grado la competencia idiomática tiene una relevancia instrumental similar.

Le Cordon Bleu Madrid

Grand Diplôme

<http://www.lcbmadrid.com/madrid/cocina-espanola-presentacion/es>

En este caso las referencias usadas para la configuración de nuestra propuesta han operado en dos niveles:

1. Por una parte el análisis de procedimientos formativos y orientación de la dimensión práctica de lo que se denomina el Grand Diplôme de Le Cordon

Bleu. En este nivel se ha tenido en cuenta el carácter no universitario de dichos estudios, por lo que las aportaciones sacadas desde esta fuente estaban más orientadas a la configuración de las actividades formativas de talleres y prácticas. En este sentido se han incorporado metodologías de trabajo práctico y diseño de espacios de laboratorio y cocinas para nuestra propuesta de grado.

2. Por otra parte los estudios de Le Cordon Bleu han constituido la base del actual grado en Gastronomía ofertado por la Universidad Francisco de Vitoria. De esa referencia pues hemos incorporado en la configuración de nuestra propuesta contenidos relativos a la gestión empresarial de empresas de restauración y a la comunicación comercial.

Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo Sant Pol de Mar

Grado en Gestión Hotelera y Turística de la Universitat de Girona

http://www.santpol.edu.es/es/formacion/grado_en_gestion_hotelera_y_turistica-1

Este grado del ámbito del turismo está marcado por una clara orientación a la gestión hotelera y pasa por ser en ese sentido el grado más especializado en ese enfoque. Dicho Grado ha sido referencia para la incorporación a nuestra propuesta de competencias y contenidos relacionados con la gestión de la alimentación en hoteles y grandes colectivos (cadenas de alimentación, barcos de crucero, etc). Este tipo de contenidos formativos se sustancian en nuestra propuesta en materias como Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas (cuarto curso, intensificación II, 5 ECTS); y Compra e identificación del Producto (cuarto curso, intensificación II, 4 ECTS). Por lo tanto esta referencia ha servido para apoyar el diseño de una buena parte del contenido orientado a la formación en una de las áreas de empleabilidad específicas que recoge nuestra propuesta de grado.

Técnico en Gastronomía y Restauración.

http://www.santpol.edu.es/es/formacion/tecnico_en_gastronomia_y_restauracion_especialidad_gastronomia-8

Este título, que no es un grado universitario, solo sirvió de referencia para la configuración de cómo planificar las actividades prácticas relacionadas con la ejecución y operativa de eventos en su dimensión gastronómica.

Planes de estudio de las siguientes universidades internacionales:

Boston University Metropolitan College

Master of Liberal Arts in Gastronomy

<http://www.bu.edu/met/programs/graduate/gastronomy/>

Esta titulación de la Boston University fue tomada como referencia para interpretar cómo incorporar a nuestra propuesta las siguientes cuestiones:

1. Conocimientos avanzados relacionados con comprensión sociológica y cultural de la alimentación humana.
2. Competencias relacionadas con la capacidad para analizar críticamente los problemas antropológicos y sociales relacionados con las diferentes culturas de la alimentación.

Lo cual permitió una mejor definición de los resultados de aprendizaje asociados a varias materias del grado y más en concreto y de manera más destacada a los siguientes:

- a) *Que el estudiante sea capaz de tener una visión y reflexión sobre el impacto de la comida y los hábitos culinarios a lo largo de la historia.*
- b) *Que el estudiante sea capaz de diferenciar los períodos históricos y entender y respetar las distintas culturas, sus orígenes y estilos de alimentación.*
- c) *Que el estudiante sea capaz de interpretar asociaciones entre productos de alimentación y procesos culinarios de elaboración según su época y sus implicaciones sociales.*
- d) *Que el estudiante sea capaz de interpretar la evolución de los productos gastronómicos y su impacto en el medioambiente.*
- e) *Que el estudiante sea capaz de reconocer las principales aportaciones conceptuales y teóricas relativas al estudio del comportamiento del consumidor desde la perspectiva psicológica.*

Glion Institute of Higher Education

Bachelor Degree in Hospitality Management

http://www.glion.edu/glion_education/en/en-en/index.cfm?page=/glion_education/home/glion_programs/hospitality_degree/bachelor_degrees

De este Bachelor Degree que se desarrolla parte en Suiza parte en Londres se tomaron las referencias relativas a cómo fundamenta la orientación formativa vinculada con la experiencia del cliente en su relación con el producto gastronómico y las empresas de restauración. Estas referencias han servido para la configuración de contenidos y algunas actividades formativas en materias que figuran en nuestra propuesta como son: Diseño de Eventos y Protocolo (tercer curso, 4 ECTS).

Ecole Hôtelière de Lausanne

Diploma in Hotel and Restaurant Management

Bachelor of Science in International Hospitality Management

<http://www.ehl.edu/eng/Study-at-EHL/Diploma-Programme>

Estas dos titulaciones del citado centro de Lausanne fueron fuente para tomar referencias sobre management aplicado al ámbito culinario. De hecho dentro de la

metodología de trabajo estas referencias en concreto fueron de las últimas en ser analizadas, lo cual hizo que operativamente tuvieran más aprovechamiento como fase de contraste y validación de enfoques formativos en management y marketing ya trabajados que como fuente de inspiración para su desarrollo en nuestra propuesta. Dicha fase de validación nos ayudó a reafirmar planteamientos trabajados relativos a:

- a) Las competencias sobre gestión estratégica de empresas culinarias y la aplicación en su proceso de aprendizaje de metodologías del caso.
- b) Las competencias relacionadas con la capacidad de liderazgo y comunicación y la forma de integrar a las mismas en el proceso de aprendizaje de nuestra propuesta.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Degree in Gastronomic Sciences

<http://www.unisg.it/en/corsi-laurea-triennale/presentazione-del-corso-laurea-triennale/>

De este título italiano se tomaron las referencias para los contenidos relacionados con las materias primas y su origen, en ese sentido con la vinculación entre la agricultura, la ganadería y la pesca como ámbitos productivos y el proceso de producción gastronómico. A partir de estas referencias se han planteado contenidos de varias materias y también de uno de los marcos de investigación, como es lo relacionado con lo que se viene a conocer como “kilómetro cero”. Por otra parte esta titulación de grado sirvió para validar la incorporación de varias competencias y materias de las que están directamente relacionadas con el área de gastronomía.

Culinary Institute America

Associate Degree in Culinary Arts

<http://www.ciachef.edu/associate-degree-culinary-arts-ny/>

Bachelor's Degree in Culinary Arts Management

<http://www.ciachef.edu/bachelors-degree-culinary-arts-ny/>

Bachelor's Degree in Culinary Science

<http://www.ciachef.edu/culinary-science/>

De esta referencia norteamericana y de los títulos señalados se tomaron referencias para la incorporación, principalmente, de cuestiones relacionadas con el management de empresas en el ámbito culinario. El modo en que se combinan las materias y contenidos entre la gastronomía y el management de estos títulos ha sido útil en dos sentidos: por una parte la evidencia de qué tipo de competencias de management son necesarias y clave para una buena formación orientada al perfil que plantea nuestro grado, por otra la importancia de competencias relacionadas con la naturaleza cultural del fenómeno gastronómico y sus implicaciones a nivel técnico profesional.

Del mismo modo, se han mantenido diversas entrevistas con jefes de cocina referentes y directores de producción de empresas de restauración, así como responsables de empresas de la industria alimentaria con la finalidad de detectar las necesidades concretas de conocimiento que requieren los actuales profesionales. El objetivo no es otro que poder visualizar la evolución de éstos en un futuro.

Debemos tener en cuenta que las intensificaciones que se plantean no son menciones que vayan a tener su reflejo en el título y que por lo tanto son paquetes de intensificación mediante materias optativas agrupadas. Por ello se trata de vías para que el estudiante pueda elegir cómo orientar mejor la fase final de sus estudios en base a sus intereses y motivaciones.

La existencia de las intensificaciones parte de las propuestas, tal y como se señala up supra, de la Comisión del Grado y de la Comisión Consultiva. Con puntos de partida diferentes en cada una de estas dos comisiones las conclusiones finales apuntaban a la necesidad de ofrecer una razonable carga de optativas para los estudiantes. Optativas que dibujarán propuestas de competencias en tres áreas, que tras el análisis de las competencias que implicaban fueron reducidas a las dos que figuran en la presente solicitud. Las razones que figuran entre las conclusiones de dichas comisiones y que llevaron a la propuesta final de estas intensificaciones son:

1. La conveniencia de que existan caminos o intensificaciones de optatividad para que cada estudiante complete la formación del grado en función de los intereses de cada uno y de aquello que durante los tres primeros años le haya resultado más motivador dentro de lo ofrecido por el título.
2. Mejorar el perfil del egresado hacia la empleabilidad permitiendo unas intensificaciones en respuesta a los principales perfiles laborales y las competencias asociadas a los mismos, por ello al final se han planteado dos intensificaciones:

1. Executive Chef. Innovación - Investigación en Gastronomía.

Este es la intensificación que mejor se ajustará a los estudiantes interesados en un futuro más orientado al desarrollo de la dimensión de la cocina profesional y la restauración dentro de la gastronomía. Por ello es la intensificación que aglutina las materias relacionadas con las técnicas culinarias más novedosas, se estudiarán las nuevas tendencias gastronómicas y se iniciará a los alumnos en el campo de la investigación aplicada a la disciplina. El propósito es que el estudiante llegue hasta el más alto nivel culinario adquiriendo la capacidad para adaptarse a las tendencias en gastronomía y aplicando los procesos creativos y de investigación en la cocina.

2. Gastronomic Business. Food & Beverage.

Esta intensificación está orientado a que el estudiante profundice en los conocimientos y desarrolle capacidades en el ámbito de la gestión aplicada a las empresas del ámbito gastronómico. De este modo intensificamos su preparación para perfiles profesionales como el de director o responsable de Alimentos y Bebidas (Food & Beverage) y

para desempeñar puestos relacionados con funciones como gestionar el departamento de alimentos y bebidas, analizar los consumos de puntos de venta para cadenas de restauración, establecer criterios de actuación con el fin de corregir posibles desviaciones de consumos, organizar el personal de áreas vinculadas con la cocina y la alimentación, o realizar la selección y el seguimiento de proveedores en empresas del ámbito gastronómico.

El propósito principal es formar a profesionales orientados a la innovación, con capacidad para aplicar herramientas para detectar nuevos ámbitos de mercado y generar oportunidades de negocio. Por lo tanto se pone el foco en formar a profesionales del sector orientados a la excelencia, la gestión del cambio y la mejora continua en los negocios vinculados con la gastronomía.

3. En los referentes utilizados para el diseño del título aparecen referencias a estos ámbitos de intensificación. Dichas referencias son de distinto orden y se ajustan a modelos diversos de títulos pero encierran contenidos orientados hacia los dos ámbitos que recogen nuestra propuesta de intensificaciones. El primer referente, por fecha de verificación ANECA, es el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias de la Universidad de Mondragón y en su plan de estudios aparecen tres intensificaciones: Vanguardia culinaria; Innovación, negocio y emprendizaje; Industria alimentaria. A partir de lo que figura en nuestra memoria y la explicaciones adicionales aquí aportadas es fácil evidenciar que nuestros dos intensificaciones han tenido como referencia el centrado en la cocina y el centrado en el negocio recogidos en el plan de la citada Universidad. Además cabe señalar que con el nivel de mención una propuesta similar está recogida en el plan de estudios recientemente verificado por la AQU de Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Cataluña. Por otra parte varios de los referentes internacionales citados en la memoria apuntan también en el sentido de que existan intensificaciones en función de las dos referidas áreas de empleabilidad.

A continuación se detallan los informes y documentos consultados, que dan soporte a lo indicado en este apartado Justificación así como las direcciones web de los informes públicos.

- a. Iniciativa sobre el Patrimonio Gastronómico Europeo: Aspectos Culturales y Educativos. Presentado en Madrid el 9 del 5 de 2014. Iniciativa promovida por D. Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía, y que cuenta con el apoyo de D. Gregorio Varela, Presidente de la Fundación Española de la Nutrición. Un proyecto para impulsar la integración con rigor de la educación en alimentación y gastronomía en la escuela. Una iniciativa que pone en valor a los buenos profesionales de la

gastronomía y que correlaciona con su necesidad de una adecuada formación.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/notas_prensa/INFORME_DE_INICIATIVA_OK_spain.pdf

- b. Plan Estratégico Global del Turismo de la Comunitat Valenciana 2010-2020. Este proyecto incorpora como uno de los ejes de la estrategia de desarrollo de producto generar una identidad de valor sobre la gastronomía como recurso y en su relación con el sector agroalimentario. Para el logro de esta actuación la referencia a la cualificación de los profesionales futuros es clara y es un mecanismo de necesidad.

http://www.turisme.gva.es/opencms/opencms/turisme/es/files/pdf/otros/Plan_Estrategico_Global_del_Turismo_de_la_Comunitat_Valenciana_2010-2020.pdf

- c. Comportamiento de la demanda de solicitudes para ciclos formativos y otros modelos educativos relacionados con la gastronomía.
- d. Informe interno del Servicio de Atención al Nuevo Estudiante de nuestra Universidad que ha venido registrando un incremento de interés por títulos de grado y posgrado en esta área.
- e. Informe interno del Servicio de Marketing de nuestra Universidad con el seguimiento del comportamiento de la demanda del título en la Universidad de Mondragón.
- f. Informe interno de la Unidad de Desarrollo Estratégico y Calidad de nuestra Universidad que en su fecha ya evidenciaba un posible incremento de la oferta en España de títulos oficiales en el área de gastronomía. De hecho queremos constatar el acierto de dicho informe ya que cuando fue elaborado solo estaba verificado el Grado de la Universidad de Mondragón y a fecha del presente escrito existe otro grado ya en Barcelona, otro en Murcia, otro en Madrid y está en trámite de verificación la propuesta de la Universitat de Valencia, y esto de los que tengamos noticia.
- g. Informe específico encargado a la consultora KPMG por la Universidad CEU Cardenal Herrera para analizar la viabilidad de un centro de referencia en formación e investigación en

Gastronomía del Mediterráneo. El grado propuesto es el eje y primer paso de ese posible futuro centro.

- h. Informe sectorial 2013 “Barcelona Treball”. Turismo y hostelería. Con la colaboración de CETT y cofinanciado por la Generalitat de Cataluña y la Unión Europea.

http://w27.bcn.cat/porta22/images/es/Barcelona_treball_Informe_sectorial_turismo_hosteleria_2013_es_tcm24-32845.pdf

- i. Informe anual de empleo en el sector turístico del Instituto de estudios turísticos de España.
<http://www.iet.tourspain.es/es-ES/estadisticas/otrasestadisticas/empleoturistico/encuestapoblacion/Informes/Informe%20anual%20de%20la%20EPA%20en%20el%20sector%20tur%3%ADstico.%20A%3%B1o%202011.pdf>

- j. Informe temas candentes del turismo para 2013. Soluciones innovadoras para retos ambiciosos. Presentado y publicado por PricewaterhouseCoopers.

http://www.pwc.es/es_ES/es/publicaciones/transporte-turismo-servicios/assets/temas-candentes-turismo-2013.pdf

- k. Global Report on Food Tourism, volume four. UNWTO (Agencia especializada de la ONU para el turismo).
- l. Y otros informes internos derivados de reuniones con reputados profesionales del sector.

3.- COMPETENCIAS

Competencias

3.1 Competencias a adquirir por el estudiante

Competencias Básicas de Grado según RD 861/2010

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

CG4. El/la alumno/a conocerá los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario la derivación a otro profesional.

CG5. El/la alumno/a reconocerá la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma y continuada de nuevos conocimientos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

CE 1: El/la alumno/a conocerá las bases teóricas que le permitan identificar las variables económico-financieras de una empresa, con especial incidencia en el management culinario.

CE 2: El/la alumno/a conocerá los diferentes modelos teóricos como base para describir el funcionamiento a nivel macro y micro de la economía.

CE 3: El/la alumno/a conocerá las bases económicas y de organización de una empresa: estructuras y procesos, así como su especificidad en una empresa gastronómica.

CE 4: El estudiante conocerá los fundamentos de las teorías de la comunicación.

CE 5: El estudiante conocerá las técnicas y procesos de la comunicación empresarial y su aplicación específica en los modelos de negocio gastronómico.

CE6: El estudiante conocerá los conceptos básicos de la estructura de los mensajes en la comunicación publicitaria.

CE 7 El estudiante conocerá los principios teóricos del marketing y sus herramientas y particularidades para una empresa del ámbito de la gastronomía.

CE8. El estudiante conocerá las principales técnicas de investigación comercial.

CE 9: El estudiante conocerá las principales teorías sobre los procesos de compra del consumidor y comprenderá su incidencia en la compra de servicios/productos de empresas de gastronomía.

CE 10 El estudiante será capaz de comprender y analizar procesos de decisión de compra del consumidor.

CE 11: El estudiante identificará las materias primas para la gastronomía, conocerá sus componentes y propiedades y será capaz de determinar las técnicas y procedimientos de conservación, almacenamiento, manipulación y preparación en la cocina.

CE 12: El estudiante conocerá el concepto de trazabilidad aplicado a la alimentación: sus elementos, procesos e implicaciones.

CE 13: El estudiante conocerá y sabrá aplicar las normas, estándares y procedimientos de seguridad alimentaria.

CE 14: El estudiante identificará la gastronomía como una expresión cultural, con una historia unida a los diferentes pueblos, con especial hincapié en la historia gastronómica y cultural del Mediterráneo.

CE 15: El estudiante conocerá la cocina como espacio físico donde ocurre la acción gastronómica, diferenciando la maquinaria específica para su desarrollo.

CE 16: El estudiante conocerá los principios teóricos para elaborar estados financieros de las unidades económicas y será capaz de interpretar la normativa contable española

CE 17 El estudiante clasifica información económico-financiera y la utiliza para la toma de decisiones en las operaciones de control, gestión y administración empresarial.

CE 18: El estudiante conocerá las características de los diferentes procesos culinarios y las utilizará para la asignación de recursos en actividades de cocina profesional.

CE 19: El estudiante identificará las variedades y tendencias de producción y gestión existentes en la cocina nacional e internacional.

CE 20: El estudiante conocerá los modelos de organización y gestión presentes en empresas del ámbito de la gastronomía y los relacionará con modelos de negocio de este sector.

CE 21: El estudiante conoce el concepto de estrategia de empresa y sus métodos y los utiliza para formular propuestas aplicables a empresas del ámbito gastronómico.

CE 22: El estudiante conoce los principios fundamentales del derecho laboral y del derecho mercantil que influyen en la actividad de empresas del ámbito de la gastronomía.

CE 23: El estudiante conoce el marco legal regulador de la actividad turística y comprenderá su influencia en la actividad de empresas del ámbito de la gastronomía.

CE 24: El estudiante conoce el concepto “Dieta Mediterránea” y describe sus materias primas y procesos en la cocina.

CE 25: El estudiante identifica pautas de alimentación clave en la dieta mediterránea, las aplica en la cocina y contrasta sus efectos beneficiosos sobre la salud.

CE 26: El estudiante conoce técnicas de innovación culinarias en el contexto de la gastronomía mediterránea y las aplica para crear nuevos productos dentro del concepto “Dieta mediterránea”.

CE 27: El estudiante comprende textos y discursos orales en lengua inglesa relacionados con la gastronomía.

CE 28: El estudiante construirá textos en inglés claros y coherentes y será capaz de comunicarlos oralmente.

CE 29: El estudiante conoce los fundamentos de la microbiología, la parasitología y la toxicología que influyen en la preparación de alimentos.

CE 30: El estudiante conoce los procesos de transformación físico-químicos de los alimentos durante los procesos de manipulación y almacenamiento, aplica dicho conocimiento en la actividad de manipulación y almacenamiento de alimentos.

CE 31: El estudiante identifica y compara las características de los sistemas profesionales de gestión y producción de cocina de referencia en el mundo.

CE 32: El estudiante conocerá y sabrá aplicar a la actividad profesional las tipologías, procesos y características de los productos enológicos, destilados y bebidas cafeinadas.

CE 33: El estudiante conocerá y será capaz de aplicar técnicas de pensamiento creativo e innovación adaptables a los diferentes ámbitos de la gastronomía y el management culinario.

CE 34: El estudiante conoce las materias primas en repostería y clasifica los productos en función de sus cualidades organolépticas y nutricionales.

CE 35:—El estudiante identifica los procesos y maquinaria específica de repostería y panificación y los utiliza en actividades de producción.

CE 36:—El estudiante conoce las técnicas y herramientas para el cálculo y control de costes en la empresa, además demuestra que sabe analizar los datos para tomar decisiones sobre los mismos en empresas del ámbito culinario.

CE 37: El estudiante conoce las bases teóricas de las relaciones públicas y es capaz de aplicarlas al diseño de eventos.

CE 38: El estudiante conoce los principios del protocolo y sus referencias normativas, es capaz de aplicar dichos principios en actividades de relaciones públicas.

CE 39: El estudiante conoce los fundamentos, herramientas y procesos para la gestión de bodega en empresas culinarias, además es capaz de aplicar dichos conocimientos en supuestos prácticos de gestión.

CE 40: El estudiante conoce los fundamentos nutricionales de la alimentación humana y es capaz de aplicarlos al proceso culinario.

CE 41: El estudiante conoce los fundamentos de la bromatología y dietética y es capaz de aplicarlos en beneficio de la mejora de la gastronomía profesional.

CE 42: El estudiante conoce la estructura del turismo como sector, la tipología, organización y procesos de gestión de las empresas turísticas

CE 43: El estudiante es capaz de diferenciar y conocer los parámetros para la definición de modelos de negocio gastronómico y sabe aplicarlos al diseño de nuevas propuestas de valor para el mercado.

CE 44: El estudiante conoce el funcionamiento de las herramientas tecnológicas de la información y comunicación y sabe cómo aplicarlas para contribuir al desarrollo de modelos de negocio, con especial aplicación en el management gastronómico.

CE 45: El/la estudiante conocerá e interpretará las técnicas de vanguardia aplicadas en el ámbito de la tecnología de alimentos, y será capaz de aplicarlas en la elaboración de productos gastronómicos y procesos culinarios para la hostelería y para la industria alimentaria.

CE 46 El alumno identificará y valorará los procesos para la puesta en marcha de nuevos negocios, siendo capaz de desarrollar un plan de negocio en el ámbito gastronómico.

CE 47: El estudiante valorará la innovación como fuente de ventaja competitiva y mecanismo de adaptación estratégica a los cambios de entorno, será capaz de plantear iniciativas proactivas hacia el cambio y la vanguardia en gastronomía y alimentación.

CE 49: Tener capacidad para configurar espacios aportando soluciones conceptuales, estéticas y constructivas innovadoras y sostenibles.

CE 50: El estudiante identificará los procesos y recursos implicados en el diseño y construcción de espacios destinados a usos de la profesión gastronómica.

CE 60: El estudiante conocerá las bases conceptuales del trabajo en cocina: conceptos, valores y terminología propia de la profesión.

CE 61: El alumno conocerá las bases de la atención al cliente en la empresa gastronómica: conceptos, valores, terminología, organización.

CE 62: El estudiante integrará los conocimientos teórico/prácticos adquiridos y los aplicará en la elaboración de un proyecto en el ámbito de la gastronomía .

CE 63: El estudiante aplicará en el ámbito laboral los conocimientos teórico/prácticos adquiridos, dotándolos de especificidad.

CE 65: El estudiante conocerá las intolerancias y alergias alimentarias más comunes, así como las correctas prácticas de producción para este tipo de consumidores.

CE 66: El estudiante conocerá las diferentes jerarquías y responsabilidades inherentes a los perfiles profesionales del equipo humano que desarrolla su trabajo en la cocina.

CE 67: El estudiante conoce la estructura del negocio hotelero y gastronómico, sus herramientas de gestión y es capaz de interpretar las relaciones operativas entre la gastronomía y las empresas hoteleras y los elementos de influencia hacia nuevas tendencias de restauración.

CE 68. El/la estudiante conoce metodologías de planificación financiera empresarial y sabe aplicarlas en la toma de decisiones financieras en empresas del sector de la gastronomía.

INTENSIFICACIÓN I.

CE 48: El estudiante identificará e interpretará la calidad de las materias primas en alimentación y será capaz de desarrollar productos novedosos.

CE 51: El estudiante identificará y planificará los recursos operativos necesarios para la puesta en marcha de la actividad de un servicio gastronómico determinado.

CE 52: el estudiante identificará los factores que repercutan en la mejora de la eficiencia del funcionamiento de un servicio de gastronomía dado.

CE 53: El/la estudiante conoce los conceptos y métodos que se emplean para la toma de decisiones en la planificación financiera empresarial, entiende cómo aplicarlos al ámbito de los negocios de gastronomía, sabe analizar supuestos en base a estos conceptos y método y los aplica en la toma de decisiones.

INTENSIFICACIÓN II.

CE 54: El estudiante adquirirá los conocimientos necesarios para gestionar el abastecimiento, logística y procesos de producción para servicios gastronómicos para grandes colectivos.

CE 55: El estudiante distinguirá los principios de la dirección estratégica de marcas, y será capaz de aplicarlos en los productos y servicios asociados a la gastronomía.

CE 56: El estudiante conocerá las diferentes técnicas para la creación de valor añadido y será capaz de aplicarlas en el desarrollo de productos gastronómicos.

CE 57: El estudiante es capaz de desarrollar un plan de dirección estratégica para una empresa de gastronomía.

CE 58: El estudiante identifica los diferentes elementos de un sistema de "servucción" y es capaz de aplicarlos en un empresa del ámbito de la gastronomía.

CE 59: El estudiante será capaz de planificar distintas ofertas gastronómicas en base a la tipología de negocio gastronómico y sus recurso técnicos y humanos.

CE 64: El estudiante conocerá los grandes maestros de la gastronomía así como sus principales aportaciones al desarrollo de la gastronomía como disciplina.

4.- ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES.

4.1 Sistemas accesibles de información previa a la matriculación y procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y a las enseñanzas.

Sistemas accesibles de información previa a la matriculación.

La Universidad CEU Cardenal Herrera pone a disposición del futuro alumno amplia información sobre los servicios que oferta la universidad, así como sobre las normas de admisión y permanencia y requisitos de ingreso para cada una de las titulaciones.

http://www.uchceu.es/futuro_alumno/proceso_admision.aspx

Del mismo modo, y como herramienta de comunicación para la difusión de información dirigida al futuro alumno, se pone a disposición de los centros educativos un programa de visitas a los mismos, dónde se informa y se dan a conocer las características de la oferta formativa de nuestra institución. Para ello, profesores y miembros de la Oficina de Nuevo Alumno y Promoción Universitaria se desplazan a los centros e informan sobre lo que el futuro alumno puede encontrar en nuestra universidad (oferta formativa, becas, formación complementaria). Asimismo los centros también pueden solicitar una visita a nuestras instalaciones en cualquier momento del curso académico. Los orientadores disponen de un acceso específico a toda esta información dentro de la web de la Universidad.

Una vez comienza el proceso de inscripción, la CEU-UCH pone a disposición de los estudiantes un dispositivo de información y acogida para facilitar su inscripción, incorporación e integración como alumno universitario. El Vicerrectorado de Alumnos a través de la Oficina de Nuevo Alumno y Promoción Universitaria, lleva el peso de esta importante función.

Además, a través de la web se pone a disposición del futuro alumno y de cualquier persona que esté interesada en nuestra Universidad la siguiente información:

Información sobre la Universidad, historia, proyecto educativo, situación, planos, transporte, dónde alojarse, información turística...

<http://www.uchceu.es/universidad/>

En la misma página web se puede encontrar información pormenorizada sobre la estructura de la Universidad (Facultades, Escuelas, Departamentos, Institutos), Servicios a la Comunidad Universitaria (Biblioteca, Deportes, Información al alumno de nuevo ingreso, Defensor universitario, Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad, Idiomas, Servicio de Información Prácticas y Empleo.)

<http://www.uchceu.es/>

Sistema General de Información para el Acceso a la CEU-UCH.

1. Organización del proceso

Con objeto de garantizar el derecho de acceso, la Universidad CEU Cardenal Herrera hace pública la información sobre su oferta de estudios a través del Sistema accesible de Información previa a la matriculación. Dicho sistema de información incluye en su publicidad los procedimientos, contenidos y criterios de admisión en la Universidad.

2. Contenidos del proceso

Se proporciona información, al futuro alumno, sobre las características del Título, así como sobre las diversas vías y requisitos de acceso.

3. Mecanismos de información

Los mecanismos de difusión que utiliza la Universidad CEU Cardenal Herrera para informar a los potenciales estudiantes de nuevo ingreso son los que se detallan a continuación:

a) Medios de difusión personales. Se trata de los siguientes medios y soportes de comunicación de carácter personal:

- Desarrollo y mantenimiento de una **página web** explicativa de la oferta académica y características de los títulos.
- Presencia en los principales buscadores y portales de formación en Internet.
- Desarrollo de soporte gráfico informativo con las características del programa formativo.

b) Medios de difusión colectivos. Proporcionan una información de carácter general a los alumnos interesados:

- Inserciones publicitarias en la prensa diaria, informando sobre la apertura del plazo de admisión a las distintas enseñanzas de la Universidad CEU Cardenal Herrera.
- Acciones publicitarias en prensa, radio, exterior. etc.

4.1.1. Vías y Requisitos de Acceso

Perfil de ingreso

La Universidad Cardenal Herrera CEU desea atraer a los alumnos con mayor potencial para lograr la excelencia académica y la profesional, una vez se incorporen al mercado de trabajo.

Para ello, seleccionamos a los alumnos con actitudes orientadas al cliente, orientación al liderazgo, al trabajo en equipo. Estas actitudes son trabajadas, reforzadas y completadas a lo largo de su estancia en la Universidad.

También deseamos que los alumnos tengan una alta motivación por el trabajo, por la práctica profesional, por su desarrollo personal y profesional. Exigimos de los alumnos un alto aprovechamiento de todos los medios y recursos que ponemos a su alcance.

Los estudios de Grado en Gastronomía están orientados hacia todas aquellas personas interesadas en ejercer su actividad profesional en el sector de la Hostelería y turismo gastronómico así como en la gestión culinaria con inquietudes para crear y

regentar su propia empresa o desarrollar su actividad en puestos de gestión, tanto en el sector público como privado, así como creando su propia empresa.

Los alumnos deben tener interés por el conocimiento de los alimentos y sus técnicas de preparación así como inquietudes relacionadas con la expresión artística y la cultura, y con predisposición a la adquisición o desarrollo de actitudes personales y profesionales adecuadas para la gestión de la empresa, equipos de trabajo y/o la atención a los clientes.

Es necesario contar con alumnos que partiendo del interés por el conocimiento de la técnica y los conocimientos científicos sepan aglutinar aptitudes como la creatividad, la sensibilidad hacia problemas de salud como la obesidad, y la responsabilidad de desarrollar una Gastronomía accesible a todos y acorde con la sociedad en la que vivimos.

4.1.2. Requisitos, normas y procedimientos de Admisión, Inscripción y Matrícula

El proceso de admisión a la CEU-UCH se desarrolla como se describe en el siguiente link de nuestra página web:

http://www.uchceu.es/futuro_alumno/proceso_admision_grado.aspx

La entrevista personal de admisión que figura dentro del referido proceso no opera en sentido estricto como un criterio de selección estructurado con pautas predefinidas sobre el perfil. El texto explicativo que figura en la web al respecto es el siguiente:

“La entrevista se realiza con un profesor de la titulación escogida y tiene un doble objetivo: por un lado, que el candidato tenga un contacto directo con la Universidad y con la titulación a la que solicita el acceso, en la entrevista se ofrece al candidato una información completa sobre los estudios y el estilo de trabajo de nuestra Universidad que sirve como ayuda a su proceso de toma de decisión. Por otro lado, a través de la entrevista podemos conocer de forma personal y directa las aptitudes y motivaciones del futuro estudiante, lo cual es para nosotros un factor clave en la valoración del candidato como posible alumno de nuestra Universidad.”

El primer y principal objetivo de dicha entrevista es por tanto explicar al candidato de forma personal y directa la propuesta formativa del grado, los parámetros pedagógicos del mismo y otras cuestiones técnicas pertinentes, es precisamente por estas características por las que la entrevista la realiza un profesor de la titulación, que es quien mejor conoce el valor y proceso académico del título. Así pues la entrevista está orientada a ayudar al candidato en su toma de decisión y generar un marco de atención personal para resolver todas sus dudas académicas y relacionadas con la propuesta general de la Universidad. Ciertamente es que el segundo objetivo de la entrevista es valorar las aptitudes y motivaciones del candidato, lo cual implica que se pide al

candidato que explique su interés por el título en cuestión y las razones por las cuáles que estudiar dicho grado en nuestra Universidad.

El resultado de la entrevista es que el candidato recibe la documentación para iniciar en su momento si es finalmente admitido el proceso de inscripción y matrícula.

En relación con este proceso el “órgano de admisión” es la CECA que se reúne con carácter periódico entre el mes de febrero y octubre. Este órgano está compuesto por la Rectora, el Secretario General, el Gerente, el Jefe de Secretaría General, los Decanos de Facultad y Director de Escuela Técnica, a algunas de sus sesiones asisten por invitación personas de diferentes áreas técnicas de la Universidad. Las funciones principales de este órgano son:

- Revisar la documentación relativa a las admisiones de los candidatos para validarla y formalizarla, de forma especial en las admisiones que implican reconocimientos de créditos u otras circunstancias particulares de acceso.
- Analizar la evolución de las solicitudes para cada título y grupo para, en su caso, adoptar las decisiones pertinentes para la planificación del inicio del curso.

Los alumnos admitidos serán informados por correo electrónico y telefónicamente, comunicándoles en este momento las instrucciones precisas y documentación necesarias para efectuar la inscripción.

La fecha de matrícula se comunicará al alumno, en función del calendario de Secretaría General. La matrícula se realizará en el centro en el que se curse el título.

Acceso mayores de 40 años Graduado o Graduada en Gastronomía / Gastronomy

Solo pueden acceder a la universidad por esta vía los candidatos con experiencia laboral y profesional en relación con una enseñanza, que no posean ninguna titulación académica que les habilite para acceder a la universidad por otras vías y que hayan cumplido los 40 años antes del 1 de octubre del año de comienzo del curso académico.

1. El candidato deberá realizar una entrevista personal que se realizará siguiendo una estructura de preguntas relacionadas con aspectos motivacionales y de conocimiento de la propuesta formativa. Del resultado de la entrevista personal deberá elevarse una resolución de apto, esta resolución será condición necesaria para la posible posterior de admisión del interesado.
2. El candidato deberá presentar la documentación laboral que acredite su experiencia. En caso de necesidad de ordenar a los candidatos por una mayor demanda de este perfil respecto de las plazas solicitadas se tendrán en cuenta los años de experiencia profesional acreditada en base a los siguientes criterios:
 - a. La CECA (comisión de admisión) valorará el conjunto de las solicitudes presentadas y validadas en la fecha establecida al efecto y les otorgará una puntuación en base al siguiente criterio: un punto por

cada mes de experiencia profesional acreditada en puestos relacionados con el perfil formativo del título.

- b. A partir del criterio anterior se otorgarán las plazas disponibles por orden de puntuación. En caso de igualdad de puntuación entre varios candidatos para una sola plaza disponible se otorgará una puntuación adicional por cada mes de experiencia profesional fuera del país de la nacionalidad del candidato (como variable de experiencia internacional). Si con este criterio no se dirimiera la igualdad se aplicará como parámetro adicional el cómputo de un punto por cada mes en puestos profesionales relacionados con el perfil formativo del título y con responsabilidad en la dirección o gestión de equipos de trabajo.

Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en experiencia laboral o profesional acreditada se resolverán teniendo en cuenta su relación con las competencias inherentes al título, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar, o los créditos aplicados al cómputo de optatividad del plan de estudios del título que se pretende obtener.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral acreditada no podrá ser superior, tal y como establece nuestra normativa, de más del 15% sobre el total de ECTS del título (36).

1) **Parte del plan de estudios afectado:** La solicitud de reconocimiento de créditos por experiencia profesional, podrá realizarse en términos de competencias sobre las siguientes materias del plan de estudios:

- a. Competencias específicas vinculadas a Prácticas Externas (PE) hasta 9 ECTS
- b. Competencias específicas vinculadas a Prácticas Externas I y II (de intensificación) hasta 24 ECTS
- c. Competencias vinculadas a alguna de las Materias de Formación Básica. Hasta 6 ECTS.

2) **Definición del tipo de experiencia profesional que podrá ser reconocida.**

Aquellos alumnos que deseen solicitar reconocimiento de créditos por experiencia profesional deberán acreditar

- Experiencia profesional de al menos 12 meses de duración en los siguientes ámbitos:

- o Ámbito gastronómico (cocina y servicios de restauración)
- o Ámbito empresarial (gestión de empresas de ámbito culinario)

Podrán reconocerse hasta 6 ECTS por cada doce meses de experiencia laboral o profesional debidamente acreditada.

3) El reconocimiento se realizará en términos de competencias tal y como se establece en el apartado uno, con el fin de garantizar la adquisición de las mismas competencias a todos los alumnos que cursen el Grado.

Para ello, una vez comprobada la documentación aportada por el solicitante, podrá ser entrevistado a fin de garantizar el nivel competencial adquirido en el desarrollo de la profesión alegada.

En base a esta información, la Facultad decidirá las competencias y los créditos implicados que el solicitante tendrá reconocidos e incorporados en su expediente a todos los efectos en el transcurso del Grado.

El nivel de inglés mínimo requerido para poder optar por una materia en lengua inglesa será el B1 o equivalente.

Según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER), en el nivel B1 el alumno ha desarrollado las siguientes competencias:

- Comprensión auditiva de discursos y conferencias donde intervienen dos o más participantes.
- Comprensión de textos más complejos.
- Argumentación a favor y en contra sobre cualquier tema. Defender puntos de vista pertenecientes a la vida cotidiana.
- Comprensión y descripción de acontecimientos, sentimientos y deseos relacionados con la vida cotidiana.
-

Se considerará acreditado el nivel B1 cuando el alumno posea alguno de los certificados o diplomas que a continuación se enumeran:

- Licenciatura en Filología Inglesa
- Traductor Jurado en Inglés
- Escuela Oficial de Idiomas: Nivel Intermedio (B1) de los nuevos planes de estudio; Ciclo Elemental de los antiguos planes de estudio; Nivel Avanzado (B2) de los nuevos planes de estudio; Ciclo Superior de los antiguos planes de estudio.
- PET, FCE, CAE o CPE (Cambridge)
- TOEFL: Paper Based Test 567/; Computer Based Test 171/; Internet Based Test 87
- BULATS 3
- IELTS (entre 3.5 y 4.5)
- IGCSE/ A-Levels

4.3 Sistemas accesibles de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

4.3 Sistemas accesibles de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

1. Jornadas de Bienvenida:

La CEU UCH organiza cada curso unas jornadas de bienvenida para los nuevos estudiantes. El contenido de estas jornadas varía en función de las mejoras introducidas cada año por el Vicerrectorado de Alumnado, que es el responsable de la organización. Aún así la estructura base desarrolladas durante dos o tres jornadas es la siguiente:

- Sesión colectiva de bienvenida a la Universidad en la que se presentan las bases funcionales y organizativas de la misma.
- Sesión particular para estudiantes de cada grado para presentar en detalle el plan de estudios y los contenidos más relevantes sobre recursos específicos para el título y metodología de trabajo.
- Sesión de integración: provocando dinámicas relacionales entre los estudiantes.
- Sesiones específicas de presentación de cada uno de los servicios y recursos disponibles: biblioteca, servicio de informática, servicio de información prácticas y empleo, etc.
- Prueba de nivel de inglés para a partir de los resultados de cada uno de los estudiantes realizar una recomendación personalizada sobre el grupo de formación gratuita en este idioma como apoyo que se le recomienda. En última instancia se ofrece a cada estudiante que lo necesita una ~~itinerario~~ intensificación-formativa para alcanzar el nivel de inglés adecuado para el correcto seguimiento y aprovechamiento del título en el que está matriculado.
- Sesiones de presentación de los programas CEU Accede (formación en competencias transversales para mejorar las capacidades de acceso al mercado laboral) y CEU Emprende (formación en competencias transversales para mejorar las capacidades para el emprendimiento).
- Otras sesiones para una mejor explicación a los nuevos estudiantes sobre procesos, recursos y requisitos específicos para su titulación, en los casos en los que es necesario.

2. Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad.

La CEU-UCH dispone de un Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad formado por un equipo de profesionales, psicólogos y pedagogos, cuya principal función es orientar a los estudiantes en cuestiones personales, académicas y profesionales desde el inicio de sus estudios hasta la finalización de los mismos.

http://www.uchceu.es/servicios/orientacion_universitaria.aspx

El Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad (SOUAD) depende organizativamente del Vicerrectorado de Alumnado y está formado por seis profesionales, psicólogos y pedagogos, especializados en la atención a los estudiantes de las distintas titulaciones impartidas por la CEU-UCH.

El S.O.U.A.D tiene como funciones principales:

- Orientación académica, profesional y personal a los estudiantes.
- Atención a las dificultades de aprendizaje, rendimiento académico y metodología de estudio.
- Asesoramiento en cuestiones y problemas personales.
- Atención a las dificultades de adaptación de los estudiantes que ingresan por primera vez en la Facultad.
- Asesoramiento a los estudiantes con necesidades educativas especiales, favoreciendo al máximo su integración.
- Atención a las consultas formuladas por los padres.
- Atención a las consultas de los orientadores de los centros de Enseñanza Secundaria.
- Atención a los futuros alumnos que solicitan asesoramiento en la elección de estudios.
- Atención a los alumnos egresados.
- Respaldo a la acción tutorial.
- Orientación pedagógico-didáctica a los profesores que lo soliciten.
- Actividad conjunta con los equipos directivos, trabajando en la mejora de la calidad.
- Llevar a cabo investigaciones y publicaciones sobre temas específicos de orientación universitaria.
- Colaboración con el proceso de evaluación de la calidad de la docencia.

El S.O.U.A.D, desarrolla su labor de atención al alumno fundamentalmente a través de la entrevista personal, voluntaria y semiestructurada, pero se ofertan también actividades grupales estructuradas como:

- Sesiones de Metodología de Estudio para Universitarios
- Plan de Asesoramiento y Apoyo al Aprendizaje, iniciativa de la Unidad Técnica para la Calidad y el Servicio de Orientación Universitaria.

3. Tutores personales.

A cada uno de los nuevos estudiantes se les asigna un tutor personal. Los tutores, que son profesores de las materias de primer curso, reciben una formación específica para esta labor por parte de la Universidad. Cada tutor personal tiene un programa de trabajo cuyo se realiza a través de una plataforma virtual. Desde dicha plataforma, o en la propia aula, se pone en contacto con su estudiante tutorizado para una primera cita. A partir de ese momento el tutor citará al estudiante en otras tres ocasiones, por tanto un total de cuatro en cada curso. Si el estudiante no asiste a la cita el tutor deja registro de dicha circunstancia en la aplicación. Por supuesto

el estudiante puede acudir a hablar con su tutor en cualquiera de las horas que éste ha hecho públicas en su horario de atención. El tutor presta asesoramiento y apoyo al estudiante en cuestiones académicas, administrativas y relacionadas con el buen aprovechamiento de su estancia en la Universidad, si durante alguna de las interacciones surge una cuestión de dificultad de orden personal el estudiante es remitido al SOUAD, si la cuestión es de orden académico complejo es remitido al Vicedecano/a del título.

4. Servicio de Información Prácticas y Empleo (SIPE).

Este servicio ofrece las siguientes prestaciones a los estudiantes:

- a) Desde este servicio se gestionan todos los procesos que implican las prácticas voluntarias de los estudiantes interesados en las mismas. De este modo los estudiantes pueden complementar su currícula con prácticas profesionales reguladas y controladas por la Universidad.
- b) Desde este servicio se gestiona y difunde toda la información sobre prácticas, posibilidades de empleo, certámenes, concursos, etc.
- c) Desde este servicio se gestiona la bolsa de trabajo para egresados.

4.4. Transferencia y Reconocimiento de Créditos

La Universidad CEU Cardenal Herrera cumple la normativa sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, según RD 1618/2011 de 14 de noviembre

http://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/normativa_reconocimiento_transferencia_creditos.pdf

5.- PLANIFICACIÓN ENSEÑANZA

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

Nº ECTS

Formación Básica	66
Obligatorias	104
Optativas	46
Prácticas Externas	18
Trabajo Fin de Grado	6
Total	240

DISEÑO CURRICULAR DEL PROGRAMA FORMATIVO PARA MATERIAS DE FORMACIÓN BÁSICA

MATERIAS DE FORMACIÓN BÁSICA	ECTS	RAMA DE CONOCIMIENTO.
Instalaciones y Maquinaria en la Cocina	6	Otras Ramas
Fundamentos de Gastronomía	8	Otras Ramas
Procesos de Producción Culinarios	8	Otras Ramas
Economía y Sociedad de Mercado	6	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Contabilidad y Análisis Financiero	6	Ciencias Sociales y Jurídicas
Historia y sociología de la Alimentación	6	Ciencias Sociales y Jurídicas
Materias primas y productos en la cocina	8	Otras Ramas
Psicología del Consumo	6	Ciencias Sociales y Jurídicas.
Fundamentos de comunicación empresarial	6	Ciencias Sociales y Jurídicas
Introducción al Marketing	6	Ciencias Sociales y Jurídicas

Las materias “Instalaciones y Maquinaria en la cocina”, “Fundamentos de Gastronomía” “Procesos de producción culinarios” y “Fundamentos sobre materias primas y productos en la cocina”, pese a no encuadrarse dentro de las materias básicas de las ramas de conocimiento que figuran en el anexo II del RD se plantean dado su carácter básico y necesario para la formación inicial del estudiante, tal y como establece el Art. 12.5 del RD 1393 modificado por el 861/2010.

Distribución de Materias del Currículo				
CURSOS Y MATERIAS	ECTS	Organización temporal	Carácter	Módulo
1º CURSO	60			
<i>Historia y Sociología de la Alimentación</i>	6	1º semestre	FB	Gastronomía
<i>Fundamentos de Gastronomía</i>	8	1º semestre	FB	Gastronomía
<i>Instalaciones y Maquinaria en la Cocina</i>	6	1º semestre	FB	Gastronomía
<i>Psicología del Consumo</i>	6	1º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa
<i>Economía y Sociedad de Mercado</i>	6	2º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa
<i>Fundamentos de Comunicación Empresarial</i>	6	2º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa
<i>Introducción al Marketing</i>	6	2º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa
<i>Materias Primas y Productos en la Cocina.</i>	8	2º semestre	FB	Gastronomía
<i>Procesos de Producción culinarios</i>	8	2º semestre	FB	Gastronomía
	60			
2º CURSO	60			
<i>Contabilidad y Análisis financiero</i>	6	1º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa
<i>Inglés Avanzado</i>	5	2º semestre	OB	Idiomas
<i>Química y Bioquímica de los alimentos</i>	6	1º semestre	OB	Tecnología de los Alimentos
<i>Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario</i>	6	1º semestre	OB	Gastronomía
<i>Técnicas y Producción en Repostería y Panificación</i>	6	1º semestre	OB	Gastronomía
<i>Administración y gestión Gastronómica</i>	6	1º semestre	OB	Management Gastronómico
<i>Gastronomía Mediterránea.</i>	6	2º semestre	OB	Gastronomía
<i>Microbiología aplicada</i>	3	2º semestre	OB	Tecnología de los Alimentos
<i>Sumillería</i>	6	2º semestre	OB	Gastronomía
<i>Innovación y Creación Gastronómica</i>	5	2º semestre	OB	Gastronomía
<i>Fundamentos del Derecho Aplicado</i>	5	2º semestre	OB	Conocimientos generales de la Empresa
	120			
3º CURSO	60			
<i>Fundamentos de Nutrición y Dietética</i>	6	1º semestre	OB	Tecnología de los Alimentos
<i>Gestión Turística y Hotelera</i>	6	1º semestre	OB	Management Gastronómico
<i>Técnicas de Vanguardia en Gastronomía</i>	8	1º semestre	OB	Gastronomía
<i>Sumillería y Gestión de Bodega</i>	6	2º semestre	OB	Gastronomía
<i>Control de Costes aplicado a la Gastronomía</i>	6	1º semestre	OB	Management Gastronómico
<i>Diseño de Eventos y Protocolo</i>	-4	2º semestre	OB	Gastronomía
<i>Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía</i>	6	2º semestre	OB	Management Gastronómico
<i>Prácticas</i>	18	2º semestre	PR	Prácticas
4º CURSO	60			

<i>Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up</i>	4	1º semestre	OB	<i>Management Gastronómico</i>
<i>I+D en Gastronomía e Industria Alimentaria</i>	4	1º semestre	OB	<i>Gastronomía</i>
<i>Intensificación I</i>				
<i>Cocina con producto específico</i>	5	1º semestre	OPT	<i>Gastronomía</i>
<i>Eficiencia y Gestión de Procesos</i>	3	1º semestre	OPT	<i>Gastronomía</i>
<i>Maestros y Platos</i>	5	1º semestre	OPT	<i>Gastronomía</i>
<i>Prácticas Externas. I</i>	18	2º semestre	OPT	<i>Optativa</i>
<i>Prácticas Externas. II</i>	6	2º semestre	OPT	<i>Optativa</i>
<i>Prácticas Externas III</i>	9	2º semestre	OPT	<i>Optativa</i>
<i>Trabajo Fin de Grado</i>	6	2º semestre	TFG	<i>TFG</i>

<i>Intensificación II</i>				
<i>Compra e identificación del Producto</i>	4	1º semestre	OPT	<i>Gastronomía</i>
<i>Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomía</i>	5	1º semestre	OPT	<i>Management Gastronómico</i>
<i>Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas</i>	4	1º semestre	OPT	<i>Management Gastronómico</i>
<i>Prácticas Externas I</i>	18	2º semestre	OPT	<i>Optativa</i>
<i>Prácticas Externas II</i>	6	2º semestre	OPT	<i>Optativa</i>
<i>Prácticas Externas III</i>	9	2º semestre	OPT	<i>Optativa</i>
<i>Trabajo Fin de Grado</i>	6	2º semestre	TFG	<i>TFG</i>

5.2 Explicación general de la planificación del plan de estudios

Nuestra propuesta de grado está estructurada para combinar de forma óptima varias áreas de conocimiento haciendo especial énfasis en dos de ellas: la relativa a la gastronomía y cualificación culinaria profesional, por una parte y, por otra, la propia de la gestión empresarial y su aplicación al management de organizaciones del ámbito gastronómico. En ese sentido es un claro objetivo del grado, que de hecho marca su propia denominación, formar a personas no solo con alta capacidad profesional para la actividad culinaria y gastronómica sino también para la gestión empresarial en dicho ámbito.

En nuestra propuesta de plan de estudios, al finalizar el tercer curso, el alumno tendrá opción de elegir una intensificación formativa para conseguir una especialización que más se ciña a sus expectativas de formación. Las intensificaciones previstos dentro del plan formativo son las siguientes:

- **Executive Chef. Innovación - Investigación en Gastronomía.**

En esta intensificación se impartirán las técnicas culinarias más novedosas, se estudiarán las nuevas tendencias gastronómicas en el ámbito de la Gastronomía y se iniciará a los alumnos en el campo de la investigación. El propósito es que el estudiante llegue hasta el más alto nivel culinario adquiriendo la capacidad para adaptarse a las tendencias en gastronomía y aplicando los procesos creativos y de investigación constante en la cocina.

- **Gastronomic Business. Food & Beverage.**

Esta intensificación está orientado a que el estudiante profundice en los conocimientos y desarrolle capacidades en el ámbito del management aplicado a las empresas del ámbito gastronómico. De este modo intensificamos su preparación para perfiles profesionales como el de director o responsable de Alimentos y Bebidas (Food & Beverage) y para desempeñar puestos relacionados con funciones como gestionar el departamento de alimentos y bebidas, analizar los consumos de puntos de venta para cadenas, establecer criterios de actuación con el fin de corregir posibles desviaciones de consumos, organizar el personal de áreas vinculadas con la cocina y la alimentación, o realizar la selección y el seguimiento de proveedores en empresas del ámbito gastronómico.

El propósito principal es formar a profesionales orientados a la innovación, con capacidad para aplicar herramientas para detectar nuevos ámbitos de mercado y generar oportunidades de negocio. Por lo tanto se pone el foco en formar a profesionales del sector orientados a la excelencia, la gestión del cambio y la mejora continua.

5.3 Estructura del plan de estudios por módulos y materias

El plan de estudios se estructura en cinco módulos con la siguiente estructura:

Módulos:

1. Tecnología de los Alimentos
2. Conocimientos Generales de la Empresa
3. Gastronomía
 - a) Formación general
 - b) Técnicas de cocina
 - c) Repostería y Panificación
 - d) Innovación
 - e) Gestión de procesos
 - f) Sumillería
4. Management gastronómico
5. Idiomas

A estos cinco módulos habría que sumar los créditos destinados a prácticas en empresa y al Trabajo Fin de Grado.

Los cinco módulos propuestos implican la siguiente distribución en ECTS en el conjunto del plan de estudios.

Módulo	Porcentaje de ECTS*
Tecnología de los alimentos	8%
Conocimientos Generales de la Empresa	26%
Gastronomía	35%
Management Gastronómico	19%
Idiomas	2%

* En esta estimación de porcentaje de ECTS no se han tenido en cuenta los correspondientes a las prácticas y al TFG. Sí se han contemplado las materias de los dos intensificación optativos. Las cifras que aparecen se han redondeando quitando los decimales.

5.4 División de las materias por módulos

Materias	ECTS	Organización temporal	Carácter	Módulo	CURSO
<i>Psicología del Consumo</i>	6	1º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa	1º CURSO
<i>Economía y Sociedad de Mercado</i>	6	2º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa	1º CURSO
<i>Fundamentos de Comunicación Empresarial</i>	6	2º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa	1º CURSO
<i>Introducción al Marketing</i>	6	2º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa	1º CURSO
<i>Contabilidad y Análisis financiero</i>	6	1º semestre	FB	Conocimientos generales de la Empresa	2º CURSO
<i>Fundamentos del Derecho Aplicado</i>	5	2º semestre	OB	Conocimientos generales de la Empresa	2º CURSO
<i>Historia y Sociología de la Alimentación</i>	6	1º semestre	FB	Gastronomía	1º CURSO
<i>Fundamentos de Gastronomía</i>	8	1º semestre	FB	Gastronomía	1º CURSO
<i>Instalaciones y Maquinaria en la Cocina</i>	6	1º semestre	FB	Gastronomía	1º CURSO
<i>Materias Primas y Productos en la Cocina.</i>	8	2º semestre	FB	Gastronomía	1º CURSO
<i>Procesos de Producción culinarios</i>	8	2º semestre	FB	Gastronomía	1º CURSO
<i>Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario</i>	6	1º semestre	OB	Gastronomía	2º CURSO
<i>Técnicas y Producción en Repostería y Panificación</i>	6	1º semestre	OB	Gastronomía	2º CURSO
<i>Gastronomía Mediterránea.</i>	6	2º semestre	OB	Gastronomía	2º CURSO
<i>Sumillería</i>	6	2º semestre	OB	Gastronomía	2º CURSO
<i>Innovación y Creación Gastronómica</i>	5	2º semestre	OB	Gastronomía	2º CURSO
<i>Técnicas de Vanguardia en Gastronomía</i>	8	1º semestre	OB	Gastronomía	3º CURSO
<i>Sumillería y Gestión de Bodega</i>	6	1º semestre	OB	Gastronomía	3º CURSO
<i>Diseño de Eventos y Protocolo</i>	4	2º semestre	OB	Gastronomía	3º CURSO
<i>I+D en Gastronomía e Industria Alimentaria</i>	4	1º semestre	OB	Gastronomía	4º CURSO
<i>Cocina con producto específico</i>	5	1º semestre	OPT	Gastronomía	4º CURSO - Intensificación I
<i>Eficiencia y Gestión de Procesos</i>	3	1º semestre	OPT	Gastronomía	4º CURSO - Intensificación I
<i>Maestros y Platos</i>	5	1º semestre	OPT	Gastronomía	4º CURSO - Intensificación I
<i>Compra e identificación del Producto</i>	4	1º semestre	OPT	Gastronomía	4º CURSO - Intensificación II
<i>Inglés Avanzado</i>	5	1º semestre	OB	Idiomas	2º CURSO
<i>Administración y gestión Gastronómica</i>	6	1º semestre	OB	Management Gastronómico	2º CURSO
<i>Gestión Turística y Hotelera</i>	6	1º semestre	OB	Management Gastronómico	3º CURSO
<i>Control de Costes aplicado a la Gastronomía</i>	6	1º semestre	OB	Management Gastronómico	3º CURSO

<i>Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía</i>	6	2º semestre	OB	<i>Management Gastronómico</i>	3º CURSO
<i>Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up</i>	4	1º semestre	OB	<i>Management Gastronómico</i>	4º CURSO
<i>Dirección Estratégica de-Marcas de Gastronomía</i>	5	1º semestre	OPT	<i>Management Gastronómico</i>	4º CURSO - Intensificación II
<i>Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas</i>	4	1º semestre	OPT	<i>Management Gastronómico</i>	4º CURSO - Intensificación II
<i>Prácticas</i>	18	2º semestre	PR	<i>Prácticas</i>	3º CURSO
<i>Prácticas Externas. I</i>	18	2º semestre	OPT	<i>Optativa.</i>	4º CURSO - Intensificación I
<i>Prácticas Externas. II</i>	6	2º semestre	OPT	<i>Optativa.</i>	4º CURSO - Intensificación I
<i>Prácticas Externas III</i>	9	2º semestre	OPT	<i>Optativa</i>	<i>Prácticas Externas III</i>
<i>Prácticas Externas I</i>	18	2º semestre	OPT	<i>Optativa.</i>	4º CURSO - Intensificación II
<i>Prácticas Externas II</i>	6	2º semestre	OPT	<i>Optativa.</i>	4º CURSO - Intensificación II
<i>Prácticas Externas III</i>	9	2º semestre	OPT	<i>Optativa</i>	<i>Prácticas Externas III</i>
<i>Química y Bioquímica de los alimentos</i>	6	1º semestre	OB	<i>Tecnología de los Alimentos</i>	2º CURSO
<i>Microbiología aplicada</i>	3	2º semestre	OB	<i>Tecnología de los Alimentos</i>	2º CURSO
<i>Fundamentos de Nutrición y Dietética</i>	6	1º semestre	OB	<i>Tecnología de los Alimentos</i>	3º CURSO
<i>Trabajo Fin de Grado</i>	6	2º semestre	TFG	<i>TFG</i>	4º CURSO - Intensificación I
<i>Trabajo Fin de Grado</i>	6	2º semestre	TFG	<i>TFG</i>	4º CURSO - Intensificación II

Competencias a adquirir en los diferentes intensificaciones optativas.

INTENSIFICACION I.

CE 48: El estudiante será capaz de identificar la calidad de las materias primas en alimentación y de desarrollar soluciones gastronómicas novedosas en base al uso de las mismas .

CE 51: El estudiante es capaz de planificar y organizar las funciones y los recursos operativos en la actividad ordinaria y extraordinaria de los servicios de gastronomía.

CE 52: El estudiante distinguirá los factores que permitan mejorar la eficiencia del funcionamiento global de los servicios de gastronomía.

CE 53: El estudiante tendrá capacidad para entender la planificación financiera de una empresa interpretándola para la correcta toma de decisiones en el ámbito del management culinario.

INTENSIFICACION II.

CE 54: El estudiante adquirirá los conocimientos necesarios para gestionar el abastecimiento, logística y procesos de producción para servicios gastronómicos para grandes colectivos.

CE 55: Entender y ser capaz de emplear los principios para la dirección estratégica de marcas con carácter general y con especial aplicación a productos de alimentación y servicios asociados a la gastronomía.

CE 56: Entender y ser capaz de aplicar las técnicas para la creación de valor añadido en marcas con carácter general y con especial aplicación en el desarrollo de productos gastronómicos.

CE 57: El estudiante será capaz de desarrollar un plan de dirección estratégica para una empresa de gastronomía en base a los valores, aptitudes y aspectos técnicos necesarios para emprender negocios en el sector gastronómico.

CE 58: El estudiante conoce el concepto de servucción y sus aplicaciones operativas en las empresas de gastronomía

CE 59: El estudiante será capaz de planificar distintas ofertas gastronómicas en base a la tipología de negocio gastronómico y sus recursos técnicos y humanos.

CE 64: El estudiante conocerá los grandes maestros de la gastronomía así como sus principales aportaciones al desarrollo de la gastronomía como disciplina.

5.5 Desarrollo explicativo del plan de estudios por módulos

Módulo Tecnología de los alimentos.

En el módulo **Tecnología de los alimentos** se analizará la alimentación desde el punto de vista físico-químico, sentando los fundamentos de la nutrición a nivel molecular, revisando los microorganismos potenciales patógenos y entendiendo los procesos físico-químicos que sufre la materia prima durante su conservación o manipulación. El objetivo aquí es dotar al estudiante de un nivel de conocimiento científico sobre el que cimentar la praxis posterior.

Módulo Conocimientos generales de la empresa.

En el módulo sobre **Conocimientos Generales de la Empresa** se acerca al estudiante a los fundamentos generales de la organización y gestión de empresas. De este modo se capacita al estudiante en la comprensión de las diferentes dimensiones y procesos de una organización empresarial, cuestión clave para sentar las bases que permitan posteriormente profundizar en las competencias aplicadas a las diferentes

tipologías de empresas en el ámbito gastronómico y por lo tanto al management en dicho sector.

Se inicia al estudiante con una visión general de la idea de *Economía de Mercado* y sus estructuras. Se analiza el concepto de consumidor desde la perspectiva de su comprensión como actor en el mercado y de los principales procesos que le relacionan con la empresa, a esta finalidad está orientada la materia *Psicología del Consumo*. El Marketing y la Comunicación empresarial como disciplina y como herramientas de venta son elementos de aprendizaje claves para nuestros estudiantes, por ello en el primer curso se sentarán las bases de estas disciplinas para posteriormente poder aplicarlas al sector gastronómico. Este módulo se complementa también con *Fundamentos del Derecho Aplicado*, materia que sentará los pilares de los conocimientos de base del derecho aplicado al mundo de los negocios y que servirá al estudiante para asimilar de forma óptima las competencias específicas de corte jurídico aplicadas al management gastronómico.

Módulo Gastronomía.

Debido a lo extenso y al nivel de especificidad en la formación gastronómica, el módulo de **Gastronomía**, está dividido en las siguientes categorías:

a) Formación general

El estudiante recibe la formación fundamental para poder desenvolverse en una empresa de gastronomía: conocimientos sobre terminología propia, maquinarias e instalaciones profesionales, así como de la idiosincrasia del trabajo en la restauración y de las funciones dentro del esquema laboral.

Se introduce también al estudiante en la historia de la alimentación como expresión cultural, de la cual la gastronomía es una rama.

Se trabaja y profundiza en la comprensión y uso de materia prima como eje clave de la gastronomía, incidiendo sobre todos los ángulos que la atañen: nutricional, organoléptico, higiénico-sanitario, estacional, ecológico, así como en lo relativo a sus costes y distribución.

b) Técnicas de cocina

Se forma al alumno en el campo la ejecución de las diferentes técnicas, no como técnicas aisladas sino formando parte de un proceso de producción. La Gastronomía Mediterránea será un referente continuo y se trabajará desde la materia prima de base hasta las materias primas de la máxima calidad buscando los objetivos de excelencia culinaria. Se estudiarán desde las técnicas más clásicas, incluso arcaicas como referencia, hasta las más modernas técnicas de vanguardia.

c) Repostería y Panificación

En esta categoría del módulo gastronómico se formará al estudiante tanto en el campo de la repostería como el de la panificación, haciendo especial hincapié desde el principio en las materias primas específicas así como en las técnicas de ambos

ámbitos. Se dará especial importancia a los procesos de producción y la oferta según el tipo de negocio gastronómico al que vaya dirigido.

d) Innovación

Entendemos que la creatividad es una herramienta clave en los procesos de I+D y por ello se estudiará dentro del contexto de la empresa agroalimentaria y de la gastronomía, como un valor que debe lograr sus objetivos dentro de un plan de innovación y de negocio. Para ello el estudiante conocerá la evolución de la innovación en la gastronomía a través de sus grandes platos y maestros como un medio de entender la aplicación de la creatividad en cocina. Todo ello se entenderá en el contexto de trabajo de las actuales herramientas y proceso de innovación.

e) Gestión de procesos

La gastronomía necesita de un gran control del espacio en que realiza así como de sus recursos para poder ser eficiente. Para ello se enseñará a los estudiantes del Grado el espacio físico de una cocina, hasta el punto que sean capaces de diseñar espacios gastronómicos adaptados a las diferentes necesidades, incluso en espacios de tiempo cortos y muy definidos, como ocurre en el mundo de los eventos. La formación de las materias en esta categoría se rige siempre por la eficiencia, por lo que se profundizará en el campo de los sistemas de trabajo para obtener los mejores resultados, desde la compra del producto hasta la recepción por parte del cliente del producto gastronómico.

f) Sumillería

En esta categoría y a través de las materias que forman parte de ella el estudiante comprende y aprende la importancia de conocer el producto, el “terruño” y las diferentes formas de elaboración para obtener grandes resultados. Todo ello se acaba encajando dentro de un nicho laboral: la figura del sumiller, dotándolo de herramientas y conocimientos específicos para gestionar bodegas y desempeñar funciones en empresas de gastronomía de esta área.

Las bebidas cafeinadas, y los destilados, forman parte relevante de los conocimientos que el estudiante adquirirá en el marco de esta categoría.

Esta es una categoría de importancia a la que el Grado ha prestado especial atención a nivel de infraestructuras, con la presencia de una gran bodega en el entorno de una icónica masía “de época” en la que se podrán desarrollar específicamente las actividades formativa para las materias.

Módulo Management Gastronómico

El módulo sobre **Management Gastronómico** será bloque fundamental en nuestro grado para conseguir dotar al estudiante de las competencias que le permitirán emprender con éxito en el sector gastronómico o ejercer puestos de responsabilidad en empresas del este ámbito.

El estudiante podrá adquirir las competencias necesarias para la gestión de todo tipo de negocios gastronómicos, por tanto competencias aplicadas a la empresa

gastronómica en áreas como: la contabilidad, la administración y el control de costes, el marketing, la planificación estratégica, el diseño de la oferta gastronómica y la gestión de equipos.

Se aumentará el nivel de especificidad con materias en las que el alumno adquiera herramientas de dirección desde el punto de vista de la dirección de marca y de la estrategia empresarial. También se formará al estudiante de forma específica para el emprendimiento gastronómico, estudiando para ello métodos para el emprendimiento, la creación de start-ups y los diferentes modelos de negocio y TICs.

Módulo idiomas

El módulo de **Idiomas**, es un complemento imprescindible debido a que el estudiante podrá desempeñar sus funciones laborales en países foráneos y/o establecer contacto profesional con empresas o personas del ámbito profesional extranjero.

Siendo la gastronomía un “lenguaje” global observamos lo importante que es formar a los estudiantes con un nivel de inglés avanzado para poder mantener conversaciones fluidas y específicas en el ámbito gastronómico, para poder desarrollar actividad profesional en lengua inglesa.

Prácticas

En el módulo de **Prácticas** el estudiante recorre un camino que se inicia en el segundo semestre del tercer curso en el que comienza realizando prácticas tuteladas en un entorno semi profesional en nuestras instalaciones debidamente preparadas para ello, dónde se evalúa la capacidad de asimilación y puesta en práctica de las materias impartidas hasta el momento y dónde se aplican los conceptos impartidos.

El estudiante continúa las prácticas en el año de especialización, siendo prácticas ya específicas de la rama elegida, dónde en ambiente profesional el alumno pondrá en valor todas las materias y contenidos del grado aplicables al puesto de trabajo, evaluando su respuesta ante las tareas a emprender.

Trabajo fin de grado

El **Trabajo de Fin de Grado (TFG)** tiene el objetivo de poner en valor los conocimientos adquiridos por el alumno, el cual desarrollará un proyecto gastronómico apoyado por un tutor de prácticas. Este proyecto deberá ser defendido ante un tribunal.

5.6 Actividades formativas y sistemas de evaluación

En los módulos y materias que hemos presentado se diferencian cinco tipos de actividades formativas (a cada una de las cuales se le asocia un determinado sistema de evaluación):

- 1) **Clase magistral:** actividad formativa orientada preferentemente a las de competencias de conocimiento.
- 2) **Seminario:** actividad formativa orientada preferentemente a la adquisición de competencias de aplicación de los conocimientos y de investigación.
- 3) **Taller:** actividad formativa orientada preferentemente a la adquisición de competencias de comunicación de conclusiones y conocimientos.
- 4) **Prácticas:** actividad formativa orientada preferentemente a la adquisición de competencias de aplicación de los conocimientos y a la capacidad de resolución de problemas relacionados con su área de estudio.
- 5) **Trabajo de síntesis:** actividad formativa orientada preferentemente a la adquisición de competencias de investigación y de autonomía de aprendizaje.

La calificación final de cada materia se obtendrá a partir de las obtenidas por el estudiante a lo largo del período lectivo (evaluación continua) y de las pruebas finales que se programen al término del mismo. La contribución de los distintos sistemas de evaluación en la calificación final se especifica en las fichas de los módulos siguientes. El sistema de calificaciones será el establecido por la legislación vigente, regulado en el RD1125 (art. 5.4)

Mediante la evaluación se constata la adquisición de las competencias por parte del alumno, este sistema está totalmente asociado a las competencias que el alumno debe demostrar y es coherente con los contenidos de dichas competencias. El sistema de evaluación utilizará la siguiente tipología:

CLAVE	TIPOLOGÍA DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN
EX	Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos
PR	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo
EN	Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes

5.7 Materias del Grado

A continuación se presentan las fichas de cada una de las materias con la definición de sus parámetros académicos.



Denominación Historia y sociología de la Alimentación	Unidad Temporal	1º Curso 1º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Formación Básica

Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.
---------------	---

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas:

CB 1. 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.

CB 2. 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.

Generales:

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas:

CE 14: El estudiante identificará la gastronomía como una expresión cultural, con una historia unida a los diferentes pueblos, con especial hincapié en la historia gastronómica y cultural del Mediterráneo.

Contenidos básicos:

Se desarrollarán las bases de conocimiento de la historia de la alimentación humana desde una perspectiva cronológica, cultural y económica. Se iniciarán los contenidos en la humanización de las conductas alimentarias en la prehistoria y las primeras civilizaciones. Se estudiarán en profundidad cómo los movimientos geográficos (guerras, descubrimientos, etc.) generaron flujos de alimentos y adopción de nuevos hábitos en diferentes culturas. Se trabajarán los diferentes modelos e identidades culturales en la Edad Media y la Edad Moderna. Se analizará el impacto de la revolución industrial y los cambios de modelos productivos en el desarrollo de las bases de la gastronomía actual. Se profundizará en la historia gastronómica del ámbito mediterráneo.

Resultados de Aprendizaje:

- El estudiante reconoce la relación del hombre con su entorno, y la alimentación como una expresión, suma de dicha relación junto al carácter de los individuos que lo componen.
- El estudiante reconoce la evolución alimentaria del hombre ligada a las diferentes culturas de la historia, con especial énfasis en el ámbito mediterráneo.
- El estudiante reconoce el nacimiento histórico y posterior desarrollo de procesos agroalimentarios y productos actualmente implantados
- El estudiante es capaz de asimilar la influencia de la alimentación en las diferentes revoluciones y movimientos históricos
- El estudiante descubre el nacimiento de la gastronomía y de la restauración, así como su evolución, con especial énfasis en el ámbito mediterráneo.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS			
<i>MATERIA</i>	<i>ACTIVIDAD FORMATIVA</i>	Nº horas	% presencial idad
<i>Historia y sociología de la Alimentación</i>	<i>Clase magistral</i>	30	100
	<i>Seminario</i>	30	100
	<i>Taller/Seminario grupo/Tutoría</i>		
	<i>Prácticas</i>		
	<i>Trabajo de Síntesis</i>		
	<i>Trabajo autónomo</i>	120	
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
AF1. Clase Magistral: EX, PR (50%) AF2. Seminario: EX, EN (50%)			



Denominación Instalaciones y Maquinaria en la Cocina	Unidad Temporal	1º Curso	1º Semestre
	Cr. ECTS	6	
	Carácter	Formación Básica	
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.		
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje			
Básicas:			
CB 2. 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.			
CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
Generales:			
CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.			
CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.			
Específicas:			
CE 13: El estudiante conocerá y sabrá aplicar las normas, estándares y procedimientos de seguridad alimentaria.			
CE 15: El estudiante conocerá la cocina como espacio físico donde ocurre la acción gastronómica, diferenciando la maquinaria específica para su desarrollo.			

CE 49: Tener capacidad para configurar espacios aportando soluciones conceptuales, estéticas y constructivas innovadoras y sostenibles.

CE 50: El estudiante identificará los procesos y recursos implicados en el diseño y construcción de espacios destinados a usos de la profesión gastronómica.

Contenidos básicos:

A lo largo de esta materia se desarrollan los conocimientos para conocer las diferentes tecnologías y tipologías de maquinaria a emplear en distintos procesos culinarios como son: almacenamiento, conservación, preparación, cocción, distribución de productos elaborados. También se desarrollan los contenidos teóricos y prácticos sobre las diversas instalaciones técnicas: eléctrica, agua, gas, ventilación; en ese contexto se analizarán características y niveles de eficiencia energética según tipología, haciendo especial hincapié en el estudio de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y la protección ambiental. También se estudiará la gestión de residuos según su composición, origen y peligrosidad, así como las buenas prácticas en la gestión de residuos. En esta asignatura el alumno adquirirá los conocimientos para la creación de espacios gastronómicos, diferenciando el diseño de las cocinas del diseño de espacios para el cliente.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante reconoce e identifica los diferentes grupos de maquinaria en cocina según su funcionalidad.
- El estudiante asocia cada maquinaria específica a su función y descubre las características específicas de su uso, mantenimiento y limpieza.
- El estudiante descubre los diferentes conceptos de instalaciones: Eléctrica, gas o mixta, y es capaz de discernir las características diferenciales de cada una de ellas.
- El estudiante conoce el concepto de eficiencia energética y sus aplicaciones.
- El estudiante asimila las características que ha de poseer una cocina industrial, diferenciando nivel de equipamiento, diseño e instalaciones según diferentes tipos de usos industriales.
- El estudiante descubre y asimila la legislación a nivel higiénico-sanitario aplicada a estas instalaciones .
- El estudiante conoce los fundamentos del diseño visual aplicable a espacios gastronómicos.
- El estudiante conoce las principales referencias de la arquitectura aplicadas a espacios gastronómicos.
- El estudiante conoce los fundamentos para el diseño de cocinas profesionales, adaptándolo a las necesidades específicas del tipo de negocio gastronómico.
- El estudiante conoce las nuevas tendencias, materiales y conceptos que conforman el espacio de la sala.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% <i>presencial</i> <i>idad</i>
M1: INSTALACIONES Y MAQUINARIA EN LA COCINA	<i>Clase magistral</i>	17	100
	<i>Seminario</i>	3	100
	<i>Taller/Seminario grupo/Tutoría</i>	15	100

	<i>Prácticas</i>	25	100
	<i>Trabajo de Síntesis</i>		
	<i>Trabajo autónomo</i>	120	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

Sistema de evaluación continua (EC).

El sistema de calificaciones será el establecido por la legislación vigente, regulado en el RD1125/2003 (art. 5.4)

Escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: Suspenso (SP) / 5,0-6,9: Aprobado (AP) / 7,0-8,9: Notable (NT) /9,0-10: Sobresaliente (SB).

PR. Prácticas: 40% nota final

EX. Pruebas evaluación continua más examen final: 60% nota final



Denominación Psicología del Consumo	Unidad Temporal	1º Curso	1º Semestre
	Cr. ECTS	6	
	Carácter	Formación Básica	

Idioma Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas:

CB 1. 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.

Generales:

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas:

CE8. El estudiante conocerá las principales técnicas de investigación comercial.

CE 9: El estudiante conocerá las principales teorías sobre los procesos de compra del consumidor y comprenderá su incidencia en la compra de servicios/productos de empresas de gastronomía.

CE 10El estudiante será capaz de comprender y analizar procesos de decisión de compra del consumidor.

Contenidos básicos:

Esta materia instruirá a los estudiantes, a partir de los aspectos generales del comportamiento humano, acerca de los procesos de decisión de compra de los consumidores. Incidiendo en las variables externas que influyen en el comportamiento del consumidor y desde una perspectiva psicológica se explicarán los mecanismos que están en la base de la conducta de los individuos como consumidores de productos y servicios. Se estudiarán desde la perspectiva de la psicología del consumo las diferentes técnicas de investigación cualitativa y cuantitativa.

Resultados de aprendizaje:

- El estudiante conoce los modelos psicológicos que explican los procesos de toma de decisión del consumidor.
- El estudiante reconoce las diferencias entre los procesos de toma de decisión en función del tipo de producto y del tipo de servicio.
- El estudiante sabe analizar procesos de compra y sus implicaciones en planes concretos de marketing y en el diseño operativo de herramientas de marketing y técnicas de comunicación.
- El estudiante identifica las variables psicológicas que se relacionan y participan en las técnicas de investigación comercial.
- El estudiante sabe enumerar las principales técnicas (cuantitativas y cualitativas) de investigación en psicología del consumo.
- El estudiante sabe reconocer las partes constituyentes del diseño de una investigación en el ámbito del consumo.
- El estudiante sabe interpretar los resultados de una investigación en el ámbito de la psicología del consumo.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

<i>MATERIA</i>	<i>ACTIVIDAD FORMATIVA</i>	<i>Nº horas</i>	<i>% presencial idad</i>
<i>Psicología del Consumo</i>	<i>Clase magistral</i>	38	100 %
	<i>Seminario</i>	7	100 %
	<i>Taller/Seminario grupo/Tutoría</i>	7	100 %
	<i>Prácticas</i>	6	100 %
	<i>Trabajo de Síntesis</i>	2	100%
	<i>Trabajo autónomo</i>	120	0%

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX: Examen escrito

EN: Discusión y resolución de supuestos, Trabajos individuales, Trabajos en grupo

La calificación final se obtendrá a partir de las obtenidas por el estudiante a lo largo del periodo lectivo (evaluación continua) y de las pruebas finales que se programen al término del mismo sin que en la ponderación de ambas la segunda (prueba final) pueda tener un peso relativo superior al 50%.

Denominación Fundamentos de Gastronomía	Unidad Temporal	1º Curso 1º Semestre
	Cr. ECTS	8
	Carácter	Formación Básica
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
Básicas:		
<p>CB 2. 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.</p>		
Generales:		
<p>CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.</p> <p>CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.</p> <p>CG4. El/la alumno/a conocerá los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario la derivación a otro profesional.</p>		
Específicas:		
<p>CE 20:—El estudiante conocerá los modelos de organización y gestión presentes en empresas del ámbito de la gastronomía y los relacionará con modelos de negocio de este sector.</p> <p>CE 60: El estudiante conocerá las bases conceptuales del trabajo en cocina: conceptos, valores y terminología propia de la profesión.</p> <p>CE 61: El alumno conocerá las bases de la atención al cliente en la empresa gastronómica: conceptos, valores, terminología, organización.</p> <p>CE 66: El estudiante conocerá las diferentes jerarquías y responsabilidades inherentes a los perfiles profesionales del equipo humano que desarrolla su trabajo en la cocina.</p> <p>CE 15: El estudiante conocerá la cocina como espacio físico donde ocurre la acción gastronómica, diferenciando la maquinaria específica para su desarrollo.</p>		
Contenidos básicos:		
<p>Esta materia desarrolla las cuestiones clave que afectan a la organización de empresas de servicios y su aplicación específica al ámbito de la gastronomía. En ese contexto el contenido permitirá conocer las tipologías de servicios en gastronomía y los factores críticos que permiten su planificación, así como sus relaciones con los procesos propios de producción en el ámbito culinario. Se analizarán los diferentes roles profesionales y se desarrollarán principios básicos de la gestión de equipos para empresas de gastronomía. Se realizará una aproximación a las particularidades organizativas de diferentes modelos de negocio empresarial en el ámbito de estudio. Esta materia desarrolla la base de trabajo dentro de la empresa gastronómica.</p>		

Resultados de Aprendizaje:

- El estudiante adquiere los conocimientos sobre la terminología a emplear en el ámbito de la gastronomía.
- El estudiante se familiariza con las actitudes del trabajador de empresa gastronómica como empresa de servicios.
- El estudiante descubre y aplica activamente los conocimientos a nivel de organización de los recursos humanos dentro de una empresa gastronómica.
- El estudiante clasifica las diferentes tipologías de empresas gastronómicas y conoce las diferencias fundamentales entre ellas.
- El estudiante es conocedor y aplica las técnicas fundamentales que forman parte de la rutina en una empresa gastronómica, tanto en sala como en cocina.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
Fundamentos de Gastronomía	Clase magistral	30	100
	Seminario	10	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	10	100
	Prácticas	30	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	160	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX: Evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales (45 %)

PR: Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas y seminarios (55 %)

<i>Denominación</i> Economía y Sociedad de Mercado	Unidad Temporal	1º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Formación Básica
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
Básicas:		
CB 1. 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.		

CB 2. 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.

Generales:

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas:

CE 1: El/la alumno/a conocerá las bases teóricas que le permitan identificar las variables económico-financieras de una empresa, con especial incidencia en el management culinario.

CE 2: El/la alumno/a conocerá los diferentes modelos teóricos como base para describir el funcionamiento a nivel macro y micro de la economía.

CE 3: El/la alumno/a conocerá las bases económicas y de organización de una empresa: estructuras y procesos, así como su especificidad en una empresa gastronómica.

Breve descripción de contenidos:

En esta materia se realizará una introducción a la economía que permita al estudiante comprender el funcionamiento de la sociedad de mercado y de sus actores clave, especialmente de las empresas.

Se trabajarán los agentes económicos y factores de producción determinantes de la economía, las diferentes políticas y mecanismos económicos, así como las funciones (productiva, financiera y comercial) que participan en ella e influyen en su comportamiento. Se realizarán actividades formativas de carácter práctico para consolidar los conocimientos teóricos impartidos.

Resultados de Aprendizaje:

- El estudiante sabe identificar los actores que participan de la economía de mercado y las relaciones entre los mismos.
- El estudiante sabe describir los principales modelos teóricos que explican el funcionamiento de la economía a nivel macro y micro.
- El estudiante puede identificar e interpretar los principales procesos y modelos organizativos de una empresa.
- El estudiante saber reconocer los mecanismos clave del comportamiento de la oferta y la demanda.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
<i>Economía y Sociedad de Mercado</i>	<i>Clase magistral</i>	40	100
	<i>Seminario</i>		
	<i>Taller/Seminario grupo/Tutoría</i>		
	<i>Prácticas</i>	40	50
	<i>Trabajo de Síntesis</i>	20	0
	<i>Trabajo autónomo</i>	80	0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX. EN. PR.

50 %: Evaluación continua:

Participación en clase en actividades diseñadas al efecto

Trabajos y memorias individuales presentadas previa definición de metodología y objetivos

Trabajo de síntesis.

EX.

50 % Examen final: Prueba escrita teórico-práctica

Denominación	Unidad Temporal	1º Curso	2ºSemestre
Fundamentos de la Comunicación Empresarial	Cr. ECTS	6	
	Carácter	Formación Básica	
	Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje			
Básicas			
CB 1. 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.			
CB 2. 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.			
CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado			
Generales			
CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.			
Específicas			
CE 4: El estudiante conocerá los fundamentos de las teorías de la comunicación			
CE 5: El estudiante conocerá las técnicas y procesos de la comunicación empresarial y su aplicación específica en los modelos de negocio gastronómico.			
CE 6:– El estudiante conocerá los conceptos básicos de la estructura de los mensajes en la comunicación publicitaria.			
Breve descripción de contenidos:			
A lo largo del programa de esta materia se realizará una aproximación al concepto, procesos, estructuras y modelos básicos de la comunicación empresarial. Se analizarán los diversos discursos comunicativos en la empresa: comunicación externa, comunicación interna, comunicación comercial y comunicación corporativa).			

Se estudiarán las características de los diferentes actores que participan del proceso comunicativo comercial, así como la naturaleza y las distintas tipologías y técnicas de comunicación. Se abordará el estudio de la comunicación como parte de la estrategia de la organización que hace posible que ésta crezca y se desarrolle a través de la interacción social entre los distintos públicos.

Resultados de Aprendizaje.

- El estudiante conoce los principios teóricos de la comunicación empresarial publicitaria
- El estudiante analiza las claves de los diferentes tipos de discursos de la comunicación corporativa de las empresas.
- El estudiante identifica los diferentes procesos que participan en la comunicación de las empresas.
- El estudiante es capaz de examinar, describir y debatir la estructura persuasiva de un mensaje de comunicación empresarial en sus diferentes niveles de discurso.
- El estudiante es capaz de organizar un discurso oral y escrito para explicar un proyecto y/o contenido profesional.
- El estudiante entiende las formas y procesos del trabajo en equipo en el ámbito de la comunicación empresarial.
- El estudiante reconoce la función de la comunicación empresarial dentro de la estrategia general de negocio de la misma.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Fundamentos de la Comunicación Empresarial	Clase magistral	20	100
	Seminario	10	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	10	100
	Prácticas	20	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	120	0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

PR. EN.

50 %: Evaluación continua:

Informes y memorias personales derivadas de la participación en seminarios y talleres.

Presentación de ejercicios prácticos según metodología y objetivos definidos previamente.

EX.

50 % Examen final:

Prueba escrita teórico-práctica

Denominación Introducción al marketing	Unidad Temporal	1º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Formación Básica
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas:

CB 1. 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.

Generales:

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas:

CE 7: El estudiante conocerá los principios teóricos del marketing y sus herramientas y particularidades para una empresa del ámbito de la gastronomía.

CE8. El estudiante conocerá las principales técnicas de investigación comercial.

CE 10: El estudiante será capaz de comprender y analizar procesos de decisión de compra del consumidor.

Contenidos básicos:

Los fundamentos teóricos y operativos del Marketing. Se ahondará en la importancia para la empresa de la función de marketing: su componente estratégico y de desarrollo de mercado. Se estudiarán las dimensiones desde el marketing de: producto, precio, distribución y publicidad. Se describe el funcionamiento de las herramientas operativas de marketing. Se desarrollarán las características y procesos propios de la investigación de mercados y su sentido dentro de la planificación empresarial. Se desarrollarán metodologías de planificación en marketing.

Resultados de Aprendizaje:

- El estudiante conoce los principios teóricos del marketing.
- El estudiante identifica las herramientas del marketing, su naturaleza y sus características operativas.
- El estudiante analiza la estrategia de marketing de una empresa y sabe interpretar su configuración y objetivos.
- El estudiante identifica las políticas de marketing de una empresa y es capaz de discriminar sus elementos y su relación con la estrategia general de la compañía.
- El estudiante es capaz de describir las técnicas de investigación comercial, reconoce sus procesos y distingue sus diferentes usos en función de los objetivos.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

<i>MATERIA</i>	<i>ACTIVIDAD FORMATIVA</i>	<i>Nº horas</i>	<i>% presencial</i>
----------------	----------------------------	-----------------	-------------------------

			idad
<i>Introducción al marketing</i>	<i>Clase magistral</i>	30	100%
	<i>Seminario</i>	10	100%
	<i>Taller/Seminario grupo/Tutoría</i>		
	<i>Prácticas</i>	20	100%
	<i>Trabajo de Síntesis</i>	60	0%
	<i>Trabajo autónomo</i>	60	0%

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EN. PR.

50 %: Evaluación continua:

Informes y memorias personales derivadas de la participación en seminarios y prácticas.

Trabajo de síntesis.

EX.

50 % Examen final:

Prueba escrita teórico-práctica



Denominación Materias Primas y Productos en la Cocina	Unidad Temporal	1º Curso	2º Semestre
	Cr. ECTS	8	
	Carácter	Formación Básica	

Idioma

Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas:

CB 1. 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.

CB 2. 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.

Generales:

CG 1. Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

CG2. Que los estudiantes tengan capacidad para reconocer e implementar buenas prácticas profesionales en el ámbito gastronómico.

Específicas:

CE 11: El estudiante identificará las materias primas para la gastronomía, conocerá sus componentes y propiedades y será capaz de determinar las técnicas y procedimientos de conservación, almacenamiento, manipulación y preparación en la cocina.

CE 12: El estudiante conocerá el concepto de trazabilidad aplicado a la alimentación: sus elementos, procesos e implicaciones.

CE 13: El estudiante conocerá y sabrá aplicar las normas, estándares y procedimientos de seguridad alimentaria.

Contenidos básicos:

Esta materia tiene como objeto formar al estudiante en todo los conocimientos referidos a las diferentes materias primas y productos desde el punto de vista organoléptico, higiénico-sanitario, técnico y toxicológico. Estudiando las diferentes características de los grupos de materias primas, para poder obtener el mayor rendimiento gastronómico. Teniendo en cuenta siempre criterios de estacionalidad y de sostenibilidad.

Resultados de aprendizaje:

- El estudiante conocerá la clasificación de las materias primas por grupos.
- El estudiante conocerá las propiedades organolépticas de dichas materias primas.
- El estudiante conocerá las diferentes técnicas a aplicar sobre dichas materias primas para obtener resultados gastronómicos de calidad.
- El estudiante conocerá las buenas prácticas higiénico-sanitarias de cada tipo de materia prima.
- El estudiante conocerá y aplicará el concepto de trazabilidad de la materia prima.
- El estudiante conocerá la vida útil de las diferentes materias primas, así como los procesos de deterioro físico-químicos que éstas llevan asociados.
- El estudiante conocerá la toxicidad potencial de las diferentes materias primas.
- El estudiante conocerá la estacionalidad de las materias primas y el entorno en que se desarrollan.
- El estudiante conocerá el concepto de figuras de calidad así como las diferentes designaciones de calidad existentes en España aplicadas a los productos gastronómicos.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Materias Primas y Productos en la Cocina	Clase magistral	20	100
	Seminario	10	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	10	100
	Prácticas	40	100
	Trabajo autónomo	160	0

PR. EN: 60% nota final

El sistema de evaluación será la "Evaluación Continua", donde se contemplarán los siguientes aspectos:
Resolución de cuestiones y casos, prácticas de laboratorio, controles periódicos, realización de trabajos:

EX.: 40% nota final

Examen final teórico-práctico escrito.

Denominación Procesos de Producción Culinarios	Unidad Temporal	1º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	8
	Carácter	Formación Básica
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
<p>Básicas:</p> <p>CB 2. 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.</p> <p>Generales:</p> <p>CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.</p> <p>CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.</p> <p>CG5. El/la alumno/a reconocerá la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma y continuada de nuevos conocimientos.</p> <p>Específicas:</p> <p>CE 18: -El estudiante conocerá las características de los diferentes procesos culinarios y las utilizará para la asignación de recursos en actividades de cocina profesional.</p> <p>CE 19: El estudiante identificará las variedades y tendencias de producción y gestión existentes en la cocina nacional e internacional.</p> <p>CE 30: -El estudiante conoce los procesos de transformación físico-químicos de los alimentos durante los procesos de manipulación y almacenamiento, aplica dicho conocimiento en la actividad de manipulación y almacenamiento de alimentos.</p> <p>Contenidos básicos:</p> <p>Se analizarán y trabajarán las diferentes técnicas de pre elaboración y transformación de la materia prima desde su recepción en una empresa de servicios gastronómicos hasta la fase final. Se desarrollarán los sistemas de trabajo profesional en el ámbito específico en sus diferentes niveles y componentes. Se desarrollarán los procesos de cálculo de eficiencia y los procesos de producción en gastronomía. Se estudiarán las tendencias en producción gastronómica a nivel nacional e internacional.</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El estudiante conocerá los diferentes tipos de pre elaboraciones propias de cada materia prima. • El estudiante conocerá y aplicará diferentes tipos y características del cocinado de los alimentos. • El estudiante descubrirá y aplicará los diferentes sistemas de distribución y organización del trabajo dentro de una empresa gastronómica. • El estudiante aplicará las normativas higiénico-sanitarias a los sistemas de organización del trabajo que utilizará en la producción gastronómica. • El estudiante conocerá los términos de eficacia y eficiencia en el trabajo y los aplicará activamente a la hora de diseñar sistemas de trabajo. 		

- El estudiante será capaz de distribuir los recursos humanos disponibles en pos de un objetivo, para conseguir la mayor eficiencia en la producción gastronómica.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
M1: Procesos de producción culinarios	Clase magistral	25	100
	Seminario	10	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	20	50
	Prácticas	25	100
	Trabajo de Síntesis	5	0
	Trabajo autónomo	100	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

Para superar la materia es necesario cumplir con los siguientes requisitos:

PR. Realización íntegra y obligatoria de todas las sesiones prácticas de laboratorio

PR. EN. El sistema de evaluación será la "Evaluación Continua", donde se contemplarán los siguientes aspectos: Resolución de cuestiones y casos, Prácticas de laboratorio, Controles mensuales, Realización de trabajos: 60% de la evaluación final.

EX. Examen final: 40 % de la evaluación final.



Denominación Contabilidad y Análisis Financiero	Unidad Temporal	2º Curso 1º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Formación Básica
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
Básicas:		
CB 2. 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.		
CB 3. 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..		
CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
Generales:		
CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.		
CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado		

Específicas:

CE 16: El estudiante conocerá los principios teóricos para elaborar estados financieros de las unidades económicas y será capaz de aplicar la normativa contable española.

CE 17: El estudiante clasifica información económico-financiera y la utiliza para la toma de decisiones en las operaciones de control, gestión y administración empresarial.

CE 68: -El/la estudiante conoce los conceptos y métodos que se emplean para la toma de decisiones en la planificación financiera empresarial, entiende cómo aplicarlos al ámbito de los negocios de gastronomía, sabe analizar supuestos en base a estos conceptos y método y los aplica en la toma de decisiones.

Contenidos básicos:

Se aproxima al estudiante el concepto de financiación y fuente financiera, como se realiza el análisis contable, cómo se clasifica la información contable y se preparan los estados contables. Se diferencia entre las distintas formas de financiación a largo plazo identificando sus ventajas e inconvenientes. Se conocen los mecanismos de financiación a corto plazo y su coste asociado. Se profundizará en el tratamiento contable de las operaciones más habituales en la empresa. Se trabajarán las herramientas conceptuales que permiten tener una visión de la operativa financiera y contable de las empresas.

En la dimensión práctica de la materia se abordará la operativa del proceso contable general. Se analizarán y darán a conocer las situaciones y los tratamientos contables de los distintos componentes del patrimonio empresarial que se ven afectados por el ejercicio de la actividad de la empresa, tales como el inmovilizado material, el intangible, las inversiones financieras, la financiación propia y ajena, etc.

Esta materia dota a los participantes de herramientas de análisis que le permitan la identificación de las diferentes operaciones propias de la actividad, su registro contable y afectación de los estados financieros, así como del análisis de los resultados obtenidos. Se expondrán las bases de la planificación financiera a corto plazo y a largo plazo.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante conoce el multiplicador de la autofinanciación, así como su interpretación y utilidad en la empresa.
- El estudiante es capaz de operar con los distintos estados financieros disponibles: Balance de Situación, Cuenta de Resultados, Memoria, Estado de Cambios de Patrimonio Neto y Estado de Flujos de Efectivo.
- El estudiante conoce los objetivos del análisis de liquidez y eficiencia a través diversas herramientas como las rotaciones de los componentes del capital corriente, el periodo medio de maduración, el Capital corriente mínimo o ideal, el Coeficiente básico de financiación y el Umbral de rentabilidad.
- El estudiante sabe analizar la estructura del activo y del pasivo. Evaluar el Equilibrio Financiero a través de los Ratios de Garantía y Autonomía Financiera, la Estructura de capital, la Autofinanciación y los ratios de endeudamiento y liquidez.
- El estudiante conoce los distintos conceptos de rentabilidad. Rentabilidad Económica, Rentabilidad Financiera, así como el concepto de Apalancamiento Financiero y la rentabilidad del Accionista
- El estudiante identifica, diferencia y describe las Cuentas Anuales Individuales y las Cuentas Anuales Consolidadas.
- El estudiante identifica, diferencia y describe los Métodos de Consolidación, Integración Global, Proporcional y Puesta en Equivalencia, así como los Ajustes y Eliminaciones básicas.
- El estudiante es capaz de interpretar adecuadamente la situación financiera del negocio y de su

entorno competitivo, tanto desde un punto de vista cuantitativo como cualitativo.

- El estudiante comprende la problemática de la financiación en las PYMES.
- El estudiante sabrá identificar las deudas a corto y medio y largo plazo, así como el coste medio de la financiación (coste de capital).

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Contabilidad y Análisis Financiero	Clase magistral	25	100
	Seminario		
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	40	50
	Prácticas	30	50
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	85	0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

PR. EN. 50% valor final por la participación de evaluación continua en clase, donde se incluye la elaboración de trabajos individuales y en grupo, así como la resolución de casos prácticos.

EX. 50% valor final exámenes teórico – prácticos.



Denominación Administración y Gestión Gastronómica	Unidad Temporal	2º Curso 1º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria

Idioma Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas:

CB 1. 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.

CB 2. 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.

Generales:

CG 1: Que los estudiantes tengan capacidad para el pensamiento analítico y crítico en el ámbito de la gastronomía.

Específicas:

CE 1: El/la alumno/a conocerá las bases teóricas que le permitan identificar las variables económico-

financieras de una empresa, con especial incidencia en el management culinario.

CE 3: El/la alumno/a conocerá las bases económicas y de organización de una empresa: estructuras y procesos, así como su especificidad en una empresa gastronómica.

CE 20: El estudiante conocerá los modelos de organización y gestión presentes en empresas del ámbito de la gastronomía y los relacionará con modelos de negocio de este sector.

CE 21: -El estudiante conoce el concepto de estrategia de empresa y sus métodos y los utiliza para formular propuestas aplicables a empresas del ámbito gastronómico.

Contenidos básicos :

En esta materia se abordan los principios sobre planificación y estrategia en la empresas y sus implicaciones operativas a nivel de administración y gestión. A partir de la aproximación general a la referida área de conocimiento se establecen las concreciones en los diferentes niveles para empresas del ámbito de la gastronomía. En ese contexto se conocerán y aplicarán diferentes herramientas de planificación, gestión administrativa, gestión contable y financiera (desarrollando los contenidos adquiridos en este campo en la materia correspondiente de primer curso), marketing operativo (desarrollando los contenidos adquiridos en este campo en la materia correspondiente de primer curso) y una revisión de los soportes informáticos para la gestión. El estudiante tendrá la oportunidad de conocer diferentes metodologías de análisis integral estratégico y los procesos de toma de decisión que se derivan de las mismas.

Resultados de Aprendizaje:

- El estudiante sabe analizar las relaciones entre los actores que participan de un mercado y demuestra ser capaz de tomar decisiones sobre ese análisis.
- El estudiante sabe interpretar las claves del comportamiento de la oferta y la demanda en el contexto de las decisiones para la planificación de una estrategia.
- El estudiante conoce las diferentes variables estratégicas, modelos estratégicos y metodologías de planificación estratégica.
- El estudiante sabe identificar, describir y explicar en relación con otros factores clave de la empresa el concepto de estrategia en todas sus dimensiones: estrategia de negocio, estrategia financiera, estrategia de marketing, estrategia de recursos humanos, etc.
- El estudiante demuestra capacidad para tomar decisiones sobre las diferentes variables estratégicas en la definición de un plan concreto para una empresa.
- El estudiante conoce y sabe utilizar a nivel usuario las principales herramientas informáticas que participan de la gestión de una empresa gastronómica.
- El estudiante demuestra entender las claves para la administración y dirección de las empresas.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Administración y Gestión Gastronómica	Clase magistral	30	100%
	Seminario	10	100%
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		
	Prácticas	20	100%
	Trabajo de Síntesis		

	Trabajo autónomo	120	0%
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
<p>AF clase magistral: Examen escrito con ejercicios y supuestos</p> <p>AF seminario: Examen escrito con ejercicios y supuestos, EX, EN</p> <p>AF prácticas: Trabajos en equipo, sesiones de discusión, resolución de casos prácticos y presentación oral de resultados. PR</p> <p>La calificación final se obtendrá a partir de las obtenidas por el estudiante a lo largo del período lectivo (evaluación continua) y de las pruebas finales que se programen al término del mismo sin que en la ponderación de ambas la segunda pueda tener un peso relativo superior al 50%.</p>			

Denominación Inglés Avanzado	Unidad Temporal	2ºCurso 1ºSemestre
	Cr. ECTS	5
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.		
Básicas		
CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
Generales:		
CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.		
Específicas:		
CE 27 El estudiante comprende textos y discursos orales en lengua inglesa relacionados con la gastronomía.		
CE 28: El estudiante construirá textos en inglés claros y coherentes y será capaz de comunicarlos oralmente.		
Contenidos básicos:		
La materia desarrolla los contenidos propios de la misma siguiendo una evolución temporal y conceptual relativa a los aspectos gramaticales y lingüísticos inherentes a la lengua inglesa. Se centra en el aspecto comunicativo de la lengua inglesa potenciando tanto el aspecto oral como el aspecto escrito. Se trabajan las destrezas discursivas que el alumno puede encontrar en ámbitos diversos así como estrategias y recursos para la comprensión y composición de todo tipo de textos, con especial incidencia en temáticas relacionadas con la gastronomía.		
Resultados de Aprendizaje:		
<ul style="list-style-type: none"> El estudiante es capaz de formular oraciones en inglés con el fin de describir, relatar o explicar distintas situaciones. 		

- El estudiante es capaz de describir y aplicar las bases gramaticales de la lengua inglesa.
- El estudiante sabe reconocer y utilizar vocabulario básico sobre gastronomía en inglés.
- El estudiante demuestra tener las bases gramaticales y de vocabulario para participar de forma activa en una conversación en lengua inglesa.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Inglés Avanzado	Clase magistral	30	100
	Seminario		
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	10	100
	Prácticas	10	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	100	0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

La evaluación continua será un 60% de la evaluación final. Este porcentaje estará compuesto por pruebas escritas y orales que abarcarán tanto la parte teórico-gramatical y las cuatro destrezas del inglés. El examen final equivalente a un 40% de la nota final.

Se contempla asimismo un modelo de evaluación no continua para aquellos alumnos que por motivo de fuerza mayor reconocido no puedan asistir a clase. En este caso deberán presentarse a un examen final que será el 100% de la nota, que incluya todas las competencias y contenidos de la asignatura.

Denominación Química y Bioquímica de los Alimentos	Unidad Temporal	2º Curso 1ºSemestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas

CB 2. 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.

Generales

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas

CE 30: –El estudiante conoce los procesos de transformación físico-químicos de los alimentos durante los procesos de manipulación y almacenamiento, aplica dicho conocimiento en la actividad de manipulación y almacenamiento de alimentos.

Contenidos básicos

Los contenidos de esta materia versarán sobre los componentes químicos de los alimentos: propiedades físico-químicas, reacciones propias en los alimentos, aspectos biológicos y nutricionales. Se tratarán las principales modificaciones químicas de los alimentos durante su procesado y almacenamiento. Se realizarán sesiones prácticas de análisis de alimentos.

Resultados de Aprendizaje

- El estudiante conoce los macro y micronutrientes, conociendo métodos de detección analíticos, tanto cualitativos como cuantitativos.
- El estudiante conoce los componentes químicos fundamenta que dan lugar a los aromas, texturas, sabores en los alimentos, así como sus características.
- El estudiante descubre los cambios físico-químicos que sufren las diferentes materias primas al someterse a la manipulación, así como los cambios debidos al deterioro.
- El estudiante conoce el concepto de aditivos y coadyuvantes alimentarios, así como su aplicación en la industria agroalimentaria.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Química y Bioquímica de los Alimentos	Clase magistral	30	100
	Seminario	5	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	5	100
	Prácticas	16	100
	Trabajo de Síntesis	0	
	Evaluación	4	100

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX. Examen escrito teórico-práctico: 0- 50 % de la nota

PR. Evaluación de las prácticas: 0-50% de la nota



Denominación Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario	Unidad Temporal	2º Curso 1ºSemestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante y contenidos básicos de las materias.		
Básicas CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Generales

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas

CE 18: -El estudiante conocerá las características de los diferentes procesos culinarios y las utilizará para la asignación de recursos en actividades de cocina profesional.

CE 30 El estudiante conoce los procesos de transformación físico-químicos de los alimentos durante los procesos de manipulación y almacenamiento, aplica dicho conocimiento en la actividad de manipulación y almacenamiento de alimentos.

CE 31: -El estudiante identifica y compara las características de los sistemas profesionales de gestión y producción de cocina de referencia en el mundo.

CE 66: El estudiante conocerá las diferentes jerarquías y responsabilidades inherentes a los perfiles profesionales del equipo humano que desarrolla su trabajo en la cocina.

Contenidos básicos

Esta materia desarrollará las características y elementos que configuran diferentes sistemas internacionales de gestión y producción gastronómica. En ese contexto estudiarán formas y fórmulas para el diseño de diferentes sistemas organizativos y de procesos de producción en la cocina. Los contenidos se abordarán de manera exhaustiva tomando como referente la gestión de las cocinas más influyentes del mundo, analizando las técnicas de los grandes referentes internacionales. Todo ello como referencias de valor para la comprensión y diseño de métodos eficaces y de la adaptabilidad a cada negocio gastronómico.

Resultados de Aprendizaje.

- El estudiantes identifica y describe procesos de gestión especializados con base a referencias nacionales e internacionales.
- El estudiante conoce los recursos disponibles al alcance del cocinero para gestionar la organización en una cocina.
- El estudiante conoce y diferencia las necesidades de los distintos tipos de negocios gastronómicos a nivel de gestión de la organización en cocina.
- El estudiante conoce y aplica el trabajo por objetivos en una cocina profesional de una empresa gastronómica.
- El estudiante es capaz de planificar sistemas de trabajo adaptados a la empresa gastronómica y situación utilizando herramientas informáticas.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial
---------	---------------------	----------	-----------------

			idad
Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario	Clase magistral	12	100
	Seminario		
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	3	100
	Prácticas	45	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	120	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX. Examen escrito: Evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales (25 %)

PR. Pruebas prácticas: Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas (75 %)

Denominación Técnicas y Producción en Repostería y Panificación	Unidad Temporal	2º Curso 1º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria

Idioma Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.

Básicas

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Generales

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas

CE 34: El estudiante conoce las materias primas en repostería y clasifica los productos en función de sus cualidades organolépticas y nutricionales.

CE 35 El estudiante identifica los procesos y maquinaria específica de repostería y panificación y los utiliza en actividades de producción.

Contenidos básicos.

Los contenidos de esta asignatura versarán sobre las necesidades en las áreas de repostería y panificación, tanto desde un punto de vista de aprovisionamiento (materias primas específicas), como desde el punto de vista técnico. Se estudiarán las diferentes técnicas aplicadas a los diferentes sistemas de producción. Para ello, se tendrá en cuenta las características de cada modelo de negocio.. Se presentarán los fundamentos de la oferta de producto en los diferentes modelos de negocio de esta área de la gastronomía.

Resultados de Aprendizaje.

- El alumno descubrirá las materias primas específicas para la repostería y la panificación, así como sus propiedades específicas.
- El alumno conocerá y aplicará las técnicas en repostería y panificación.
- El alumno conocerá la oferta según tipo de negocio así como las singularidades específicas debidas a diferentes factores
- El alumno entenderá y aplicará los sistemas de producción propios para los diferentes modelos de negocio, siempre desde el punto de vista de la eficiencia y de la calidad.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Técnicas y Producción en Repostería y Panificación	Clase Magistral	20	100
	Seminario	4	100
	Taller/Seminario Grupo /Tutoría	6	100
	Prácticas	30	100
	Trabajo de Síntesis	20	0
	Trabajo autónomo	100	0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX. 0-40%.
PR. 0 – 60%



Denominación Fundamentos del Derecho aplicado	Unidad Temporal	2º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	5
	Carácter	Obligatoria

Idioma Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje**Básicas:**

CB 3. 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.

Generales:

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas:

CE 22: El estudiante conoce los principios fundamentales del derecho laboral y del derecho mercantil que influyen en la actividad de empresas del ámbito de la gastronomía.

CE 23: El estudiante conoce el marco legal regulador de la actividad turística y comprenderá su

influencia en la actividad de empresas del ámbito de la gastronomía.

Contenidos básicos:

En esta materia se aborda el estudio de los principios generales del derecho para una adecuada contextualización del estudiante en la comprensión del ordenamiento jurídico. A partir de ahí se desarrollan los contenidos con una parte general del Derecho Mercantil y Laboral, aplicable a los aspectos internos y externos del empresario de la restauración y del sector turístico. Para ello, se estudian, en primer lugar, los fundamentos del Derecho mercantil aplicable al empresario y la actividad de la restauración, esto es, el régimen del empresario de la restauración, tipos, régimen de creación, constitución y funcionamiento de la empresa de la restauración, los instrumentos económico-jurídicos a través de los cuales el empresario desarrolla la actividad de la restauración (contratos e instrumentos de pago y concesión de crédito), las normas reguladoras de la concurrencia del empresario de la restauración en el mercado y su relación con los consumidores y usuarios, y, finalmente, las normas reguladoras de las situaciones de crisis económicas de este tipo de empresarios y los efectos y tratamiento de éstas. En segundo lugar, se estudian los fundamentos del régimen de las relaciones laborales habituales en la actividad de la restauración y el sector turístico.

Resultados de aprendizaje:

- El estudiante conoce los principios generales del derecho y las bases del ordenamiento jurídico.
- El estudiante conoce los principios y fundamentos jurídicos que afectan a la gastronomía y la restauración.
- El estudiante conoce y sabe interpretar las principales normas reguladoras de derecho mercantil de las actividades de la restauración y el sector turístico.
- El estudiante conoce y sabe interpretar las principales normas reguladoras de derecho laboral de las actividades de la restauración y el sector turístico.
- El estudiante conoce y sabe interpretar las principales normas reguladoras de derecho del consumo de las actividades de la restauración y el sector turístico.
- El estudiante tiene conocimiento de las instancias y procesos jurídicos para la resolución de conflictos.
- El estudiante conoce los tipos de contratos que participan o pueden participar de su actividad profesional y sus diferentes características.
- El estudiante conoce las dimensiones jurídicas de los instrumentos de pago y crédito en la empresa.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Fundamentos del Derecho aplicado	Clase magistral	30	100%
	Seminario	10	100%
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	-	-
	Prácticas	10	100%
	Trabajo de Síntesis	-	-
	Trabajo autónomo	100	0%

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

AF clase magistral: Examen escrito con ejercicios y supuestos.

AF prácticas: Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos y presentación de trabajos

La calificación final se obtendrá a partir de las obtenidas por el estudiante a lo largo del período lectivo (evaluación continua) y de las pruebas finales que se programen al término del mismo sin que en la ponderación de ambas la segunda pueda tener un peso relativo superior al 50%



Denominación Gastronomía Mediterránea	Unidad Temporal	2º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.		
Básicas:		
CB 2. 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		
CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
Generales:		
CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.		
Específicas:		
CE 24: El estudiante conoce el concepto “Dieta Mediterránea” y describe sus materias primas y procesos en la cocina.		
CE 25: El estudiante identifica pautas de alimentación clave en la dieta mediterránea, las aplica en la cocina y contrasta sus efectos beneficiosos sobre la salud.		
CE 26: El estudiante conoce técnicas de innovación culinarias en el contexto de la gastronomía mediterránea y las aplica para crear nuevos productos dentro del concepto “Dieta mediterránea”.		
Contenidos básicos:		
A través de esta materia se da a conocer las características propias de la denominada Gastronomía Mediterránea. Desde las materias primas empleadas en los diferentes territorios dónde es característico este tipo de cocina. Este desarrollo implica el estudio de las propiedades nutricionales de las diferentes variedades de la gastronomía mediterránea, el conocimiento de las referencias de producción agrícola y ganadera que proporcionan la materia prima para este tipo de gastronomía, la comprensión de las relaciones científicas entre dicha gastronomía y la salud humana y las particularidades de determinados procesos propios de elaboración. Finalmente la materia aborda las nuevas tendencias gastronómicas que se derivan de este tipo de gastronomía y en este contexto de aprendizaje se trabaja con metodologías creativas para desarrollar innovación en este ámbito.		
Resultados de Aprendizaje:		
<ul style="list-style-type: none">• El estudiante sabe reconocer las diferentes materias primas de ésta gastronomía, así como su estacionalidad y su valor gastronómico.• El estudiante conoce y aplica de forma activa procesos y técnicas específicas de esta gastronomía.• El estudiante conoce las bases históricas de nuestra gastronomía y su importancia.• El estudiante conoce el concepto dieta mediterránea, así como sus aplicaciones actuales y nuevas		

tendencias.			
Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS			
MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Gastronomía Mediterránea	Clase magistral	9	100
	Seminario	3	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		
	Prácticas	48	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	120	
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
Examen escrito: Evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales (20 %)			
Ejercicios prácticos puntuables según objetivos y metodología: Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas(80 %)			



Denominación Microbiología Aplicada	Unidad Temporal	2ºCurso 2º Semestre
	Cr. ECTS	3
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
Básicas:		
CB 2. 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.		
CB 3. 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.		
Generales:		
CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.		
Específicas:		
CE 29: El estudiante conoce los fundamentos de la microbiología, la parasitología y la toxicología que		

influyen en la preparación de alimentos.

Contenidos básicos:

La materia aborda el estudio de los fundamentos básicos de la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. En ese ámbito se explicará la clasificación de microorganismos en función de su significado en alimentos: alterantes, patógenos y productores de alimentos. Se estudiará el deterioro de alimentos provocados por microorganismos, así como la función de los microorganismos en la producción de alimentos. Se expondrán las bases científicas sobre la conservación de alimentos.. Finalmente se estudiarán las infecciones alimentarias producidas por bacterias.

Resultados de Aprendizaje.

- El estudiante conoce los conceptos fundamentales de la microbiología, parasitología y toxicología aplicados al mundo de la gastronomía.
- El estudiante relaciona los conocimientos adquiridos sobre microorganismos con los sistemas de higiene en la gastronomía.

Resultados de Aprendizaje.

- El estudiante conoce los conceptos fundamentales de la microbiología, parasitología y toxicología aplicados al mundo de la gastronomía.
- El estudiante relaciona los conocimientos adquiridos sobre microorganismos con los sistemas de higiene en la gastronomía.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Microbiología Aplicada	Clase Presencial Teórica	25	100
	Seminario	2	100
	Taller/ /Tutoría		
	Prácticas	3	100
	Trabajo autónomo	60	
	Salida o visita Educativa		

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

AF clase magistral: Examen escrito con ejercicios y supuestos: 70 % de la nota.

AF prácticas: Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos y presentación de trabajos: 30% de la nota.

Denominación Sumillería	Unidad Temporal	2º Curso 2ºSemestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria

Idioma Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.

Básicas

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Generales

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas

CE 32: El estudiante conocerá y sabrá aplicar a la actividad profesional las tipologías, procesos y características de los productos enológicos, destilados y bebidas cafeinadas.

Contenidos básicos.

En esta materia se aprenderá sobre el producto enológico, empezando por la uva y su elaboración y terminando con el producto ya elaborado. Se estudiarán las características de las diferentes cepas, zonas, vinos y derivados. Se ahondará en los usos del vino en la cocina así como en la relación con la gastronomía. Se analizará también desde el punto de vista gastronómico los destilados y el producto cafeinado.

Resultados de Aprendizaje.

- El estudiante conocerá la uva como materia prima, así como su elaboración para obtener vino.
- El estudiante conocerá las diferentes D.O principales y las diferenciará por sus características fundamentales.
- El estudiante conocerá la elaboración del vino y derivados, entendiendo los procesos y su resultado final
- El estudiante descubrirá la aplicación del vino en la gastronomía y la aplicará al producto culinario.
- El estudiante distinguirá los diferentes productos cafeinados, sus características y aplicaciones.
- El estudiante distinguirá los diferentes productos destilados, sus características y aplicaciones.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Sumillería	Clase magistral	36	100
	Seminario	3	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		
	Prácticas	21	100
	Trabajo de Síntesis		

	Trabajo autónomo	120	
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
EX: Evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales (60 %)			
PR: Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas (40 %)			

Denominación Innovación y Creación Gastronómica	Unidad Temporal	2ºCurso 2º Semestre
	Cr. ECTS	5
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o en inglés.	

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas:

CB 2. 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.

Generales:

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas:

CE 33: El estudiante conocerá y será capaz de aplicar técnicas de pensamiento creativo e innovación adaptables a los diferentes ámbitos de la gastronomía y el management culinario.

Contenidos Básicos:

Desde la base conceptual de la gestión del conocimiento, creatividad e innovación, se estudiarán diferentes técnicas aplicables en el ámbito de la empresa gastronómica. Se analizará el concepto de innovación en la sociedad actual, los espacios gastronómicos y su aplicación a las empresas. Se trabajará el concepto de pensamiento creativo y su aplicación a la resolución de problemas. Se revisarán las realidades sociales, culturales y artísticas en las que participa la expresión creativa y sus vías de aportación de valor al mundo de la empresa gastronómica. Se compartirán herramientas aplicadas a la innovación en la empresa y el marketing. Se revisarán y analizarán casos de innovación en restauración y gastronomía. Se trabajarán los sistemas para obtener resultados así como los métodos y herramientas del proceso.

Resultados de Aprendizaje:

- El alumno se familiarizará con los conceptos de creatividad e innovación y los dotará de los parámetros mesurables necesarios
- El alumno entenderá la creatividad como una herramienta con la que conseguir innovar en gastronomía.
- El alumno entenderá y aplicará el proceso creativo gastronómico.
- El alumno aplicará el trabajo por objetivos en el proceso creativo para conseguir innovar en

diferentes campos del mundo gastronómico.			
Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS			
MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Innovación y Creación Gastronómica	Clase magistral	20	100%
	Seminario	6	100%
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	10	100%
	Prácticas	14	100%
	Trabajo de Síntesis	20	0%
	Trabajo autónomo	80	0%
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
<p>AF Clase presencial teórica: Su evaluación se basa en una prueba teórica final que equivale al 40% de la calificación final del alumno. Dicha prueba final se articula mediante preguntas para evaluar la comprensión de los conceptos clave que configuran la base teórica de la materia.</p> <p>AF Taller, AF Prácticas y AF Seminario Su evaluación se basa en la entrega por parte de los alumnos de informes y proyectos sobre casos y supuestos concretos. Dichas entregas son corregidas y evaluadas con una puntuación total equivalente al 50% de la calificación final.</p> <p>AF Trabajo de síntesis: Su evaluación se basa en la entrega y presentación de un proyecto que es evaluado por el profesor. Su valor final equivale al 10% de la nota final.</p> <p>Mediante estos sistemas de evaluación relativos a cada una de las AF y las competencias específicas se garantiza la valoración efectiva de los resultados de aprendizaje de los estudiantes.</p>			

Denominación Control de Costes aplicado a la Gastronomía	Unidad Temporal	3ºCurso 1º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Español.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
<p>Básicas</p> <p>CB 2. 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.</p>		

CB 3. 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.

Generales

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas

CE 16: El estudiante conocerá los principios teóricos para elaborar estados financieros de las unidades económicas y será capaz de interpretar la normativa contable española

CE 18: El estudiante conocerá las características de los diferentes procesos culinarios y las utilizará para la asignación de recursos en actividades de cocina profesional.

CE 36:—El estudiante conoce las técnicas y herramientas para el cálculo y control de costes en la empresa, además demuestra que sabe analizar los datos para tomar decisiones sobre los mismos en empresas del ámbito culinario.

Contenidos Básicos:

En esta materia se estudian las bases de los procesos de control de costes. En ese sentido se aprenderá el cálculo de costes aplicando los distintos modelos de asignación de costes para su cálculo, así como el conocimiento y clasificación de los costes de un negocio de restauración.

También se analizarán el control de existencias, el control de proveedores y el control de costes en la configuración de los diferentes tipos de productos y servicios gastronómicos. Se describirán y estructurarán los conceptos de “previsión de negocio” y “desarrollo de la cuenta de explotación funcional”.

También se estudiarán conceptos sobre la gestión de compras, stocks e inventarios en el sector de la hostelería. En esta materia se analizarán y calcularán las necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a determinadas ofertas gastronómicas y de bebidas propias de un negocio de hostelería, redactando órdenes de petición. Se describirán las relaciones externas con otras empresas, concretamente, con los proveedores, analizando técnicas de negociación que permitan resolver situaciones comerciales tipo en pequeñas empresas de hostelería.

Resultados de Aprendizaje:

- El estudiante es capaz de interpretar las cuestiones contables relacionadas con los diferentes niveles de costes en la empresa. El estudiante comprende y es capaz de utilizar modelos de asignación de costes aplicados a empresas de gastronomía. El estudiante comprende y es capaz de implementar métodos de control de costes de existencias, proveedores y producción de productos en empresas de restauración.
- El estudiante es capaz de realizar el cálculo de stocks máximos y mínimos. Cálculo de momentos o puntos de reaprovisionamiento y cantidades a solicitar de cada producto utilizando fichas de especificación de compra.
- El estudiante es capaz de establecer un método efectivo de recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.
- El estudiante es capaz de efectuar operaciones de control, detectando posibles deterioros o pérdidas y desviaciones entre las cantidades y las calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y adoptando medidas para su resolución.

- El estudiante es capaz de utilizar la documentación y libros necesarios para el control del almacén.
- El estudiante es capaz de llevar a cabo métodos efectivos de compra y utiliza los medios más adecuados para ello. El estudiante valora la importancia del tiempo en las condiciones contractuales con proveedores. Ventajas e inconvenientes de la financiación a través de los proveedores.
- El estudiante valora la importancia del control de costes como mecanismo de viabilidad y éxito de la empresa en restauración. El estudiante es capaz de determinar los cálculos de rendimiento de las materias primas que intervienen en la elaboración de un artículo gastronómico así como el coste de su producción.
- El estudiante es capaz de realizar una cuenta de explotación funcional aplicada a una empresa de gastronomía.
- El estudiante identifica las fases de los diferentes procesos productivos globales de los servicios gastronómicos y es capaz de obtener conclusiones sobre los mismos en relación con la eficiencia.
- El estudiante reconoce las referencias de coste, proceso y niveles de rentabilidad de las diferentes materias primas para la gastronomía.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Control de Costos aplicado a la Gastronomía	Clase magistral	25	100
	Seminario		
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	40	50
	Prácticas	30	50
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	85	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

50% participación activa en clase, donde se incluye la elaboración de trabajos individuales y en grupo, así como la resolución de casos prácticos.

50% Exámenes teórico – prácticos

Denominación	Unidad Temporal	3º Curso 1º Semestre
Fundamentos de Nutrición y Dietética	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Español.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.		
Básicas		
CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Generales

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas

CE 65: El estudiante conocerá las intolerancias y alergias alimentarias más comunes, así como las correctas prácticas de producción para este tipo de consumidores.

CE 40: El estudiante conoce los fundamentos nutricionales de la alimentación humana y es capaz de aplicarlos al proceso culinario.

CE 41: El estudiante conoce los fundamentos de la bromatología y dietética y es capaz de aplicarlos en beneficio de la mejora de la gastronomía profesional.

Contenidos Básicos:

Aprendizaje de los fundamentos de la nutrición. Necesidades y recomendaciones nutricionales. Estudio de los macro y micronutrientes de la alimentación. Conocimiento de los procesos fisiológicos imbricados en la alimentación humana. Fundamento de la realización de las dietas. Conocimiento de las principales enfermedades relacionadas con la alimentación y su aplicación en los sistemas de trabajo en gastronomía. La alimentación en las diferentes etapas de la vida del ser humano.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante conocerá los conceptos teóricos fundamentales relacionados con la nutrición
- El estudiante conocerá las medidas antropométricas como fuente de datos específicos para la realización de una dieta específica
- El estudiante conoce y aplica las tablas nutricionales de los alimentos
- El estudiante conoce y aplica el concepto de las necesidades nutricionales específicas de cada individuo y de los diferentes grupos de población.
- El estudiante estará capacitado para realizar dietas, utilizando los datos
- El estudiante entenderá los fenómenos fisiológicos implicados en la alimentación humana.
- El estudiante conocerá las alergias y las intolerancias alimentarias, con especial hincapié en la celiaquía, conociendo las herramientas para solucionar las situaciones en que aparezcan clientes con este tipo de enfermedades

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Fundamentos de Nutrición y Dietética	Clase magistral	40	100
	Seminario	5	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	5	100

	Prácticas	10	100
	Trabajo de Síntesis	20	0
	Trabajo autónomo	100	0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX 0 -50%

PR 0 -50%



Denominación Gestión Turística y Hotelera	Unidad Temporal	3º Curso 1º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria

Idioma Español.

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.

Básicas

CB 3. 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.

Generales

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas

CE 42: El estudiante conoce la estructura del turismo como sector, la tipología, organización y procesos de gestión de las empresas turísticas

CE 67: El estudiante conoce la estructura del negocio hotelero y gastronómico, sus herramientas de gestión y es capaz de interpretar las relaciones operativas entre la gastronomía y las empresas hoteleras y los elementos de influencia hacia nuevas tendencias de restauración.

Contenidos Básicos:

A lo largo de esta materia, se estudiará la estructura del sector turístico, prestando especial atención a la organización y gestión de la diferente tipología de empresas que lo integran.

Por otra parte se desarrollarán los diferentes modelos de gestión de empresas turísticas, con especial enfoque en las relacionadas con el ocio asociado a la gastronomía. Se estudiarán las diferentes tipologías de estructuras de organización funcional en el sector hotelero y los diferentes modelos de relación entre el servicio gastronómico y el alojamiento. Se identificarán las necesidades de organización y definición de estructuras organizativas para conseguir los objetivos propuestos. Se estudiarán los distintos modelos de organigramas y las competencias de cualquier empresa gastronómica.

Se establecerán pautas para la elaboración de los Manuales de Procedimientos y Perfiles Profesionales que permitan favorecer las aptitudes y actitudes de los equipos de trabajo, la determinación de las necesidades de formación y la evaluación en el desempeño de sus funciones.

Se estudiarán los diferentes modelos de implementación de sistemas de calidad.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante conoce la estructura del sector turístico y es capaz de describirla y analizarla.
- El estudiante conoce los procesos propios de gestión de las diferentes empresas turísticas.
- El estudiante conoce las tendencias en turismo y es capaz de analizar sus causas, riesgos y oportunidades.
- El estudiante conoce y es capaz de analizar las diferentes estructuras de negocio en el sector hotelero.
- El estudiante identifica las necesidades de organización y definición de estructuras organizativas para conseguir los objetivos propuestos y establecen Manuales de Procedimientos y Definición de Perfiles Profesionales para la mejora organizativa de dichas estructuras.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
Gestión Turística y Hotelera	Clase magistral	30	100%
	Seminario	10	100%
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		
	Prácticas	20	100%
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	120	0%

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX. 0 -60 %

EN 0 -40%



Denominación Sumillería y Gestión de Bodega	Unidad Temporal	3ºCurso 2º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria

Idioma Español.

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.

Básicas

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Generales

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas

CE 32: El estudiante conocerá y sabrá aplicar a la actividad profesional las tipologías, procesos y características de los productos enológicos, destilados y bebidas cafeinadas.

CE 39 El estudiante conoce los fundamentos, herramientas y procesos para la gestión de bodega en empresas culinarias, además es capaz de aplicar dichos conocimientos en supuestos prácticos de gestión.

Contenidos Básicos:

Esta asignatura complementa los contenidos de la anterior asignatura de sumillería ahondando más sobre la gestión específica de los productos de bodega. Esta materia desarrolla las metodologías y procesos de gestión de las bodegas. Se explicarán las dinámicas para el diseño de oferta de bodega, la gestión de stocks y compras, tanto a nivel conceptual como de herramientas (clásicas y de soporte informático). Se profundizará en los conocimientos específicos sobre los sistemas de trabajo de la sumillería de restauración, técnicas de presentación y asesoramiento del producto, distintivos y material de trabajo del sumiller.

Resultados de aprendizaje

- El alumno conocerá los procesos para la correcta gestión de la bodega de una empresa de restauración.
- El alumno conocerá las aplicaciones informáticas que servirán de herramientas para la correcta gestión de stocks.
- El alumno se familiarizará con el concepto de stock así como con los métodos de correcta gestión del mismo
- El alumno conocerá el sistema de elaboración de cartas de bebidas.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Sumillería y Gestión de Bodega	Clase magistral	28	100
	Seminario	3	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		
	Prácticas	29	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	120	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX: Evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales (55 %)

PR: Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas (45 %)



Denominación Técnicas de Vanguardia en Gastronomía	Unidad Temporal	3º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	8
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Español.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
Básicas		
CB 2. 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.		
Generales:		
CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.		
Específicas:		
CE 45: El/la estudiante conocerá e interpretará las técnicas de vanguardia aplicadas en el ámbito de la tecnología de alimentos, y será capaz de aplicarlas en la elaboración de productos gastronómicos y procesos culinarios para la hostelería y para la industria alimentaria.		
CE 47 El estudiante valorará la innovación como fuente de ventaja competitiva y mecanismo de adaptación estratégica a los cambios de entorno, será capaz de plantear iniciativas proactivas hacia el cambio y la vanguardia en gastronomía y alimentación.		
Breve descripción de contenidos:		
Se trabajarán los conocimientos teóricos prácticos sobre las nuevas técnicas de vanguardia utilizadas en gastronomía, así como de las maquinarias específicas necesarias para conseguir realizarlas. Todo ello dentro de un marco conceptual aplicado al desarrollo de la creatividad y la innovación. El conocimiento de los procesos físico-químicos, así como la tecnología, utensilios y nuevos productos serán la base para ahondar en la materia, fundamentando la cocina creativa en los mismos. Se prestará especial atención a la importancia que el concepto de “neurogastronomía” (olores, sonidos, texturas, luces) adquiere como técnica vanguardista en el ámbito gastronómico.		
Resultados de Aprendizaje.		
<ul style="list-style-type: none">• El alumno descubrirá y aplicará las nuevas técnicas de vanguardia de la gastronomía actual.• El alumno conocerá la maquinaria y los procesos en que en ella participan para conseguir resultados de vanguardia• El estudiante aplica los conocimientos de vanguardia en el desarrollo de producto con un fin gastronómico determinado.• El estudiante entiende las técnicas de vanguardia como una herramienta de trabajo creativo, y no como un fin en sí mismas.		

- El estudiante entiende que ha de englobar los conocimientos sobre la vanguardia en un marco conceptual para poder aplicarlos y obtener resultados de calidad.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
	Clase magistral	40	33.3
	Seminario	40	33.3
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	40	33.3
	Prácticas	120	33.3
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo		

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

Resolución de cuestiones y supuestos prácticos,, aprovechamiento de las prácticas, pruebas durante las prácticas: 70%
Examen final: 30 %

Denominación Diseño de Eventos y Protocolo	Unidad Temporal	3ºCurso 2º Semestre
	Cr. ECTS	4
	Carácter	Obligatoria

Idioma Español.

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Generales

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas:

CE 37: El estudiante conoce las bases teóricas de las relaciones públicas y es capaz de aplicarlas al diseño de eventos.

CE 38:

El estudiante conoce los principios del protocolo y sus referencias normativas, es capaz de aplicar dichos principios en actividades de relaciones públicas.

CE 5: El estudiante conocerá las técnicas y procesos de la comunicación empresarial y su aplicación

específica en los modelos de negocio gastronómico.

Contenidos básicos

El estudiante conocerá la gestión y planificación de eventos, según su tipología, y las herramientas para el diseño de eventos. Se tomará como referencia para ello lo aprendido en la materia previa denominada "Fundamentos de Comunicación", y ello dado que el abordaje será el evento como acto de comunicación social y empresarial. En ese contexto se estudiarán las bases del protocolo aplicado a eventos.

Resultados de Aprendizaje.

- El alumno conocerá el evento como herramienta de comunicación social y empresarial: tipologías, y técnicas de planificación.
- El alumno conocerá los diferentes tipos de eventos y situaciones tipo, así como las herramientas para resolver tales situaciones
- El alumno adquirirá los fundamentos del protocolo aplicado a eventos y los aplicará en su diseño y realización

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
Diseño de Eventos y Protocolo	Clase magistral	10	100%
	Seminario	5	100%
	Taller	5	100%
	Prácticas	20	100%
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	80	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX. Examen escrito, ejercicios y solución de supuestos: 50%

EN. Proyecto integral de diseño y ejecución de un evento: 50%

Denominación Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía	Unidad Temporal	3º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	Obligatoria
Idioma	Español.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
Básicas		
CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para		

emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Generales

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas

CE 43: El estudiante es capaz de diferenciar y conocer los parámetros para la definición de modelos de negocio gastronómico y sabe aplicarlos al diseño de nuevas propuestas de valor para el mercado.

CE 44: El estudiante conoce el funcionamiento de las herramientas tecnológicas de la información y comunicación y sabe cómo aplicarlas para contribuir al desarrollo de modelos de negocio, con especial aplicación en el management gastronómico.

Contenidos Básicos:

En esta materia se analizarán los parámetros que definen un modelo de negocio y cómo sus diferentes combinaciones pueden generar nuevas oportunidades para ofrecer propuestas atractivas para el mercado. En ese sentido la materia recoge algunos de los conocimientos previos relacionados con la innovación y los desarrolla para aplicarlos a la generación de modelos de negocio nuevos.

Se analizarán en su configuración y operativa las tecnologías de la comunicación en su capacidad para contribuir al desarrollo de diferentes dimensiones de un modelo gastronómico. Se estudiarán casos de modelos de negocio de disrupción en el ámbito de la gastronomía para analizar sus factores de éxito y de riesgo. Se estudiará el papel de los buscadores y los portales tanto en la vertiente de posibilidad de búsqueda y localización de productos y servicios con el fin de conseguir una mayor presencia en la web como su uso para la búsqueda de nuevos proveedores de materia prima, maquinaria, textil y servicios.

Se estudiará el papel de los blogs especializados en el sector de la hostelería que prestan una gran ayuda en la búsqueda de información, tanto de proveedores de servicios como de punto de encuentro de consultas y opiniones. Se analizarán los puntos de encuentro y opinión como pueden ser las redes sociales profesionales donde se comparten todo tipo de conocimientos e información mediante la participación en grupos de interés por sectores o aficiones y también un lugar donde empresas y cazatalentos pueden iniciar procesos de selección. Se valorarán los microbloggin y su capacidad para comunicar con los clientes.

Se estudiarán las comunidades on line como punto de referencia a la hora de contrastar opiniones sobre los distintos servicios de empresas de restauración y hostelería. Se profundizará en la importancia de las acciones del marketing directo a través de soportes tecnológicos bidireccionales.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante identifica los parámetros que configuran un modelo de negocio y sabe interpretarlos para obtener conclusiones propias. El estudiante comprende el concepto de propuesta de valor y sabe cómo integrarlo en un modelo de negocio. El estudiante conoce y sabe aplicar metodologías para la generación y validación de propuestas de nuevos modelos de negocio en el ámbito de la gastronomía. El estudiante sabe valorar los recursos necesarios para garantizar la viabilidad de un nuevo modelo de negocio.
- El estudiante sabe identificar los factores de éxito y riesgo de una propuesta de modelo de negocio nuevo en gastronomía. El estudiante conoce la configuración y operativa de las tecnologías de la información y la comunicación y su aprovechamiento para el desarrollo de nuevas oportunidades de negocio.
- El estudiante conoce la operativa de las tecnologías de pago electrónico y de emisión de las e-

facturas.

- El estudiante conoce la operativa de las tecnologías de ERPs.
- El estudiante sabe argumentar sobre los valores, oportunidades, riesgos y factores clave de una propuesta de nuevo modelo de negocio en gastronomía.
- El estudiante tiene las referencias teóricas y de fuentes de información para profundizar más en este campo de estudio y trabajo.
- El estudiante aprende a promocionar un negocio de hostelería mediante la incorporación de sistemas de señalización digital multimedia con la finalidad de crear en la demanda un estímulo que permita aumentar las ventas.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía	Clase magistral	30	100
	Seminario		
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	10	100
	Prácticas	20	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	120	0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX 50%/ PR 50%

Para los contenidos de las clases magistrales habrá un examen escrito

Los seminarios, talleres y prácticas serán evaluados en función de los objetivos definidos para cada uno de ellos que serán previamente conocidos por los estudiantes.

La calificación final se obtendrá a partir de las obtenidas por el estudiante a lo largo del período lectivo (evaluación continua) y las pruebas finales que se programen al término del mismo, sin que en la ponderación de ambas la segunda (la prueba final) pueda tener un peso relativo superior al 50%.

Denominación Prácticas	Unidad Temporal	3º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	18
	Carácter	PRÁCTICAS
Idioma	Esta materia podrá cursarse en español o inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
Básicas CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
Generales		

Específicas

Las recogidas en las materias básicas y obligatorias desarrolladas con carácter previo pueden ser objeto de aprendizaje y evaluación en el contexto de esta materia.

Contenidos básicos:

Las prácticas profesionales se realizan a partir del segundo semestre del tercer curso del grado y tienen como fin valorar el nivel de autonomía profesional del alumno. Consisten en aplicar las habilidades y competencias adquiridas por el alumno a lo largo del grado, adaptándolas a un entorno profesional real.

Se pretende que en este módulo el alumno sea capaz de desarrollar todas las competencias trabajadas a lo largo del grado, así como la adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Por consiguiente se busca:

- Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.
- Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional en que los estudiantes habrán de operar, contrastando y aplicando los conocimientos adquiridos.
- Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.
- Favorecer los valores de innovación, la creatividad y el emprendimiento.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante experimenta la praxis profesional y de este modo valida en un contexto real el valor de las competencias adquiridas.
- El estudiante entra en contacto profesional con empresas relacionadas con su formación lo que mejora su inserción en el mercado de trabajo y empleabilidad futura.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
M1: Prácticas	Clase magistral		0
	Seminario		0
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		0
	Prácticas	520	100
	Trabajo de Síntesis	20	0
	Trabajo autónomo		0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

AF4:PR (80%)

AF5:EN (20%)

Denominación Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up	Unidad Temporal	4º Curso 1º Semestre
	Cr. ECTS	4
	Carácter	Obligatoria

Idioma	Español.
---------------	----------

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.

Básicas

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Generales

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

Específicas

CE 10: El estudiante será capaz de comprender y analizar procesos de decisión de compra del consumidor.

CE 46: El alumno identificará y valorará los procesos para la puesta en marcha de nuevos negocios, siendo capaz de desarrollar un plan de negocio en el ámbito gastronómico.

Contenidos básicos:

Esta materia proporciona formación a los estudiantes para la creación de empresas. Para ello, se les dotará de herramientas, contenidos y elementos de reflexión como un paso previo a la elaboración de propio Plan de Negocio, que les permita centrar sus ideas y comunicarlas fácilmente. En ese sentido se estudiarán, en base a las competencias previas adquiridas en esta área, los siguientes temas: el proceso de concepción inicial del negocio, el concepto y desarrollo del Plan de Empresa y del Plan de Marketing, la prevención de dificultades para iniciar un proyecto empresarial, la identificación de oportunidades de nuevo negocio, las tendencias de mercado y de consumo, la definición del modelo de negocio, la determinación de la propuesta de valor, las redes de alianzas y búsqueda de financiación, las estrategias de fortaleza personal para superar obstáculos, resolver problemas y tolerar la frustración, las habilidades de comunicación interpersonal para la presentación y defensa de proyectos.

Se identificarán a los profesionales y entidades estatales, autonómicas y locales que prestan información sobre trámites relativos a la constitución de pequeñas empresas, ayudas y subvenciones para su creación, fuentes de financiación, obligaciones fiscales y proyectos de viabilidad empresarial.

Se esquematizarán las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresario y los trámites, documentos y organismos relacionados con la creación, constitución y puesta en marcha de empresas, de acuerdo con la forma jurídica de la figura del empresario adoptada en función de la actividad

económica y los recursos disponibles.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante conoce las herramientas para el diseño y ejecución de un plan de negocio.
- El estudiante es capaz de aplicar de forma ordenada los conocimientos adquiridos en relación con la puesta de una empresa.
- El estudiante demuestra capacidad para identificar los obstáculos de la puesta en marcha de una empresa y generar propuestas para superarlos.
- El estudiante conoce las redes y vías para de apoyo al emprendimiento.
- El estudiante es capaz de analizar con sentido crítico la viabilidad de un proyecto de negocio y su plan de marketing.
- El estudiante es capaz de diseñar y ejecutar una presentación de proyecto de empresa clara, persuasiva, completa y creíble.
- El estudiante demuestra capacidad en las habilidades personales y de comunicación para convencer sobre sus ideas, iniciativas y proyectos.
- El estudiante es capaz de identificar a los profesionales y entidades de asesoramiento que ofrecen ayudas al emprendedor en los procesos administrativos y económicos tanto en el inicio de la actividad como durante todo su ciclo de vida.
- El estudiante sabe buscar en la red información sobre cursos, ayudas, concursos y financiación por comunidades autónomas.
- El estudiante es capaz de determinar la composición de los recursos humanos necesarios según las funciones y procesos propios de la actividad y de los objetivos establecidos.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up	Clase magistral	10	100
	Seminario	5	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	10	100
	Prácticas	10	100
	Trabajo de Síntesis	5	100
	Trabajo autónomo	80	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX (examen teórico): Evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales (20 %)

EN: (ensayo, disertación) Evaluará las competencias adquiridas en los seminarios mediante la presentación de trabajos (60%)

PR (prácticas) Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas (20 %)

Denominación	Unidad Temporal	4º Curso 1º Semestre
--------------	-----------------	----------------------

		Cr. ECTS	4
		Carácter	Obligatoria
Idioma	Español.		
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.			
Básicas			
<p>CB 2. 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.</p> <p>CB 3. 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.</p> <p>CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>			
Generales			
<p>CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.</p> <p>CG5. El/la alumno/a reconocerá la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma y continuada de nuevos conocimientos.</p>			
Específicas			
<p>CE 26: -El estudiante conoce técnicas de innovación culinarias en el contexto de la gastronomía mediterránea y las aplica para crear nuevos productos dentro del concepto "Dieta mediterránea".</p> <p>CE 33: El estudiante conocerá y será capaz de aplicar técnicas de pensamiento creativo e innovación adaptables a los diferentes ámbitos de la gastronomía y el management culinario.</p> <p>CE 47 El estudiante valorará la innovación como fuente de ventaja competitiva y mecanismo de adaptación estratégica a los cambios de entorno, será capaz de plantear iniciativas proactivas hacia el cambio y la vanguardia en gastronomía y alimentación.</p>			
Contenidos básicos:			
<p>A lo largo de la materia se analizarán y trabajarán las nuevas tendencias tecnológicas, productivas y culturales en relación con la gastronomía y la alimentación. Serán objeto de estudio actividades, metodologías y proyectos de investigación y desarrollo (I+D+i) en los ámbitos generales de la agroalimentación, industria alimentaria, turismo, hotelería y gastronomía.</p>			
Resultados del aprendizaje:			
<ul style="list-style-type: none"> • El estudiante conoce y aprecia el concepto de investigación y de innovación aplicado a la gastronomía y la industria alimentaria. • El estudiante conoce y sabe aplicar metodologías conceptuales, tecnológicas, nutricionales y bioquímicas que permiten el desarrollo de proyectos de investigación y de innovación aplicados a la gastronomía y la industria alimentaria. • El estudiante conoce es capaz de interpretar las diferentes dimensiones de la actividad profesional de la gastronomía y la industria alimentaria en las que la innovación puede ser un factor de disrupción, mejora y avance. 			

- El estudiante conoce las referencias a nivel teórico, de fuentes y de procesos para profundizar en las diversas áreas de investigación relacionadas con la gastronomía y la industria alimentaria.
- El estudiante es capaz de identificar procesos, pautas y factores clave de casos de I+D desarrollar una síntesis de los mismos y extraer conclusiones válidas de aprendizaje al respecto.
- El estudiante conoce y es capaz de integrar en la investigación en gastronomía e industria alimentaria los fundamentos y procesos principales del sector agroalimentario.
- El estudiante conoce y es capaz de integrar en la investigación en gastronomía e industria alimentaria los fundamentos y procesos de las principales industrias alimentarias.
- El estudiante conoce y es capaz de integrar en la investigación en gastronomía e industria alimentaria los fundamentos y procesos principales del sector turístico.
- El estudiante es capaz de diseñar la planificación de un proyecto de I+D para gastronomía e industria alimentaria.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
I + D en gastronomía e industria alimentaria	Clase magistral	20	100
	Seminario	10	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	10	100
	Prácticas		
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	80	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX: examen teórico-práctico que evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales (100%)

Intensificación I: EXECUTIVE CHEF. INNOVACIÓN-INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMIA



Denominación Cocina con Productos Específicos y de Alta Calidad		Unidad Temporal	4º Curso A 1º Semestre
		Cr. ECTS	6 5
		Carácter	Optativa
Idioma	Español.		
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje			
Básicas			
<p>CB 2. 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.</p> <p>CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>			
Generales			
<p>CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.</p> <p>CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.</p>			
Específicas			
<p>CE 47: : El estudiante valorará la innovación como fuente de ventaja competitiva y mecanismo de adaptación estratégica a los cambios de entorno, será capaz de plantear iniciativas proactivas hacia el cambio y la vanguardia en gastronomía y alimentación.</p> <p>CE 48 El estudiante identificará e interpretará la calidad de las materias primas en alimentación y será capaz de desarrollar productos novedosos.</p>			
Contenidos Básicos:			
<p>Se conocerán las materias primas de máxima calidad aplicables a la alta cocina, estudiando sus cualidades organolépticas y técnicas específicas a aplicar.</p> <p>Se ahondará en la estacionalidad de los alimentos para obtener su máxima calidad y se descubrirán las variedades autóctonas, los productos ecológicos, los facilitados por el sello “slow food” y por las diferentes D.O así como las figuras de calidad internacionales.</p>			
Resultados de Aprendizaje.			
<ul style="list-style-type: none"> • El estudiante conocerá las materias primas de mayor calidad y aplicará sobre ellas los conocimientos creativos previamente aprendidos. • El estudiante aprenderá las técnicas y métodos específicos de manejo de estas materias primas. • El estudiante conocerá los productos específicos de “Slow Food” así como su filosofía. • El estudiante conocerá las figuras de calidad alimentaria en España, así como las materias primas y 			

producto alimentario que amparan.

- El estudiante conocerá el concepto de estacionalidad como valor fundamental en la calidad de la materia prima.
- El estudiante descubrirá la importancia del entorno para la obtención de materia prima de calidad.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas ¹	% presencial idad
Cocina con Productos Específicos y de Alta Calidad	Clase magistral	6	100
	Seminario	4	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	10	100
	Prácticas	30	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	100	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX: escrito teórico-práctico (20%)

PR: Se evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas mediante entregas de memorias, observación directa de la actividad por parte del profesor y desarrollo de proyectos prácticos. (80 %)



Denominación Eficiencia y Gestión de Procesos	Unidad Temporal	4º Curso A 1º Semestre
	Cr. ECTS	3
	Carácter	Optativa
Idioma	Español.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
Básicas		
CB 2. 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.		
CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
Generales		
CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.		
Específicas		

CE 51: El estudiante identificará y planificará los recursos operativos necesarios para la puesta en marcha de la actividad de un servicio gastronómico determinado.

CE 52: el estudiante identificará los factores que repercutan en la mejora de la eficiencia del funcionamiento de un servicio de gastronomía dado.

Contenidos Básicos:

En esta materia se trabajan las pautas organizativas para la gestión eficiente de tiempos y procesos en los servicios de gastronomía. Del mismo modo se estudian los ratios de selección de materia prima, producción, coste y precio en función de la oferta gastronómica y los diversos modelos de negocio asociados. Se analizan conceptos relativos a la gestión de mermas, gestión de stocks (y sus implicaciones financieras) y gestión eficiente del producto y el servicio gastronómico.

Resultados de Aprendizaje.

- El estudiante conoce y sabe aplicar los métodos para la gestión eficiente de tiempos y procesos en servicios de gastronomía.
- El estudiante conoce y sabe operar con ellos los ratios de selección de materia prima, producción, coste y precio en función de la oferta gastronómica y los diversos modelos de negocio asociados.
- El estudiante sabe organizar de forma eficiente la gestión de mermas en alimentación.
- El estudiante sabe organizar de forma eficiente la gestión de stocks en gastronomía.
- El estudiante sabe organizar de forma eficiente la gestión recursos humanos en servicios de gastronomía.
- El estudiante sabe organizar de forma eficiente la gestión recursos técnicos en servicios de gastronomía.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Eficiencia y Gestión de Procesos	Clase magistral	5	100
	Seminario		
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		
	Prácticas	25	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	60	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX: Evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales (10 %)

PR: Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas (90 %)

Denominación Maestros y Platos	Unidad Temporal	4º Curso A 1º Semestre
	Cr. ECTS	5
	Carácter	Optativa
Idioma	Español.	
Competencias que adquiere el estudiante y contenidos básicos de las materias.		
<p>Básicas</p> <p>CB 2. 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.</p> <p>CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p> <p>Generales</p> <p>CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.</p> <p>Específicas</p> <p>CE 52: el estudiante identificará los factores que repercutan en la mejora de la eficiencia del funcionamiento de un servicio de gastronomía dado.</p> <p>CE 53: El/la estudiante conoce los conceptos y métodos que se emplean para la toma de decisiones en la planificación financiera empresarial, entiende cómo aplicarlos al ámbito de los negocios de gastronomía, sabe analizar supuestos en base a estos conceptos y método y los aplica en la toma de decisiones.</p> <p>CE 64: El estudiante conocerá los grandes maestros de la gastronomía así como sus principales aportaciones al desarrollo de la gastronomía como disciplina.</p> <p>Contenidos Básicos:</p> <p>En esta asignatura el alumno descubrirá los grandes platos que han marcado los hitos en la alta cocina, descubriendo el concepto que los movió, las materias primas escogidas, las técnicas utilizadas, la complejidad en el servicio y el diseño arquitectónico del plato y la creación culinaria. Se introducirá al alumno a los grandes nombres de la gastronomía, desarrollando la evolución de la alta cocina y de la actualidad en el panorama gastronómico.</p> <p>Resultados de Aprendizaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El estudiante conocerá los grandes nombres de la gastronomía, así como su cocina. • El estudiante descubrirá la evolución de la alta cocina. • El estudiante descubrirá los grandes platos que han marcado hitos en la alta cocina. • El estudiante aplicará sus conocimientos para emular los platos aprendidos y analizarlos desde diferentes ámbitos. • El estudiante conocerá el panorama actual de la alta cocina y las tendencias que lo invaden. 		
Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS		

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
Maestros y Platos de la Alta Cocina	Clase magistral	5 6	100
	Seminario	5 4	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	5 10	100
	Prácticas	45 30	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	420 100	
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
EX: evaluará las competencias de las clases magistrales, seminarios y talleres. (20%)			
PR: Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas (80 %)			



Denominación Prácticas Externas (I)	Unidad Temporal	4º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	18
	Carácter	Optativa
Idioma	Esta materia puede desarrollarse en español o en inglés.	

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Generales

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas

CE 63: El estudiante aplicará en el ámbito laboral los conocimientos teórico/prácticos adquiridos, dotándolos de especificidad.

Contenidos básicos

Las prácticas profesionales se realizan en la fase final del plan de estudios y tienen como fin valorar el nivel de autonomía profesional del alumno. Consisten en aplicar las habilidades y competencias adquiridas por el alumno a lo largo del grado, adaptándolas a un entorno profesional real. Se pretende que en este módulo el alumno sea capaz de desarrollar todas las competencias trabajadas a lo largo del grado, así como la adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Por consiguiente se busca:

- a) Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.
- b) Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional en que los estudiantes habrán de operar, contrastando y aplicando los conocimientos adquiridos.
- c) Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.
- d) Favorecer los valores de innovación, la creatividad y el emprendimiento.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante experimenta la praxis profesional y de este modo valida en un contexto real el valor de las competencias adquiridas.
- El estudiante entra en contacto profesional con empresas relacionadas con su formación lo que mejora su inserción en el mercado de trabajo y empleabilidad futura.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
M1: Prácticas Externas (I)	Clase magistral		0
	Seminario		0
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		0
	Prácticas	520	100
	Trabajo de Síntesis	20	0
	Trabajo autónomo		0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

AF4:PR (80%)
AF5:EN (20%)

Denominación Prácticas Externas (II)		Unidad Temporal	4º Curso 2º Semestre
		Cr. ECTS	6
		Carácter	Optativa
Idiomas	Esta materia puede desarrollarse en español o en inglés.		
Competencias que adquiere el estudiante y contenidos básicos de las materias.			
Básicas			
CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
Generales			
CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.			
Específicas			
CE 63: El estudiante aplicará en el ámbito laboral los conocimientos teórico/prácticos adquiridos, dotándolos de especificidad.			
Además, las recogidas en las materias básicas, obligatorias y optativas desarrolladas con carácter previo pueden ser objeto de aprendizaje y evaluación en el contexto de esta materia.			
Contenidos básicos			
Las prácticas profesionales se realizan en la fase final del plan de estudios y tienen como fin valorar el nivel de autonomía profesional del alumno. Consisten en aplicar las habilidades y competencias adquiridas por el alumno a lo largo del grado, adaptándolas a un entorno profesional real. Se pretende que en este módulo el alumno sea capaz de desarrollar todas las competencias trabajadas a lo largo del grado, así como la adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Por consiguiente se busca:			
a) Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.			
b) Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional en que los estudiantes habrán de operar, contrastando y aplicando los conocimientos adquiridos.			
c) Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.			
d) Favorecer los valores de innovación, la creatividad y el emprendimiento.			
Resultados de aprendizaje			
<ul style="list-style-type: none"> • El estudiante experimenta la praxis profesional y de este modo valida en un contexto real el valor de la competencias adquiridas. • El estudiante entra en contacto profesional con empresas relacionadas con su formación lo que mejora su inserción en el mercado de trabajo y empleabilidad futura. 			

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS			
MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
M1: Prácticas Externas (II)	Clase magistral		0
	Seminario		0
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		0
	Prácticas	170	100
	Trabajo de Síntesis	10	0
	Trabajo autónomo		0
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
AF4:PR (80%) AF5:EN (20%)			

Denominación	Unidad Temporal	4º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	9
	Carácter	OPTATIVA
Idioma	Esta materia puede desarrollarse en español o en inglés.	

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

<p>Básicas</p> <p>CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>Generales</p> <p>CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.</p> <p>Específicas</p> <p>CE 63: El estudiante aplicará en el ámbito laboral los conocimientos teórico/prácticos adquiridos, dotándolos de especificidad.</p>
--

Contenidos básicos

Las prácticas profesionales se realizan en la fase final del plan de estudios y tienen como fin valorar el nivel de autonomía profesional del alumno. Consisten en aplicar las habilidades y competencias adquiridas por el alumno a lo largo del grado, adaptándolas a un entorno profesional real. Se pretende que en este módulo el alumno sea capaz de desarrollar todas las competencias trabajadas a lo largo del grado, así como la adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Por consiguiente se busca:

- a) Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.
- b) Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional en que los estudiantes habrán de operar, contrastando y aplicando los conocimientos adquiridos.
- c) Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.
- d) Favorecer los valores de innovación, la creatividad y el emprendimiento.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante experimenta la praxis profesional y de este modo valida en un contexto real el valor de las competencias adquiridas.
- El estudiante entra en contacto profesional con empresas relacionadas con su formación lo que mejora su inserción en el mercado de trabajo y empleabilidad futura.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
M1: Prácticas Externas (III)	Clase magistral		0
	Seminario		0
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		0
	Prácticas	260	100
	Trabajo de Síntesis	10	0
	Trabajo autónomo		0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones
--

AF4:PR (80%)

AF5:EN (20%)

Denominación TRABAJO FIN DE GRADO	Unidad Temporal	4º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	TFG

Idioma	Esta materia puede desarrollarse en español o en inglés.
---------------	--

Competencias que adquiere el estudiante y contenidos básicos de las materias.

Básicas

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Generales

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas:

CE 62: El estudiante integrará los conocimientos teórico/prácticos adquiridos y los aplicará en la elaboración de un proyecto en el ámbito de la gastronomía .

Contenidos básicos.

Los objetivos principales de esta materia son, por un lado, conseguir que el alumno/a sintetice los conocimientos adquiridos durante su formación de grado y, a partir de la selección de un área concreta de trabajo, profundizar en él de manera autónoma y rigurosa.

Resultados de Aprendizaje

La realización del TFG permitirá al alumno adquirir solvencia para acometer las tareas definidas por los perfiles profesionales de salida de cara a su inmediata incorporación al mundo laboral. Este proyecto puede ser de tipo colectivo en los casos que así se establezcan específicamente.

Además, en relación con la Materia Trabajo Fin de Grado se define la competencia de presentar y defender ante el Tribunal universitario de un proyecto de fin de grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
---------	---------------------	----------	---------------------

M1: Trabajo fin de Grado	Clase magistral	4	100
	Seminario	2	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	4	100
	Prácticas	0	
	Trabajo de Síntesis	160	0
	Trabajo autónomo		
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
AF5: EN (100%)			

INTENSIFICACIÓN II. Gastronomic Business. Food & Beverage.

Denominación Compra e Identificación del Producto		Unidad Temporal	4º Curso B 1º Semestre
		Cr. ECTS	4
		Carácter	Optativa
Idioma	Español		
Competencias que adquiere el estudiante y contenidos básicos de las materias.			
Básicas			
CB 3. 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.			
Generales			
CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.			
CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.			
Específicas			
CE 48: El estudiante identificará e interpretará la calidad de las materias primas en alimentación y será capaz de desarrollar productos novedosos.			
CE 54: El estudiante adquirirá los conocimientos necesarios para gestionar el abastecimiento, logística y procesos de producción para servicios gastronómicos para grandes colectivos.			
Contenidos Básicos:			
Estudio sobre las tipologías de materias primas de alimentación para procesos productivos de servicios de gastronomía para grandes colectivos: hoteles, cruceros, eventos, etc. Conocimiento de las técnicas de abastecimiento y logística en servicios de gastronomía para grandes colectivos. Aplicación de procesos de			

producción gastronómicos para servicios a grandes colectivos.

Resultados de Aprendizaje.

- El estudiante conoce las tipologías de materias primas preferentes para servicios de gastronomía para grandes colectivos.
- El estudiante conoce las técnicas de abastecimiento y logística en servicios de gastronomía para grandes colectivos
- El estudiante demuestra que sabe gestionar procesos de abastecimiento y logística en servicios de gastronomía para grandes colectivos
- El estudiante conoce y sabe aplicar técnicas de negociación para la compra de producto.
- El estudiante conoce y sabe integrar en la empresa la gestión económica de los inventarios y el aprovisionamiento.
- El estudiante sabe diseñar procesos de planificación y programación de la compra y producción para servicios de gastronomía para grandes colectivos

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
Compra e Identificación del Producto	Clase magistral	10	100
	Seminario		
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		
	Prácticas	30	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	80	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX: Evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales (20 %)
 PR: Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas (80 %)



Denominación Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomía	Unidad Temporal	4º Curso B 1º Semestre
	Cr. ECTS	4 5
	Carácter	Optativa

Idioma Español

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje

Básicas

CB 2. 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.

CB 3. 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.

Generales

CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinarias.

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas

CE 21: El estudiante conoce el concepto de estrategia de empresa y sus métodos y los utiliza para formular propuestas aplicables a empresas del ámbito gastronómico.

CE 55: El estudiante distinguirá los principios de la dirección estratégica de marcas, y será capaz de aplicarlos en los productos y servicios asociados a la gastronomía.

CE 56: El estudiante conocerá las diferentes técnicas para la creación de valor añadido y será capaz de aplicarlas en el desarrollo de productos gastronómicos.

CE 57: El estudiante es capaz de desarrollar un plan de dirección estratégica para una empresa de gastronomía.

Contenidos Básicos:

Se profundiza en el concepto de dirección de empresas y de estrategia corporativa para lo cual se desarrollan los principales modelos de referencia. Se analizan las herramientas y procesos para la implementación y control de la estrategia general de la empresa y de sus diferentes niveles estratégicos: producción, marketing, etc.

Se analizará el concepto de marca desde todas sus vertientes e implicaciones y lógicas relacionales de mercado. Se trabajará la teoría del valor añadido como base de una nueva comprensión de los nuevos tipos de mercados. Se compartirán los fundamentos y elementos configuradores del valor de marca aplicados a la gastronomía y las metodologías para la creación de valor añadido. Se analizarán las herramientas conceptuales para la dirección estratégica de la marca. Se estudiarán los principios para la definición de las políticas para la gestión de valores intangibles de marca y su aplicación a la gastronomía.

Resultados de Aprendizaje.

- El estudiante sabe analizar un mercado desde todas sus dimensiones y cualificar la información disponible para el diseño de un plan estratégico.
- El estudiante conoce los diferentes elementos que forman el diseño de este plan y sabe establecer los procesos de planificación en sus diferentes etapas.
- El estudiante sabe aplicar las diferentes variables estratégicas (a nivel corporativo, negocio y estrategia y a nivel funcional), modelos estratégicos y metodologías de planificación estratégica y su aplicación a empresas de gastronomía.
- El estudiante demuestra entender las claves para la administración y dirección de las empresas.
- El estudiante es capaz de diseñar, planificar y desarrollar un plan de dirección estratégica para una empresa de gastronomía.
- El estudiante sabe desarrollar un cuadro de mando integral (BSC) con el fin de mejorar el control de

gestión de la empresa de restauración en las cuatro siguientes perspectivas: finanzas, clientes, procesos e innovación, distinguiendo entre objetivos e iniciativas y medidas o indicadores y metas.

- El estudiante sabrá elaborar y ordenar los principales datos estadísticos internos de una empresa gastronómica en lo referente a ventas de acuerdo con sus medios y necesidades.
- El estudiante comprende el concepto de marca y de valor añadido y sabe valorarlo como factor competitivo clave en el mercado.
- El estudiante es capaz de describir los principios estratégicos de la dirección de marcas e interpretar sus aplicaciones operativas generales y para la gastronomía.
- El estudiante demuestra comprensión y capacidad de aplicación de metodologías para la creación de valor añadido para una marca en general y para la gastronomía.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomía	Clase magistral	25	100%
	Seminario	10	100%
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	15	100%
	Prácticas		
	Trabajo de Síntesis	20	0%
	Trabajo autónomo	80	0%

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

Método de evaluación	Porcentaje
Examen Final	50%
Trabajos autónomo	50%

Denominación Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas	Unidad Temporal	4º Curso B 1º Semestre
	Cr. ECTS	4
	Carácter	Optativa
Idioma	Español	

Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje.

Básicas

CB 2. 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.

CB 3. 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.

Generales

CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.

Específicas

CE 54: El estudiante adquirirá los conocimientos necesarios para gestionar el abastecimiento, logística y procesos de producción para servicios gastronómicos para grandes colectivos.

CE 58: El estudiante identifica los diferentes elementos de un sistema de "servucción" y es capaz de aplicarlos en un empresa del ámbito de la gastronomía.

CE 59: El estudiante será capaz de planificar distintas ofertas gastronómicas en base a la tipología de negocio gastronómico y sus recurso técnicos y humanos.

Contenidos Básicos:

Esta materia aborda en profundidad todos los factores que participan en la generación de experiencias en el consumidor durante la prestación de los diferente tipos de servicios en el ámbito e la gastronomía. En ese contexto se desarrolla de manera completa el concepto de "servucción" y sus diferentes parámetros organizativos desde una perspectiva general y otra aplicada a los servicios de gastronomía. En la dimensión más práctica de la materia se desarrollarán las herramientas de gestión para las aplicaciones operativas de la "servucción" aplicadas a la gastronomía y con especial enfoque en las aplicadas a la gastronomía para prestación de servicios a grandes colectivos.

Resultados de Aprendizaje.

- El estudiante identifica y describe con precisión los factores que participan en la configuración de la experiencia del consumidor en la prestación del servicio.
- El estudiante comprende el concepto de servucción y sus aplicaciones a la gestión de la empresa.
- El estudiante es capaz de diseñar, planificar y ejecutar proyectos gastronómicos.
- El estudiante conoce los factores a tener en cuenta a la hora de planificar una oferta gastronómica.
- El estudiante conoce los factores aceleradores del boom gastronómico, del turismo Gastronómico y como este beneficia el desarrollo de actividades gastronómicas a una ciudad.
- El estudiante conoce las herramientas de marketing para el turismo gastronómico, identifica al cliente gastronómico, lo tipifica y conoce sus principales características.
- El estudiante identifica las nuevas tendencias en experiencias gastronómicas

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencial idad
Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas	Clase magistral	20	100
	Seminario	5	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		
	Prácticas	15	100
	Trabajo de Síntesis		
	Trabajo autónomo	80	

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

EX: Evaluará las competencias adquiridas en las clases magistrales y seminarios (20 %)

PR: Evaluará las competencias adquiridas en las clases prácticas (80 %)

Denominación Prácticas Externas (I)	Unidad Temporal	4º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	18
	Carácter	OPTATIVA
Idioma	Esta materia puede desarrollarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
Básicas CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
Generales CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.		
Específicas CE 63: El estudiante aplicará en el ámbito laboral los conocimientos teórico/prácticos adquiridos, dotándolos de especificidad.		
Contenidos básicos Las prácticas profesionales se realizan en la fase final del plan de estudios y tienen como fin valorar el nivel de autonomía profesional del alumno. Consisten en aplicar las habilidades y competencias adquiridas por el alumno a lo largo del grado, adaptándolas a un entorno profesional real. Se pretende que en este módulo el alumno sea capaz de desarrollar todas las competencias trabajadas a lo largo del grado, así como la adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Por consiguiente se busca: a) Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico. b) Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional en que los estudiantes habrán de operar, contrastando y aplicando los conocimientos adquiridos. c) Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas. d) Favorecer los valores de innovación, la creatividad y el emprendimiento.		
Resultados de aprendizaje <ul style="list-style-type: none">• El estudiante experimenta la praxis profesional y de este modo valida en un contexto real el valor de las competencias adquiridas.• El estudiante entra en contacto profesional con empresas relacionadas con su formación lo que mejora su inserción en el mercado de trabajo y empleabilidad futura.		
Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS		

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
M1: Prácticas Externas (I)	Clase magistral		0
	Seminario		0
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		0
	Prácticas	520	100
	Trabajo de Síntesis	20	0
	Trabajo autónomo		0
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
AF4:PR (80%)			
AF5:EN (20%)			



Denominación Prácticas Externas (II)	Unidad Temporal	4º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	6
	Carácter	optativa
Idiomas	Esta materia puede desarrollarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante y contenidos básicos de las materias.		
Básicas		
CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
Generales		
CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.		
Específicas		
CE 63: El estudiante aplicará en el ámbito laboral los conocimientos teórico/prácticos adquiridos, dotándolos de especificidad.		
Además, las recogidas en las materias básicas, obligatorias y optativas desarrolladas con carácter previo pueden ser objeto de aprendizaje y evaluación en el contexto de esta materia.		
Contenidos básicos		
Las prácticas profesionales se realizan en la fase final del plan de estudios y tienen como fin valorar el nivel de autonomía profesional del alumno. Consisten en aplicar las habilidades y competencias adquiridas por el alumno a lo largo del grado, adaptándolas a un entorno profesional real. Se pretende que en este módulo el alumno sea capaz de desarrollar todas las competencias trabajadas a lo largo del grado, así como la adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Por consiguiente se busca:		
a) Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.		
b) Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional en que los estudiantes habrán de operar, contrastando y aplicando los conocimientos adquiridos.		
c) Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.		

d) Favorecer los valores de innovación, la creatividad y el emprendimiento.

Resultados de aprendizaje

- El estudiante experimenta la praxis profesional y de este modo valida en un contexto real el valor de las competencias adquiridas.
- El estudiante entra en contacto profesional con empresas relacionadas con su formación lo que mejora su inserción en el mercado de trabajo y empleabilidad futura.

Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS

MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
M1: Prácticas Externas (II)	Clase magistral		0
	Seminario		0
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		0
	Prácticas	170	100
	Trabajo de Síntesis	10	0
	Trabajo autónomo		0

Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones

AF4:PR (80%)

AF5:EN (20%)

Denominación Prácticas Externas (III)	Unidad Temporal	4º Curso 2º Semestre
	Cr. ECTS	9

	Carácter	OPTATIVA
Idioma	Esta materia puede desarrollarse en español o en inglés.	
Competencias que adquiere el estudiante, contenidos básicos y resultados de aprendizaje		
<p>Básicas</p> <p>CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>Generales</p> <p>CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.</p> <p>Específicas</p> <p>CE 63: El estudiante aplicará en el ámbito laboral los conocimientos teórico/prácticos adquiridos, dotándolos de especificidad.</p> <p>Contenidos básicos</p> <p>Las prácticas profesionales se realizan en la fase final del plan de estudios y tienen como fin valorar el nivel de autonomía profesional del alumno. Consisten en aplicar las habilidades y competencias adquiridas por el alumno a lo largo del grado, adaptándolas a un entorno profesional real. Se pretende que en este módulo el alumno sea capaz de desarrollar todas las competencias trabajadas a lo largo del grado, así como la adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Por consiguiente se busca:</p> <p>a) Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.</p> <p>b) Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional en que los estudiantes habrán de operar, contrastando y aplicando los conocimientos adquiridos.</p> <p>c) Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.</p> <p>d) Favorecer los valores de innovación, la creatividad y el emprendimiento.</p> <p>Resultados de aprendizaje</p>		

- El estudiante experimenta la praxis profesional y de este modo valida en un contexto real el valor de las competencias adquiridas.

Denominación	Unidad Temporal	4º Curso 2º Semestre	
<ul style="list-style-type: none"> • El estudiante entra en contacto profesional con empresas relacionadas con su formación lo que mejora su inserción en el mercado de trabajo y empleabilidad futura. 			
Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS			
MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presencialidad
M1: Prácticas Externas (III)	Clase magistral		0
	Seminario		0
	Taller/Seminario grupo/Tutoría		0
	Prácticas	260	100
	Trabajo de Síntesis	10	0
	Trabajo autónomo		0
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
AF4:PR (80%) AF5:EN (20%)			

		Cr. ECTS	6
		Carácter	TFG
Idioma	Esta materia puede desarrollarse en español o en inglés.		
Competencias que adquiere el estudiante y contenidos básicos de las materias.			
<p>Básicas</p> <p>CB 3. 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.</p> <p>CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p> <p>Generales</p> <p>CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.</p> <p>CG2: Que los estudiantes tengan capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los conceptos, principios y principales procesos en el área gastronómica y de management aplicado.</p> <p>CG3: Que los estudiantes tengan capacidad para reconocer e implementar buenas prácticas profesionales en el ámbito gastronómico.</p> <p>Específicas:</p> <p>CE 62: El estudiante integrará los conocimientos teórico/prácticos adquiridos y los aplicará en la elaboración de un proyecto en el ámbito de la gastronomía .</p> <p>Contenidos básicos.</p> <p>Los objetivos principales de esta materia son, por un lado, conseguir que el alumno/a sintetice los conocimientos adquiridos durante su formación de grado y, a partir de la selección de un área concreta de trabajo, profundizar en él de manera autónoma y rigurosa.</p> <p>Resultados de Aprendizaje</p> <p>La realización del TFG permitirá al alumno adquirir solvencia para acometer las tareas definidas por los perfiles profesionales de salida de cara a su inmediata incorporación al mundo laboral. Este proyecto puede ser de tipo colectivo en los casos que así se establezcan específicamente.</p> <p>Además, en relación con la Materia Trabajo Fin de Grado se define la competencia de presentar y defender ante el Tribunal universitario de un proyecto de fin de grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.</p>			
Actividades Formativas con su contenido en créditos ECTS			
MATERIA	ACTIVIDAD FORMATIVA	Nº horas	% presenciali

			dad
M1: Trabajo fin de Grado	Clase magistral	4	100
	Seminario	2	100
	Taller/Seminario grupo/Tutoría	4	100
	Prácticas	0	
	Trabajo de Síntesis	160	0
	Trabajo autónomo		
Sistema de evaluación de la adquisición de competencias y sistema de calificaciones			
AF5: EN (100%)			

http://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/normativa_TFG_TFM.pdf

NORMATIVA GENERAL PARA TRABAJOS FIN DE GRADO (TFG) Y TRABAJOS FIN DE MÁSTER (TFM)

Aprobada por acuerdo del Consejo de Gobierno de la Universidad CEU Cardenal Herrera de fecha 9 de mayo de 2012. Modificada por acuerdo del Consejo de Gobierno de la Universidad CEU Cardenal Herrera de fecha 20 de febrero de 2013.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, recoge en su Artículo 12 las Directrices para el diseño de títulos de Graduado. En el apartado 12.7 se determina que “el trabajo de fin de Grado tendrá entre 6 y 30 créditos, deberá realizarse en la fase final del plan de estudios y estar orientado a la evaluación de competencias asociadas al título”.

El mismo Real Decreto, en su Artículo 15, referido a las enseñanzas universitarias oficiales de Máster, señala, entre otras cuestiones, que “estas enseñanzas concluirán con la elaboración y defensa pública de un trabajo de fin de Máster, que tendrá entre 6 y 30 créditos”.

Para dar cumplimiento a lo dispuesto en el Real Decreto 1393/2007 en relación con los Trabajos de Fin de Grado y de Fin de Máster, se elabora la presente normativa, cuyo objetivo es establecer las **directrices básicas, de obligado cumplimiento, para todos los trabajos finales, de Grado y de Máster que se realizan en las diferentes titulaciones oficiales impartidas en la Universidad CEU Cardenal Herrera**, siempre y cuando no vaya en detrimento de lo establecido en las posibles respectivas normas ECI de cada titulación.

ARTÍCULO 1. OBJETO Y NATURALEZA DE LOS TRABAJOS DE FIN DE GRADO Y DE FIN DE MÁSTER

1. Los Trabajos de Fin de Grado (TFG) y de Fin de Máster (TFM) suponen la realización por parte del alumno de un proyecto original en el que apliquen y desarrollen los conocimientos adquiridos en el seno de los correspondientes estudios.
2. El TFG y el TFM deberán permitir evaluar las competencias adquiridas por el estudiante dentro de las áreas de conocimiento de la titulación cursada y descritas en la Memoria.
3. En líneas generales, el TFG y el TFM podrán versar sobre cualquiera de las materias que se imparten en el programa. Siempre que haya acuerdo con el tutor/a y el coordinador/a del título, también será posible realizar un trabajo final sobre otras materias que, no siendo impartidas en el plan de estudios, tengan alguna conexión con el tema general.
4. La **tipología de los proyectos** que podrán ser objeto de TF, de Grado o Máster, así como una descripción sumaria de su contenido (esquema orientativo del proyecto, que deberá ser adaptado por alumno y director-tutor en función de cada tipología y proyecto), será establecida por el Decanato o Dirección, para cada Grado o Máster, a propuesta del responsable del título, que recabará, en su caso, la información oportuna de los Departamentos implicados en la docencia. La relación de posibles TF para un curso académico por cada título será aprobada anualmente por el Consejo de Gobierno de la Universidad.
5. En el caso del TFM, para establecer la tipología de los proyectos, se tendrá en cuenta el carácter especializado o multidisciplinar de éste y su orientación a la especialización académica o profesional, o bien a promover la iniciación en tareas investigadoras.

ARTÍCULO 2. DIRECCIÓN DEL TRABAJO. PROCEDIMIENTO Y RESPONSABILIDADES

1. El TF de Grado podrá ser realizado individualmente o en equipo. Los trabajos desarrollados en grupo se articularán para poder evaluar la adquisición de competencias relativas a habilidades de trabajo en equipo y, en todo caso, cada uno de los estudiantes deberá entregar una memoria individual para ser evaluada. El TF de Máster será realizado individualmente por cada estudiante.

En cualquiera de los supuestos los trabajos serán realizados bajo la **dirección de un tutor**, y, como norma general, estarán concebido de forma que puedan llevarse a cabo en el número de horas correspondientes a los ECTS que tenga asignados en el correspondiente Plan de Estudios.

2. Las **funciones** fundamentales del **tutor** serán fijar las especificaciones del TF, orientar al alumno durante la realización del mismo, garantizar que los objetivos definidos inicialmente son alcanzados en el tiempo fijado y autorizar la presentación del TF.
3. Podrán ser tutores de TF aquéllos profesores con dedicación, completa o parcial, que impartan docencia en la Universidad CEU Cardenal Herrera, preferentemente en materias propias de la titulación que cursa el estudiante o en otras afines. En el caso de los Másteres con orientación al doctorado, los tutores de los TFM deberán tener el grado de doctor. A criterio de los Centros, se podrá contemplar la posibilidad de que los trabajos sean co-

tutelados por profesores asociados (sin dedicación) de la CEU-UCH o, incluso, por profesionales externos expertos en el tema del trabajo.

4. El tutor/a de cualquier TF asumirá las siguientes **responsabilidades**:

- Guiar al alumno para que el TF reúna los requisitos formales, teóricos, técnicos o artísticos requeridos para cada tipo de proyecto.
- Orientar al alumno procurando que todo trabajo que se presente para su defensa tenga la calidad suficiente.
- El Tutor guiará al alumno a lo largo del proceso de aprendizaje, pero la responsabilidad final del trabajo corresponde únicamente al alumno. En ningún caso se juzga ni evalúa la labor del Tutor del TFG.
- Elaborar, al final del periodo de realización, un informe, que podrá ser positivo o negativo, sobre el proyecto desarrollado por su tutelado. Este informe se entregará al responsable académico del título que, a su vez, lo hará llegar al tribunal designado para evaluar el proyecto.
- Estar a disposición del tribunal evaluador, tras el depósito del proyecto y previamente a su exposición pública, para resolver cuántas dudas y preguntas puedan plantearse.

5. El **responsable académico del título** preparará anualmente una relación de los profesores que podrán ser tutores de TF, incluyendo su perfil y sus datos de contacto, solicitando la información oportuna a los directores de departamento. Las propuestas para un curso académico, serán aprobadas por el Consejo de Gobierno de la Universidad.

6. Como norma general, se establece una limitación de **cuatro proyectos anuales máximo por profesor/a tutor/a con dedicación de 20 horas y de ocho por profesor/a tutor/a con dedicación de 40 horas**, a fin de garantizar la atención necesaria al alumno para una correcta tutela del trabajo.

7. El Decanato de cada Facultad o la Dirección de la Escuela **establecerá los mecanismos necesarios para asegurar que cada estudiante tenga un tutor/a**, así como para solventar cualquier incidencia que pudiera surgir durante el desarrollo del trabajo, por ejemplo, el abandono de la dirección, por circunstancias sobrevenidas, del tutor/a inicial.

8. La dirección del trabajo se iniciará desde el mismo momento de la asignación y podrá vincularse a la presentación por parte del alumno, durante el curso académico, de ejercicios tutelados, cuyo calendario de entregas se fijará desde el principio de la tutoría.

ARTÍCULO 3. PROCESO DE INSCRIPCIÓN, ASIGNACIÓN DE TEMA Y TUTOR Y ENTREGA DE LOS TRABAJOS FINALES

1. Anualmente, y en los plazos que establezca la Secretaría de cada Centro se hará pública la relación de posibles tutores y la relación de posibles TF de cada título aprobados por el Consejo de Gobierno de la Universidad.

2. Los estudiantes deberán inscribir el TF rellenando la “Solicitud de asignación de tutor e inscripción de Trabajo Final” en los plazos establecidos. Esta solicitud será accesible desde la

web de la Universidad y deberá dirigirse, debidamente cumplimentada, al coordinador/a del título.

3. El sistema y los criterios de asignación de trabajos y tutores a los estudiantes serán determinados por cada Facultad o Escuela para cada título. En cualquier caso, el procedimiento deberá garantizar que todo alumno tenga tema de trabajo y tutor/a y deberá contar con el visto bueno del Consejo de Gobierno.

4. Una vez asignados tema y tutor, antes de iniciar el TF el estudiante, con carácter general, deberá formular una propuesta del trabajo en forma de **anteproyecto**, con indicación del tutor/a o tutores del trabajo, que se presentará para su aprobación por parte del responsable del título. El anteproyecto de TF será un documento adecuadamente elaborado y presentado, y sus contenidos deberán mostrar que el estudiante se ha puesto ya en contacto con su tutor/a, que cuenta con su visto bueno para el anteproyecto y ha iniciado los primeros pasos de diseño del trabajo.

5. Los **contenidos básicos del anteproyecto** serán establecidos, para cada título, por el responsable del título. Con carácter general el anteproyecto contendrá los siguientes puntos: título, índice, breve descripción de los objetivos, metodología y bibliografía básica.

6. Una vez finalizado su TF, con el visto bueno de su tutor/a, el estudiante deberá depositar en la Secretaría de la Facultad o Escuela, dentro del plazo de la convocatoria que corresponda y dirigido al responsable del título el documento o documentos que configuren el TF. Con carácter general el estudiante deberá entregar los siguientes materiales:

- 1 copia del TF encuadrada térmicamente (Biblioteca).
- 1 copia del TF en formato electrónico, versión pdf (Biblioteca).
- 3 copias del TF encuadradas en gusanillo que se entregarán a los miembros del Tribunal.
- 3 copias del informe final del tutor/a sobre el TF, en sobres cerrados y firmados.
- Autorización firmada para la Universidad de publicación y consulta pública del TF.

7. Los tribunales deberán disponer, con la suficiente antelación a las fechas de la convocatoria, de las copias del trabajo depositadas por el alumno, así como del informe final del tutor/a.

8. La Secretaría Académica de cada Facultad o Escuela, en coordinación con la Secretaría General de la Universidad, determinará y hará público, anualmente, el calendario de inscripción, entrega y defensa de los TF en las distintas convocatorias que se establezcan.

ARTÍCULO 4. EVALUACIÓN DE LOS TRABAJOS FINALES

1. Los TF de Grado y Máster serán evaluados por un tribunal, constituido como norma general por tres profesores/as, que decidirá la calificación que merecen. El Decanato o Dirección, a propuesta del responsable del título, determinará el número de tribunales evaluadores necesario y nombrará a sus miembros y a sus respectivos suplentes. Asimismo, podrá decidir si se recurre a examinadores externos, expertos en las materias sobre las que traten los TF. En el

caso de los Másteres con orientación al doctorado los miembros del tribunal evaluador tendrán el grado de doctor.

El profesor/a tutor/a de un TF no podrá formar parte, en ningún caso, del tribunal que juzgue dicho proyecto, siendo sustituido ocasionalmente, si procede, por su suplente.

2. El Decanato o Dirección, a propuesta del responsable del título, establecerá el día, hora y lugar de la defensa de los TF presentados a una convocatoria, así como los tribunales que los evaluarán. Esta información se hará pública en los tabloneros de anuncios de las Secretarías de los Centros y en la web corporativa.

3. Las **sesiones de los tribunales** serán públicas, se realizarán en horario lectivo de mañana o de tarde y podrán asistir todos los miembros de la comunidad universitaria y personas invitadas por el tribunal o los alumnos convocados. El tribunal concederá a cada alumno/a un máximo de 20 minutos para que realice una exposición oral de su trabajo. En el caso de los trabajos en equipo se podrá repartir este tiempo entre todos sus componentes. A continuación, los miembros del tribunal podrán plantear al estudiante las cuestiones que consideren oportunas relacionadas con el proyecto presentado y éste deberá responderlas.

4. Concluida la defensa pública, el tribunal cumplimentará el **Acta Individual** por cada TF que se entregará al responsable del título. En el caso de los TF de Máster, en dicha Acta Individual el tribunal indicará si el TF puede considerarse como Trabajo de Investigación para el acceso al periodo de investigación de un Doctorado. En el caso de los trabajos en equipo el acta recogerá la nota individual para cada uno de sus componentes, que puede ser diferente.

5. Los **criterios** que seguirán los tribunales para la evaluación y calificación de los TF serán definidos anualmente por el Decanato o Dirección, que podrán recabar a estos efectos informes de las Direcciones de Departamento, teniendo en cuenta, al menos, los siguientes aspectos: contenido, metodología y fuentes, forma, creatividad, presentación oral.

6. El Presidente del tribunal hará pública la calificación de cada TF. El alumno podrá solicitar la revisión de la nota obtenida ante el responsable del título durante los tres días hábiles posteriores a la publicación de la calificación. La **revisión** se realizará, preferentemente, por el Presidente del tribunal. El alumno podrá recurrir esta resolución con el mismo proceso fijado en el Reglamento de los Alumnos para la revisión de un examen.

7. Una vez realizada la presentación de todos los TF presentados en una convocatoria, cada tribunal puede decidir proponer la calificación de *Matrícula de Honor* para los proyectos evaluados que considere especialmente excelentes. Las propuestas deberán elevarse al responsable académico del título que, en el plazo máximo de una semana, concederá las MH de acuerdo con los porcentajes correspondientes (máximo 1 por cada 20 matriculados de TF en cada título), en función de las calificaciones obtenidas por todos los presentados a la convocatoria. El responsable del título se encargará de plasmar en el Acta Oficial colectiva de la materia las calificaciones definitivas y de depositar en la Secretaría del Centro correspondiente las Actas Individuales para su correspondiente archivo en el expediente del estudiante.

8. Un estudiante solo podrá matricularse del TF de Grado cuando le resten para finalizar sus estudios 78 ECTS o menos. Un estudiante solo podrá ser evaluado por su TF de Grado cuando en el momento de la defensa le resten menos de 60 ECTS para finalizar sus estudios.

9. El TF de Máster sólo podrá ser evaluado una vez se tenga constancia de que el alumno ha superado las evaluaciones previstas en las restantes materias del Plan de Estudios y dispone, por tanto, de todos los créditos necesarios para la obtención del título de Máster, salvo los correspondientes al propio Trabajo.

ARTÍCULO 5. CONVOCATORIAS Y MATRÍCULA

1. **Consideraciones previas.** Como en el resto de las asignaturas, la matrícula en el TF de Grado y TF de Máster, dará derecho al alumno a dos convocatorias en un mismo año académico, no obstante los alumnos no podrán concurrir a la convocatoria ordinaria o extraordinaria si no han superado los requisitos establecidos en los puntos 8 y 9 de artículo 4.

2. **TF de Grado.** El alumno dispondrá de dos oportunidades en un mismo curso académico para superar el TFG que se concretan en las siguientes convocatorias:

- Convocatoria ordinaria: a celebrar cuando sea convocada por la Secretaría General de la Universidad.

- Convocatoria extraordinaria: a celebrar cuando sea convocada por la Secretaría General de la Universidad.

3. **TF de Máster.** Se celebrarán, ante tribunal, dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. Eventualmente, podrá celebrarse otra convocatoria extraordinaria dentro del curso siguiente, para aquellos alumnos que no hayan superado el TFM, que exigirá una nueva matrícula por parte del alumno en ese curso. La utilización de esta convocatoria exigirá una solicitud expresa por parte del alumno, para su inclusión en las actas correspondientes.

4. **Implicaciones económicas de matrícula:** el estudiante que estando matriculado del TFG o del TFM no pueda hacer uso de la convocatoria de defensa del mismo, por no cumplir los requisitos establecidos en los puntos 8 y 9 del artículo 4, podrá realizar su primera convocatoria cuando cumpla los requisitos, aunque fuera en otro curso académico, bajo la matrícula ya realizada en su momento. Por tanto se establecerán los mecanismos necesarios para que, en su caso, el alumno vuelva a matricularse sin tener que volver a realizar pago alguno al respecto de los créditos del TFG o TFM pendientes como consecuencia de no haber podido concurrir a la defensa por lo reflejado en el punto 1. Este criterio de estar exento de pago se aplicará hasta un máximo de dos cursos académicos tras la fecha de la primera matrícula en el TFG o TFM. Por tanto con la primera matrícula el estudiante tendrá derecho a dos convocatorias en el curso en vigor y, en su caso, un total de cuatro más, dos en cada uno de los dos siguientes cursos.

5. **Ampliación de matrícula.** Para aquellos alumnos que no tengan superado el nivel de inglés en el período de matrícula ordinario y que por tanto no puedan matricularse de TFG, se establecerán los mecanismos oportunos para activar un periodo especial de ampliación de matrícula exclusivamente para el TFG, en el mes de enero-febrero. Esta posible ampliación deberá ser solicitada por el estudiante al Vicedecano de su titulación, que la autorizará y gestionará ante Secretaría General.

ARTÍCULO 6. PROPIEDAD INTELECTUAL

1. Los TF, de Grado y Máster, son trabajos protegidos por la Ley de Propiedad Intelectual. La propiedad intelectual (derechos de autor) de los proyectos realizados en la Universidad CEU Cardenal Herrera corresponderá a su autor. No obstante, el titular podrá autorizar, en el momento de la matrícula, a la Universidad CEU Cardenal Herrera para la consulta, difusión y/o exposición pública del trabajo, sin ánimo de lucro y sin menoscabo de sus derechos de autor (Anexo I).

2. En el caso de proyectos realizados en empresas, la propiedad intelectual del proyecto vendrá determinada por el acuerdo establecido con la empresa.

3. En el caso de proyectos realizados en otras universidades, la propiedad intelectual estará determinada por la normativa académica de la Universidad donde se haya realizado el proyecto.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA. PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS FINALES DE GRADO Y MÁSTER. ESPECIFICACIONES FORMALES

1. Todos los TF, en cualquiera de las tipologías establecidas, se presentarán con carácter general siguiendo las **especificaciones técnicas** que se indican a continuación:

- Formato A-4.
- Impresión a dos caras (preferiblemente)
- Texto: Arial 12, interlineado 1'5, alineación justificada. Márgenes: superior e inferior, 3 cm.; izquierdo, 4 cm.; derecho 3 cm.
- Numeración: Páginas numeradas en el pie de página, al centro.
- Encuadernación térmica.
- Portada: Podrá ser diseñada por el estudiante. Contendrá, al menos:
 - a. Nombre y logotipo de la Universidad CEU Cardenal Herrera
 - b. Nombre de la Facultad o Escuela
 - c. Título del trabajo.
 - d. Nombre del estudiante.

2. La primera página del texto incluirá necesariamente los siguientes datos:

- Nombre y logotipo de la Universidad CEU Cardenal Herrera
- Nombre de la Facultad o Escuela
- Nombre del título de Grado o Máster
- Título del trabajo
- Nombre del estudiante
- Lugar y fecha de presentación
- Nombre del director/a del trabajo
- Tipología del proyecto realizado

3. Cada Facultad o Escuela deberá establecer criterios formales para notas, referencias bibliográficas, citas, apartados y subapartados, cuadros, gráficos y tablas, y bibliografía. Igualmente, podrá completar estas especificaciones con aquéllas que considere oportunas para otros formatos de presentación de los trabajos distintos de la memoria escrita (maquetas, audiovisuales, etc.).

DISPOSICIÓN ADICIONAL SEGUNDA. IDIOMA

Los TF, de Grado y de Máster, podrán elaborarse y/o presentarse en cualquiera de las lenguas que se hayan determinado en la Memoria verificada del título. Será obligatorio adjuntar al ejemplar para el depósito en Biblioteca y a la copia en formato electrónico un abstract en español y en inglés (extensión máxima 500 palabras).

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

El desarrollo específico de esta normativa para cada título, de Grado o Máster, corresponderá a sus responsables académicos, comicrobin el visto bueno del Consejo de Gobierno.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA

La facultad de interpretación de la presente normativa es competencia exclusiva del Consejo de Gobierno de la Universidad CEU Cardenal Herrera.

Mecanismos de coordinación docente

Existen diversas figuras encargadas de supervisar y poner en funcionamiento los distintos mecanismos de coordinación docente:

Jefe de Área de Conocimiento/Coordinador de Unidad Docente: Es el profesor que atiende al progreso y resultado del aprendizaje de toda una materia. De acuerdo con los profesores/as que van a impartir en cada grupo/curso las asignaturas que corresponden a una misma materia, determina la forma de evaluación y los trabajos a realizar por los alumnos/as.

Vicedecano/a de Titulación. Es el responsable del seguimiento de la calidad de un título académico concreto y, por tanto, responsable, en primer lugar, del progreso y aprendizaje de los alumnos/as matriculados en ese título de grado, puesto que ha diseñado los objetivos de la titulación. Para ello, coordina las actividades académicas y extraacadémicas, así como los programas de las diferentes materias, en colaboración con los distintos departamentos.

Equipo decanal: Como órgano de gobierno de la Facultad, es responsable último de valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los alumnos de todas sus titulaciones. Esta evaluación se realiza en cada periodo académico.

La coordinación docente exige diferenciar los mecanismos para la planificación y organización de la docencia de los de coordinación para el análisis de resultados.

Mecanismos de coordinación para la planificación y organización de la docencia

La planificación de los grados y posgrados conforme al modelo de materias y división de éstas en asignaturas exige un esfuerzo de coordinación del profesorado a fin de planificar el contenido de las materias (programas y guías docentes) para evitar reiteraciones y ofrecer al alumno una secuenciación en la transmisión y aprendizaje de los conocimientos.

Sin perjuicio de la participación del profesorado, la planificación y organización de las enseñanzas compete al Vicedecano de la titulación, quien, a estos efectos:

Solicitará de los coordinadores de las distintas áreas de conocimiento el borrador de las guías docentes de todas materias. Esta solicitud deberá hacerse antes del 31 de marzo del curso anterior a aquel para el que se cursa la solicitud.

Recibidas las guías, procederá a coordinar la planificación de las distintas actividades formativas propuestas para las distintas materias, haciendo, en su caso, las modificaciones pertinentes. A tal fin podrá recabar la colaboración de los coordinadores de área.

Asimismo, revisará todos los programas a fin de evitar reiteraciones en su contenido, particularmente en aquellas materias que tradicionalmente han compartido el estudio de una o más instituciones. La corrección, en su caso, de los programas se hará igualmente con los coordinadores de área, previo consulta de los profesores responsables, y, en todo caso, previo informe del Director del Departamento.

Una vez coordinadas las guías docentes se procederá a la confección de los horarios.

En aquellas materias integradas por dos o más asignaturas la secuenciación de éstas se hará con arreglo a criterios de lógica en función de su carácter general o especial. A tal fin, el coordinador deberá consultar en todo caso con el Director del Departamento.

En función del calendario de implantación, y a medida que éste se vaya desarrollando, el responsable del grado/posgrado deberá convocar el claustro de profesores a fin de que, con carácter previo al procedimiento aquí previsto, se aclare la secuenciación de las asignaturas y la planificación general prevista en la memoria de grado, y se hagan las sugerencias y propuestas que se tengan por conveniente.

Mecanismos de coordinación docente para el análisis de resultados

Con respecto al análisis de resultados y propuesta de mejora, en el apartado “procedimiento general para valorar el progreso y resultados” se hace referencia a las reuniones de coordinación del equipo docente (RCED), que sustituyeron a lo que, llamábamos Juntas de

Evaluación. Las RCED, como las antiguas juntas de evaluación, tienen por finalidad analizar los resultados de la evaluación de los alumnos aprendizaje, pero además incorporan objetivos relacionados con la coordinación de la acción de los docentes en los diferentes niveles que comporta la misma.

Las RCED se articulan como un mecanismo de coordinación horizontal, es decir, por grupo y curso, y se convocan una vez concluidos los diferentes períodos oficiales de exámenes ordinarios y extraordinarios

Las directrices para la realización de las RCED son fijadas por el vicerrectorado de Alumnado. Estas directrices son comunes a todas las titulaciones, si bien los Decanos tienen potestad, para las titulaciones de sus respectivas facultades, de implantar un sistema paralelo de coordinación del profesorado para el seguimiento ordinario del rendimiento académico. Estos mecanismos podrán preverse para cada uno de las materias o por grupos, en función de las circunstancias, y podrán ser convocados a propuesta de cualquier profesor, de los Directores de departamento o del Decano, siempre a través del Coordinador de titulación.

Tanto en las RCED como las reuniones extraordinarias de seguimiento y control estará presente el responsable del Servicio de Orientación adscrito a la titulación correspondiente. Los resultados y las estadísticas correspondientes a las convocatorias oficiales, en el caso de las RCED, y los datos que se consideren necesarios, en el supuesto de reuniones extraordinarias de seguimiento, serán aportados por el servicio de informática (para las RCED) o por los profesores (para las reuniones extraordinarias de seguimiento) a través del servicio de orientación.

Los resultados y las propuestas de mejora se remitirán al Vicerrectorado, en la forma descrita en la normativa, quien deberá ponerlo en conocimiento de la Comisión de la Titulación para su incorporación al plan de mejora.

Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida. Debe incluir el sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS.

http://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/normativa_programa_erasmus_grado_2011-12.pdf

8.- RESULTADOS PREVISTOS

8.1 Progreso y resultados de aprendizaje

Dada la inexistencia de titulaciones afines a la solicitud presentada, se realiza un estudio de la tendencia en las tasas de titulaciones adscritas a la misma Rama de Conocimiento, en este caso, la Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas. Otorgando como previsión los siguientes valores en las tasas descritas a continuación:

Tasa de Graduación: Entendida como el porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación a su cohorte de entrada.

La tasa de graduación prevista para el primer año sería del 90 %, con la intención de lograr establecer un 95 % en los años siguientes.

Tasa de abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron finalizar la titulación el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.

La tasa de abandono prevista para el primer año es del 5%

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

La tasa de eficiencia prevista para el primer año es del 80% intentando lograr el 90% en años sucesivos.

Procedimiento general de la Universidad para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Entre ellos se pueden considerar resultados de pruebas externas, trabajos de fin de Grado, etc.

El Sistema General de Valoración del Progreso Académico se realiza en base a las directrices emanadas del Programa Platón, desarrollado en colaboración con la Universidad de Harvard (Fundación Las Pau-Harvard).

El programa Platón es una apuesta estratégica de la CEU-UCH para afrontar los cambios en el escenario de la educación superior que plantean la evolución de los factores sociodemográficos y culturales así como el proceso de Convergencia Europea. Su objetivo último es mejorar la formación de nuestros estudiantes adaptándola a las nuevas exigencias y necesidades de la sociedad.

Se fundamenta en tres Ejes:

- Renovación del papel del profesor, que no sólo debe ser trasmisor de conocimientos, sino también enseñar al alumno habilidades, destrezas y actitudes, a fin de que adquiera

competencias que luego sepa aplicar en el desempeño profesional. Esto requiere mejorar la formación del equipo docente, proporcionándole estrategias, metodologías y recursos para realizar su labor de forma más eficaz.

- Mayor exigencia al alumno para conseguir que se esfuerce más, que desempeñe un papel más activo en el proceso de enseñanza-aprendizaje, que se implique más en su formación. En este sentido debemos entender el Programa Platón como una ayuda para el alumno, que le servirá para un mejor aprovechamiento de las clases, para organizarse y dosificar su trabajo a lo largo del curso y para mejorar su rendimiento y sus resultados académicos.

- Creación de un espacio para la reflexión y el intercambio de experiencias docentes entre profesores y otros agentes implicados en el proceso formativo (PAS, empleadores, alumnos), con el objetivo de compartir ideas, valorar actuaciones y realizar propuestas de mejora.

En este sentido el Programa Platón es una señal de identidad CEU, un valor añadido para mejorar nuestra competitividad, incidiendo positivamente en la relación profesor/alumno, en la imagen de calidad y compromiso de nuestra Universidad.

INSTRUMENTOS PARA LA APLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL ALUMNO

El control de la adquisición de competencias supone la utilización de distintos instrumentos de evaluación, en función del tipo de asignatura, de la actividad formativa y del tipo de competencia que se vaya a evaluar. Estos instrumentos pueden ser:

Competencia 1 “Comprensión de conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y / o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

- Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc.
- Evaluación “in situ” de prácticas diversas: de laboratorio, de taller, de campo, asistenciales, etc. mediante observación directa del trabajo o del desempeño del alumno.
- Proyectos.
- Trabajos de fin de módulo, materia o asignatura.
- Trabajos de fin de carrera.

Competencia 2 “Aplicación de conocimientos y capacidad de resolución de problemas”:

- Prácticas externas tuteladas
- Prácticas externas.
- Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc.
- Evaluación “in situ” de prácticas diversas: de laboratorio, de taller, de campo, asistenciales, etc. mediante observación directa del trabajo o del desempeño del alumno.

Competencia 3 “Integración de conocimientos, reflexión, y emisión de juicios”:

- Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc.
- Trabajos individuales.
- Trabajos en equipo.
- Presentación de ejercicios.
- Cuadernos de prácticas.

Competencia 4 “Comunicación”:

- Presentaciones y exposiciones orales.
- Participación en clase (formular o responder preguntas, intervención en debates, etc.).

Competencia 5 “Aprendizaje autónomo”:

- Proyectos.
- Trabajos de fin de módulo, materia o asignatura.
- Trabajos de fin de Grado

La evaluación a lo largo del periodo de docencia de una asignatura puede integrar varios de estos instrumentos o ceñirse a un solo tipo. En todos los casos, la evaluación se concebirá como un instrumento no solo sumativo, sino también formativo, por lo que los profesores deberán enfocar la valoración del progreso de los estudiantes como un proceso que debe medirse de manera continua.

2. DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA

1. Los alumnos del Grado solicitado serán evaluados de acuerdo al sistema de calificaciones y evaluación de la adquisición de competencias que ha sido explicado con anterioridad, en cada módulo.

2. En cualquier caso, el método y los criterios del sistema de evaluación o de cualquier otro sistema de evaluación alternativo deberán figurar claramente expuestos en la Guía Docente de cada asignatura, para conocimiento de los alumnos y el profesor deberá explicarlos al grupo en los primeros días de clase.

3. El sistema de evaluación tendrá en cuenta, entre otros aspectos, la asistencia y participación en clase. Por ello, diariamente, se pasará un control de asistencias que permita registrar la constancia e implicación del alumno con sus estudios, estableciéndose en un 20%, el porcentaje máximo de faltas de asistencia no justificadas. Aquellos alumnos que superen dicho porcentaje no podrán obtener el Título.

Órgano Responsable.

El diseño y la planificación del sistema general de valoración del progreso académico del alumnado corresponde al Decanato o Dirección de la Universidad.

Otros procedimientos de Valoración del Progreso Académico:

- Evaluación del Trabajo Fin de Grado.

De acuerdo con el artículo 15.3 del RD 1393/2007, las enseñanzas concluirán con el Trabajo Fin de Grado.

El Trabajo fin de Grado consistirá en la realización por parte del alumno de un trabajo de investigación cuyo objetivo final es demostrar la suficiencia académica para la obtención del título de Graduado. El estudiante deberá utilizar para ello el conjunto de habilidades, destrezas y actitudes adquiridas a lo largo de las enseñanzas, valorándose el progreso y resultado del aprendizaje de dos aspectos igualmente importantes: de un lado, la orientación científica referida a los contenidos y, de otro, el aprendizaje de las técnicas de investigación (búsqueda de información, selección de lecturas, sistema de fichas, citas a pie de página, etc.). Asimismo se valorará la defensa pública ante un Tribunal cualificado compuesto por Doctores.

En esta exposición pública, el alumno demuestra sus capacidades en la expresión oral, en la argumentación y capacidad de respuesta a las cuestiones planteadas por el tribunal evaluador.

El Trabajo fin de Grado será calificado por el tribunal.

http://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/normativa_TFG_TFM.pdf

- Reuniones de Coordinación del Equipo Docente (RCED)

Estas Juntas de Evaluación constituyen un instrumento para la reflexión y la propuesta de acción/acciones sobre la calidad de nuestro proceso universitario de enseñanza-aprendizaje y el desarrollo de nuestro proyecto Educativo. El objetivo final de estas Reuniones de Coordinación es mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje y el desarrollo de nuestro proyecto educativo a través del trabajo colaborativo de los profesores.

- Portal del Alumno

A través de los portales de la página web, los alumnos cuentan con información detallada y actualizada de la evolución en el rendimiento de cada una de las materias, así como de los progresos y las posibilidades de superarlas.

FIGURAS ACADEMICAS CREADAS PARA VALORAR EL PROGRESO Y RESULTADO DEL APRENDIZAJE.

- **Tutor/a.** Es el profesor/a que tiene una información permanente sobre el progreso y el resultado del aprendizaje de cada alumno/a que tiene encomendados. Se reúne periódicamente con cada uno de ellos para analizar su situación académica personal, procurando ofrecer soluciones que puedan mejorar su rendimiento.

- **Coordinador/a de grupo.** Es el profesor/a que supervisa el progreso y resultado del aprendizaje de un grupo de alumnos. Recibe los criterios de evaluación de cada asignatura y coordina los sistemas de evaluación y los trabajos que han de llevar a cabo los alumnos/as. Al mantener reuniones periódicas con los profesores que imparten docencia en su mismo grupo de clases, puede analizar con más facilidad el proceso de evaluación continua y los progresos de los alumnos/as.

—**Vicedecano/a de Titulación.** Es el responsable del seguimiento de la calidad de un título académico concreto y, por tanto, responsable, en primer lugar, del progreso y aprendizaje de los alumnos/as matriculados en ese título de grado, puesto que ha diseñado los objetivos de la titulación. Para ello, coordina las actividades académicas y extraacadémicas, así como los programas de las diferentes materias, en colaboración con los distintos departamentos.

- **Jefe de Área de Conocimiento/Coordinador de Unidad Docente.** Es el profesor que atiende al progreso y resultado del aprendizaje de toda una materia. De acuerdo con los profesores/as que van a impartir en cada grupo/curso las asignaturas que corresponden a una misma materia, determina la forma de evaluación y los trabajos a realizar por los alumnos/as.

- **Equipo decanal.** Como órgano de gobierno de la Facultad, es responsable último de valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los alumnos de todas sus titulaciones. Esta evaluación se realiza en cada periodo académico.

9. SISTEMA INTERNO DE GARANTIA DE CALIDAD

<http://www.uchceu.es/universidad/calidad/documentos>

10.- CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 Cronograma de implantación de la titulación.

El Consejo de Gobierno de la Universidad CEU Cardenal Herrera ha acordado la implantación del Título de Grado en Gastronomía/Gastronomy tras su aprobación de manera progresiva y es su deseo empezar a impartirla en el año académico 2015/2016.

10.2 Procedimiento de adaptación de estudiantes a los nuevos planes de estudios.

No procede.

10.3 Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto.

No procede.

11. Planificación adecuada de la conexión entre las enseñanzas de Grado y Postgrado, en su caso.

No procede.

12. Justificación del Fortalecimiento de la especialización de cada Universidad.

No procede.

ANEXO I:

MODIFICACIONES EVALUADAS FAVORABLEMENTE EN FECHA 01/04/2019

Apartado 1. Datos identificativos.

Se modifica el número de plazas ofertadas, reduciéndolas de 110 a 60 plazas.

MODIFICACIONES EVALUADAS FAVORABLEMENTE EN FECHA 30/07/2021

Se solicita una ampliación de los periodos de prácticas externas y el ajuste en la carga crediticia de materias para permitir esta mejora.

2.1 - Justificación, adecuación de la propuesta y procedimientos

Se actualiza el apartado "Justificación" explicando el motivo de la solicitud de modificación.

3.3 - Competencias específicas

Se introducen en el apartado 3 las competencias CE49 y CE50, que ahora cursarán todos los estudiantes, provenientes de las asignaturas optativas. Se introduce una nueva competencia, CE68 vinculada a la asignatura "Contabilidad y Análisis Financiero".

5.1 - Descripción del plan de estudios

Se actualiza "Instalaciones y maquinaria en la cocina".

Se corrige una errata detectada en las horas de las AF de las asignaturas "Fundamentos de Gastronomía" y "Materias Primas y Productos en la Cocina" Se actualiza "Contabilidad y Análisis Financiero".

Se actualiza "Administración y Gestión Gastronómica"

Se actualiza "Control de Costos aplicado a la Gastronomía"

Se elimina "Inglés aplicado"

Se actualiza "Diseño de Eventos y Protocolo"

Se elimina "Creación de Espacios para la Gastronomía".

Se actualiza "Cocina con Productos Específicos y de Alta Cocina", que además pasa a denominarse "Cocina con Productos Específicos". Se actualiza "Prácticas" (mantiene su carácter de Prácticas Externas)

Se actualiza "Eficiencia y Gestión de Procesos"

Se actualiza "Maestros y Platos de la Alta Cocina", que además pasa a denominarse "Maestros y Platos".

Se da de alta "Prácticas Externas III". (Que junto a Prácticas Externas I y II, mantienen su carácter optativo)

Se elimina "Análisis y Planificación Financiera".

Se elimina "Dirección de Marca y Creación de Valor Añadido en Gastronomía"

Se actualiza "Dirección Estratégica de Empresas de Gastronomía, que además pasa a denominarse "Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomía". Se actualiza Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas.