IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Cardenal Herrera-CEU	Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas-Centro de Castellón	12060041
NIVEL	**DENOMINACIÓN CORTA**	
Grado	Gastronomía / Gastronomy	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA		
Graduado o Graduada en Gastronomía / Gastronomy por la Universidad Cardenal Herrera-CEU		
NIVEL MECES		
2|2		
RAMA DE CONOCIMIENTO	**CONJUNTO**	
Ciencias Sociales y Jurídicas	No	
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO		
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	**NORMA HABILITACIÓN**	
No		
SOLICITANTE		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
Leopoldo García Ruiz	Decano de la Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas	
REPRESENTANTE LEGAL		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
Higinio Marín Pedreño	Rector de la Universidad CEU Cardenal Herrera	
RESPONSABLE DEL TÍTULO		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
Leopoldo García Ruiz	Decano de la Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas	

2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.

DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
C/Assegadors, 2	46115	Alfara del Patriarca	652110106
E-MAIL	**PROVINCIA**		**FAX**
higiniom@uchceu.es	Valencia/València		961395272

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.	
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.	
	En: Valencia/València, AM 29 de abril de 2025
	Firma: Representante legal de la Universidad

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECIFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Gastronomía / Gastronomy por la Universidad Cardenal Herrera-CEU	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE MENCIONES
No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias Sociales y Jurídicas	Hostelería	Administración y gestión de empresas

ÁMBITO DE CONOCIMIENTO
Ciencias económicas, administración y dirección de empresas, márquetin, comercio, contabilidad y turismo

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA
Agència Valenciana d'Avaluació i Prospectiva

UNIVERSIDAD SOLICITANTE
Universidad Cardenal Herrera-CEU

LISTADO DE UNIVERSIDADES	
CÓDIGO	UNIVERSIDAD
067	Universidad Cardenal Herrera-CEU

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS	
CÓDIGO	UNIVERSIDAD
No existen datos	

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES
No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	66	18
CRÉDITOS OPTATIVOS	**CRÉDITOS OBLIGATORIOS**	**CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER**
46	104	6

LISTADO DE MENCIONES	
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

1.3. Universidad Cardenal Herrera-CEU

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
12060041	Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas-Centro de Castellón

1.3.2. Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas-Centro de Castellón

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

60	60	60
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	**TIEMPO COMPLETO**	
60	**ECTS MATRÍCULA MÍNIMA**	**ECTS MATRÍCULA MÁXIMA**
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	31.0	60.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	**ECTS MATRÍCULA MÁXIMA**
PRIMER AÑO	15.0	30.0
RESTO DE AÑOS	15.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://www.uchceu.es/docs/normativa/normativa-permanencia-grado.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CG1 - 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.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - 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.
CE2 - El/la alumno/a conocerá los diferentes modelos teóricos como base para describir el funcionamiento a nivel macro y micro de la economía.
CE3 - 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.
CE4 - : El estudiante conocerá los fundamentos de las teorías de la comunicación publicitaria.
CE5 - El estudiante conocerá las técnicas y procesos de la comunicación empresarial y su aplicación específica en los modelos de negocio gastronómico.
CE6 - CE6: El estudiante conocerá los conceptos básicos de la estructura de los mensajes en la comunicación publicitaria.
CE7 - El estudiante conocerá los principios teóricos del marketing y sus herramientas y particularidades para una empresa del ámbito de la gastronomía.
CE8 - CE8. El estudiante conocerá las principales técnicas de investigación comercial.
CE9 - 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.
CE10 - El estudiante será capaz de comprender y analizar procesos de decisión de compra del consumidor.
CE11 - 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.
CE12 - El estudiante conocerá el concepto de trazabilidad aplicado a la alimentación: sus elementos, procesos e implicaciones.
CE13 - El estudiante conocerá el concepto de trazabilidad aplicado a la alimentación: sus elementos, procesos e implicaciones.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE14 - 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.
CE15 - El estudiante conocerá la cocina como espacio físico donde ocurre la acción gastronómica, diferenciando la maquinaria específica para su desarrollo.
CE16 - El estudiante conocerá los principios teóricos para elaborar estados financieros de las unidades económicas y será capaz de interpretar la normativa contable española
CE17 - El estudiante clasifica información económico-financiera y la utiliza para la toma de decisiones en las operaciones de control, gestión y administración empresarial.
CE18 - El estudiante conocerá las características de los diferentes procesos culinarios y las utilizará para la asignación de recursos en actividades de cocina profesional.
CE19 - El estudiante identificará las variedades y tendencias de producción y gestión existentes en la cocina nacional e internacional.
CE20 - 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.
CE21 - El estudiante conoce el concepto de estrategia de empresa y sus métodos y los utiliza para formular propuestas aplicables a empresas del ámbito gastronómico.
CE22 - 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.
CE23 - 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.
CE24 - El estudiante conoce el concepto ¿Dieta Mediterránea¿ y describe sus materias primas y procesos en la cocina.
CE25 - El estudiante identifica pautas de alimentación clave en la dieta mediterránea, las aplica en la cocina y contrasta sus efectos beneficiosos sobre la salud.
CE26 - 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¿.
CE27 - El estudiante comprende textos y discursos orales en lengua inglesa relacionados con la gastronomía.
CE28 - CE 28: El estudiante construirá textos en inglés claros y coherentes y será capaz de comunicarlos oralmente.
CE29 - El estudiante conoce los fundamentos de la microbiología, la parasitología y la toxicología que influyen en la preparación de alimentos.
CE30 - 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.
CE31 - El estudiante identifica y compara las características de los sistemas profesionales de gestión y producción de cocina de referencia en el mundo.
CE32 - El estudiante conocerá y sabrá aplicar a la actividad profesional las tipologías, procesos y características de los productos enológicos, destilados y bebidas cafeinadas.
CE33 - 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
CE34 - El estudiante conoce las materias primas en repostería y clasifica los productos en función de sus cualidades organolépticas y nutricionales.
CE35 - El estudiante identifica los procesos y maquinaría específica de repostería y panificación y los utiliza en actividades de producción.
CE36 - 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.
CE37 - El estudiante conoce las bases teóricas de las relaciones publicas y es capaz de aplicarlas al diseño de eventos.
CE38 - El estudiante conoce los principios del protocolo y sus referencias normativas, es capaz de aplicar dichos principios en actividades de relaciones públicas.
CE39 - 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.
CE40 - El estudiante conoce los fundamentos nutricionales de la alimentación humana y es capaz de aplicarlos al proceso culinario.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE41 - El estudiante conoce los fundamentos de la bromatología y dietética y es capaz de aplicarlos en beneficio de la mejora de la gastronomía profesional
CE42 - El estudiante conoce la estructura del turismo como sector, la tipología, organización y procesos de gestión de las empresas turísticas
CE43 - 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.
CE44 - 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.
CE45 - 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 alimetaria. su conocimiento en tecnología de los alimentos, integrándolos a la elaboración de productos gastronómicos y procesos culinarios para la restauración y la industria de la alimentación.
CE46 - 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.
CE47 - 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.
CE60 - El estudiante conocerá las bases del trabajo en cocina: conceptos, valores y terminología propia de la profesión
CE61 - El alumno conocerá las bases de la atención al cliente en la empresa gastronómica: conceptos, valores, terminología, organización.
CE66 - El estudiante conocerá las diferentes jerarquías y responsabilidades inherentes a los perfiles profesionales del equipo humano que desarrolla su trabajo en la cocina
CE65 - : El estudiante conocerá las intolerancias y alergias alimentarias más comunes, así como las correctas prácticas de producción para este tipo de consumidores
CE67 - 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.
CE63 - CE 63: El estudiante aplicará en el ámbito laboral los conocimientos teórico/prácticos adquiridos, dotándolos de especificidad.
CE62 - 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 .
CE49 - Tener capacidad para configurar espacios aportando soluciones conceptuales, estéticas y constructivas innovadoras y sostenibles.
CE50 - El estudiante identificará los procesos y recursos implicados en el diseño y construcción de espacios destinados a usos de la profesión gastronómica.
CE68 - 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.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Los requisitos de acceso serán establecidos de acuerdo al RD412/2014 de 6 dejunio

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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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 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. Cierto 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 diferente 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 y Gestión Culinaria / Gastronomy and Culinary Management.

1. 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.
2. 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.
3. 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

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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 especificas vinculadas a Prácticas Externas (PE) hasta 9 ECTS
b. Competencias especificas 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 APOYO A ESTUDIANTES

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 un itinerario formativo 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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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:

1. 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 curricula con prácticas profesionales reguladas y controladas por la Universidad.
2. Desde este servicio se gestiona y difunde toda la información sobre prácticas, posibilidades de empleo, certámenes, concursos, etc.
3. Desde este servicio se gestiona la bolsa de trabajo para egresados.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	**MÁXIMO**
0	0
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	**MÁXIMO**
0	36
Adjuntar Título Propio	

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	**MÁXIMO**
0	36

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No

Normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos en la Universidad CEU Cardenal Herrera

Aprobada por acuerdo del Consejo de Gobierno de 16 de febrero de 2011, modificada por acuerdo del Consejo de Gobierno de 18 de junio de 2013

Exposición de motivos

Con el objetivo de favorecer la movilidad de los estudiantes, tanto a escala nacional como internacional y en el seno de la propia Universidad CEU Cardenal Herrera, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, y en el Real Decreto

1618/2011, de 14 de noviembre, se adopta la siguiente normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos, para su aplicación en todos los Centros, que recoge los criterios generales establecidos legalmente.

I. Reconocimiento de créditos

Artículo 1. Definición

El reconocimiento de créditos supone la aceptación por la Universidad CEU Cardenal Herrera de los créditos ECTS que, habiendo sido obtenidos por un alumno en una determinada enseñanza oficial, en la misma o diferente Universidad, son incorporados al expediente de otra enseñanza oficial a los efectos de cómputo total de créditos para la obtención de un título oficial.

Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica

6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Artículo 2. Reconocimiento de créditos en las enseñanzas de Grado

2.1. El reconocimiento de créditos en las enseñanzas universitarias oficiales de Grado se ajustará en la Universidad CEU Cardenal Herrera a las siguientes reglas básicas:

a. Con carácter general, serán objeto de reconocimiento automático los créditos de materias o módulos de un mismo plan de estudios que se imparta en centros distintos de la Universidad CEU Cardenal Herrera.

b. Siempre que sea posible se realizará el reconocimiento por materias o módulos concretos. En otros casos se realizará el reconocimiento de forma genérica mediante la fórmula ¿Reconocimiento de N créditos de Formación (Básica, Obligatoria u Optativa) por materias o módulos superados en el título de Grado en en la Universidad _ _¿.

2.2. Reconocimiento de créditos de materias o módulos de formación básica:

- Entre títulos pertenecientes a la misma rama de conocimiento: serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos de entre los superados en materias o módulos de formación básica de dicha rama cursados en la titulación de origen.

- En el caso de que los títulos - de origen y de destino - pertenezcan a distinta rama de conocimiento: se reconocerán los créditos de las materias básicas superadas en la titulación de origen y que sean de la rama de conocimiento de la titulación de destino que estén presentes en su plan de estudios.

Para la correcta aplicación de estas normas, las Comisiones y los Departamentos podrán establecer tablas de reconocimiento automático de créditos de materias o módulos de formación básica entre titulaciones de la Universidad CEU Cardenal Herrera, tanto de la misma como de distinta rama de conocimiento.

2.3. Reconocimiento de créditos de materias o módulos distintos a los especificados en el apartado anterior.

Las Comisiones podrán reconocer los créditos correspondientes a materias o módulos obligatorios, optativos o de otra índole de los que integran el Plan de Estudios, previo análisis de la documentación aportada por el alumno y teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional cuyo reconocimiento se solicita y los previstos en la titulación a la que se pretende acceder.

Artículo 3. Reconocimiento de créditos obtenidos en títulos oficiales correspondientes a anteriores ordenaciones

Los alumnos que estén en posesión de un título de Licenciado o Diplomado, Ingeniero o Ingeniero Técnico, Arquitecto o Arquitecto Técnico, o hayan iniciado las enseñanzas conducentes a la obtención de los citados títulos sin haberlos concluido, podrán obtener el reconocimiento de créditos en aquellas materias, módulos o actividades académicas pertenecientes al plan de estudios del título de Grado al que pretendan acceder, según lo dispuesto en la disposición adicional cuarta del Real Decreto

1393/2007. Para ello deberán presentar la documentación necesaria cuyo análisis permita establecer la equivalencia y adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en las materias, módulos o actividades académicas o bien asociados a una previa experiencia profesional cuyo reconocimiento se solicita y los previstos en la titulación de destino.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Artículo 4. Reconocimiento de créditos en el caso de estudios conjuntos entre la

Universidad CEU Cardenal Herrera y otras universidades

En el caso de que la Universidad CEU Cardenal Herrera establezca Convenios con otras universidades, españolas o extranjeras, para desarrollar conjuntamente planes de estudio para la obtención de un título oficial, se detallarán en los mismos los mecanismos de reconocimiento de créditos siguiendo los criterios establecidos en esta normativa.

Artículo 5. Reconocimiento de créditos en el caso de alumnos con estudios extranjeros

Los alumnos con estudios cursados en el extranjero se someterán a lo establecido en el Real Decreto 285/2004, modificado por el R.D. 309/2005, que regula las condiciones de homologación y convalidación de títulos y estudios extranjeros de educación superior y modificaciones posteriores. Una vez dictada la resolución de homologación

por el organismo público competente, se seguirán los criterios establecidos en la presente normativa.

Artículo 6. Reconocimiento de créditos ECTS por experiencia laboral y profesional acreditada

Según lo dispuesto en los artículos 6.2 y 6.3 del Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, la experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes al título.

Para la correcta aplicación de esta normativa, las Comisiones y los Departamentos de la Universidad CEU Cardenal Herrera, determinarán si la experiencia laboral o profesional aportada por el alumno es susceptible de ser reconocida por un número determinado de créditos, que no podrá superar el 15 por ciento de los créditos totales de la titulación. En cualquier caso para la aplicación de este criterio y el reconocimiento de los créditos las referidas Comisiones y Departamentos deberán tener en cuenta las limitaciones y/o impedimentos fijados por la legislación vigente para el caso de las titulaciones que dan acceso a profesiones reguladas, y ello de forma singular en las relacionadas con las Ciencias de la Salud.

Artículo 7. Reconocimiento de créditos superados en títulos propios por créditos enseñanzas universitarias oficiales

7.1. El artículo 6.4 del Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, contemplan también el reconocimiento de créditos cursados en títulos propios. A estos efectos se podrán reconocer el cien por cien de los créditos del título propio, siempre que éste haya sido extinguido y sustituido por un título oficial, para ello en el trámite de verificación ante la ANECA se habrá hecho constar que el nuevo título oficial sustituye al título propio anterior, tal y como se establece en el artículo 6.4 del RD 861/2010, y ello con el fin de que la documentación de tramitación del nuevo título oficial permita la fehaciente comprobación de que el mismo presenta la suficiente identidad con el anterior título propio.

7.2. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

7.3 A estos efectos tampoco podrán ser objeto de reconocimiento los créditos de los

Trabajos Fin de Grado o Trabajo Fin de Máster.

Artículo 8. Reconocimiento de créditos en enseñanzas oficiales de grado por créditos superados enseñanzas oficiales no universitarias

8.1 Los reales Decreto 861/2010, de 2 de julio, y 1618/2011, de 14 de noviembre, disponen que las enseñanzas oficiales no universitarias puedan ser también reconocidas en forma de créditos en los títulos oficiales universitarios.

8.2 Tal y como establece el artículo 2.1 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, podrá ser objeto de reconocimiento de créditos en los grados universitarios la siguiente tipología de estudios:

- Los títulos de graduado en enseñanzas artísticas

- Los títulos de técnico superior de artes plásticas y diseño

- Los títulos de técnico superior de formación profesional

- Los títulos de técnico deportivo superior

Tal y como se explica en el artículo 2.2 del citado R.D. con carácter general podrán ser objeto de reconocimiento las enseñanzas completas que conduzcan a los títulos oficiales, no obstante también podrán ser objeto de reconocimiento los periodos de estudios superados siempre que se acrediten oficialmente en créditos ECTS.

8.3 Cuando entre los títulos de origen y destino exista una relación directa el criterio de reconocimiento será el que señala el mencionado Real Decreto. Se considerarán relaciones directas entre títulos las fijadas en el anexo 2 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, y en las sucesivas actualizaciones que a estos efectos establezca el Ministerio competente en la materia.

8.4 A estos efectos deberá ser objeto de reconocimiento total o parcial, tal y como fija el artículo 4.2 del RD 1618/2011 la formación práctica superada de similar naturaleza y, concretamente, las prácticas externas curriculares de los planes de estudio de grado, y ello dentro de los límites fijados para el reconocimiento de créditos en esta normativa.

8.5 En los supuestos en los que no exista la relación directa entre la titulación de origen y la de destino queda a criterio de las Comisiones y los Departamentos de la Universidad CEU Cardenal Herrera determinar si la titulación aportada es susceptible de ser reconocida por un número determinado de créditos, para ello, solicitarán al

alumno toda la documentación que consideren necesaria para estudiar el posible reconocimiento de créditos.

8.6 Para todos los supuestos de reconocimientos de créditos fijados en este artículo se establece que los ECTS reconocidos en la titulación de destino no podrán superar el

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

60 por cien de los créditos totales de la titulación tal y como establece el Real Decreto

1618/2011.

Artículo 9. Reconocimiento académico en créditos ECTS por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidaria y de cooperación

De acuerdo con el artículo 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001 de Universidades, de 21 de diciembre, y según lo dispuesto en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el RD 861/2010, de 2 de julio, los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, de al menos 6 créditos del total del plan de estudios cursado.

Las actividades concretas objeto de reconocimiento, su equivalencia en ECTS y el procedimiento para solicitar el reconocimiento serán desarrollados por un reglamento específico.

II. Transferencia de créditos

Artículo 10. Definición

La transferencia de créditos consiste en la incorporación al expediente académico del alumno, de todos los créditos superados por éste en enseñanzas oficiales, cursadas en cualquier universidad con anterioridad al ingreso en la Universidad CEU Cardenal Herrera que no hayan conducido a la obtención de un título oficial y no hayan sido objeto de reconocimiento.

Artículo 11. Procedimiento

El procedimiento consistirá en requerir del alumno que acceda a cualquiera de los estudios ofertados por la Universidad CEU Cardenal Herrera, una certificación de la universidad de origen en la que consten los estudios previos inacabados y el detalle de materias, módulos y actividades desarrolladas de acuerdo a lo establecido en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre.

Esta información será incorporada de oficio al expediente del alumno y figurará en las certificaciones que se emitan, junto al resto de información sobre las materias cursadas y demás detalles del expediente.

III. Órganos competentes

Artículo 12. Órganos competentes

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Los órganos encargados del reconocimiento de créditos son los siguientes:

- Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de créditos. Una por cada Facultad, Escuela o Centro, son los órganos encargados de canalizar los expedientes de reconocimiento de créditos de las enseñanzas de su competencia a los Departamentos correspondientes para su informe y propuesta.

- Departamentos. Realizarán el análisis de los expedientes de su competencia y elevarán las correspondientes propuestas de reconocimiento a las Comisiones.

- Secretaría General. Gestionará el proceso administrativo en los siguientes términos: recibirá en primera instancia las solicitudes de los alumnos junto con la documentación requerida, organizará dichos expedientes y los remitirá a las distintas Comisiones, recibirá las propuestas de reconocimiento elaboradas por éstas y, finalmente, actualizará los expedientes de los alumnos con las materias o módulos cuyos créditos hayan sido objeto de reconocimiento o transferencia.

I. Plazos y procedimientos

Artículo 13. Solicitudes

Las solicitudes de reconocimiento de créditos serán presentadas por los alumnos en

Secretaría General, en el momento de solicitar su admisión en la Universidad.

Artículo 14. Documentación

La solicitud se acompañará de la siguiente documentación:

- Certificación académica de los estudios previos realizados por el solicitante.

- Programas de las materias o módulos cursados y superados, debidamente sellados por la universidad correspondiente.

- Si el alumno se encuentra pendiente de resultados académicos en el momento de la solicitud de admisión, podrá completar la documentación en los plazos establecidos para la matrícula.

Artículo 15. Resoluciones

La documentación será remitida a las Comisiones de cada Facultad, Escuela o Centro para su análisis y emisión de la propuesta de resolución. Para facilitar al alumno la información sobre su expediente, será necesario que la Resolución de Reconocimiento exprese, con claridad, las materias o módulos tanto de formación básica como de otro tipo, cuyos créditos se han reconocido y los que le quedan al alumno por cursar en orden a la consecución del título oficial.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Artículo 16. Anotaciones en el expediente académico

Emitida la resolución de reconocimiento de créditos que, en los términos descritos más arriba, deberá contener los módulos o materias consideradas superadas con la calificación obtenida en origen, y las materias o módulos a cursar, la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de créditos de cada Centro la remitirá a Secretaría General a fin de actualizar el expediente del alumno. Esta actualización, comportará la incorporación a dicho expediente de las materias o módulos que hayan sido objeto de

reconocimiento, haciendo constar la titulación de origen, la calificación obtenida y la universidad de procedencia.

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier Universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título, regulado en el Real Decreto 1044/2003 de 1 de agosto, por el que se establece el procedimiento para la expedición por las Universidades del Suplemento Europeo al Título.

Disposición Final.- Única

La facultad de interpretación de la presente normativa de Reconocimiento y Transferencia de créditos es competencia exclusiva del Consejo de Gobierno de la Universidad CEU Cardenal Herrera.

rera.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
CLASE MAGISTRAL		
SEMINARIO		
TALLER		
PRACTICAS		
TRABAJO DE SINTESIS		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos		
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo		
Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes		
5.5 NIVEL 1: CONOCIMIENTOS GENERALES DE LA EMPRESA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Análisis del consumidor		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Psicología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6		
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

CE9 - 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.

CE10 - El estudiante será capaz de comprender y analizar procesos de decisión de compra del consumidor.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	38	100
SEMINARIO	7	100
TALLER	7	100
PRACTICAS	6	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes	0.0	50.0

NIVEL 2: Economía y Sociedad de Mercado

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía
ECTS NIVEL2	6	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 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

5.5.1.3 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - 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.

CE2 - El/la alumno/a conocerá los diferentes modelos teóricos como base para describir el funcionamiento a nivel macro y micro de la economía.

CE3 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	40	100
PRACTICAS	40	100
TRABAJO DE SINTESIS	20	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0

NIVEL 2: Fundamentos de Comunicación Empresarial

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Comunicación
ECTS NIVEL2	6	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 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.

5.5.1.3 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - : El estudiante conocerá los fundamentos de las teorías de la comunicación publicitaria.		
CE5 - El estudiante conocerá las técnicas y procesos de la comunicación empresarial y su aplicación específica en los modelos de negocio gastronómico.		
CE6 - CE6: El estudiante conocerá los conceptos básicos de la estructura de los mensajes en la comunicación publicitaria.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	20	100
SEMINARIO	10	100
TALLER	10	100
PRACTICAS	20	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0
NIVEL 2: Introducción al Marketing		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Comunicación
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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.

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE7 - El estudiante conocerá los principios teóricos del marketing y sus herramientas y particularidades para una empresa del ámbito de la gastronomía.

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

CE10 - El estudiante será capaz de comprender y analizar procesos de decisión de compra del consumidor.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	30	100
SEMINARIO	10	100
PRACTICAS	20	100
TRABAJO DE SINTESIS	60	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0

NIVEL 2: Contabilidad y Análisis Financiero

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		

5.5.1.2 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).

5.5.1.3 CONTENIDOS

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 planificiación financiera a corto plazo y a largo plazo.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE16 - El estudiante conocerá los principios teóricos para elaborar estados financieros de las unidades económicas y será capaz de interpretar la normativa contable española		
CE17 - El estudiante clasifica información económico-financiera y la utiliza para la toma de decisiones en las operaciones de control, gestión y administración empresarial.		
CE68 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	25	100
TALLER	40	50
PRACTICAS	30	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0
NIVEL 2: Fundamentos del Derecho Aplicado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
5		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- 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 conoce la 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE22 - 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.

CE23 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	30	100
SEMINARIO	10	100
PRACTICAS	10	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0

5.5 NIVEL 1: GASTRONOMIA

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Historia y Sociología de la Alimentación

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Historia
ECTS NIVEL2	6	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE14 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	30	100
SEMINARIO	30	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0

NIVEL 2: Fundamentos de Gastronomía		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Otras Ramas	Otra Materia...
NUEVA MATERIA		
ECTS NIVEL2	8	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
8		
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		

5.5.1.2 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CG4 - El/la alumno/a conocerá los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario la derivación a otro profesional.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE15 - El estudiante conocerá la cocina como espacio físico donde ocurre la acción gastronómica, diferenciando la maquinaria específica para su desarrollo.		
CE20 - 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.		
CE60 - El estudiante conocerá las bases del trabajo en cocina: conceptos, valores y terminología propia de la profesión		
CE61 - El alumno conocerá las bases de la atención al cliente en la empresa gastronómica: conceptos, valores, terminología, organización.		
CE66 - El estudiante conocerá las diferentes jerarquías y responsabilidades inherentes a los perfiles profesionales del equipo humano que desarrolla su trabajo en la cocina		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	30	100
SEMINARIO	10	100
TALLER	10	100
PRACTICAS	30	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	45.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	55.0
NIVEL 2: Instalaciones y Maquinaria en la Cocina		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Otras Ramas	Otra Materia...
NUEVA MATERIA		
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6		
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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 asingatura el alumno adquirirá los conocimientos para la creación de espacions gastronómicos, diferenciando el diseño de las cocinas del diseño de espacios para el cliente.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE13 - El estudiante conocerá el concepto de trazabilidad aplicado a la alimentación: sus elementos, procesos e implicaciones.

CE15 - El estudiante conocerá la cocina como espacio físico donde ocurre la acción gastronómica, diferenciando la maquinaria específica para su desarrollo.

CE49 - Tener capacidad para configurar espacios aportando soluciones conceptuales, estéticas y constructivas innovadoras y sostenibles.

CE50 - El estudiante identificará los procesos y recursos implicados en el diseño y construcción de espacios destinados a usos de la profesión gastronómica.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	17	100
SEMINARIO	3	100

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

TALLER	15	100
PRACTICAS	25	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	60.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	40.0
NIVEL 2: Materias Primas y Productos en la Cocina		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Otras Ramas	Otra Materia...
NUEVA MATERIA		
ECTS NIVEL2	8	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	8	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 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 fisico-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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE11 - 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.		
CE12 - El estudiante conocerá el concepto de trazabilidad aplicado a la alimentación: sus elementos, procesos e implicaciones.		
CE13 - El estudiante conocerá el concepto de trazabilidad aplicado a la alimentación: sus elementos, procesos e implicaciones.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	20	100
SEMINARIO	10	100
TALLER	10	100
PRACTICAS	40	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	40.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	60.0
NIVEL 2: Procesos de Producción Culinarios		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Otras Ramas	Otra Materia...
NUEVA MATERIA		
ECTS NIVEL2	8	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	8	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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.

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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE18 - El estudiante conocerá las características de los diferentes procesos culinarios y las utilizará para la asignación de recursos en actividades de cocina profesional.

CE19 - El estudiante identificará las variedades y tendencias de producción y gestión existentes en la cocina nacional e internacional.

CE30 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	25	100
SEMINARIO	10	100
TALLER	20	50
PRACTICAS	25	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	40.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	60.0
NIVEL 2: Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 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.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE18 - El estudiante conocerá las características de los diferentes procesos culinarios y las utilizará para la asignación de recursos en actividades de cocina profesional.		
CE30 - 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.		
CE31 - El estudiante identifica y compara las características de los sistemas profesionales de gestión y producción de cocina de referencia en el mundo.		
CE66 - El estudiante conocerá las diferentes jerarquías y responsabilidades inherentes a los perfiles profesionales del equipo humano que desarrolla su trabajo en la cocina		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	12	100
TALLER	3	100
PRACTICAS	45	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	25.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	75.0
NIVEL 2: Técnicas y Producción en Reposteria y Panificación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 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

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE34 - El estudiante conoce las materias primas en repostería y clasifica los productos en función de sus cualidades organolépticas y nutricionales.

CE35 - El estudiante identifica los procesos y maquinaría específica de repostería y panificación y los utiliza en actividades de producción.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	20	100
SEMINARIO	4	100
TALLER	6	100
PRACTICAS	30	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	40.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	60.0

NIVEL 2: Gastronomía Mediterránea

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE24 - El estudiante conoce el concepto ¿Dieta Mediterránea¿ y describe sus materias primas y procesos en la cocina.

CE25 - El estudiante identifica pautas de alimentación clave en la dieta mediterránea, las aplica en la cocina y contrasta sus efectos beneficiosos sobre la salud.

CE26 - 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¿.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	9	100
SEMINARIO	3	100
PRACTICAS	48	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	20.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	80.0
NIVEL 2: Sumillería		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE32 - El estudiante conocerá y sabrá aplicar a la actividad profesional las tipologías, procesos y características de los productos enológicos, destilados y bebidas cafeinadas.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	36	100
SEMINARIO	3	100
PRACTICAS	21	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	60.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	40.0
NIVEL 2: Innovación y Creación Gastronómica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
5		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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 realida-

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

des 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE33 - 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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	20	100
SEMINARIO	6	100
TALLER	10	100
PRACTICAS	14	100
TRABAJO DE SINTESIS	20	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	40.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0
Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes	0.0	10.0

NIVEL 2: Técnicas de Vanguardia en Gastronomía

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	8

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		8
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Resultados de Aprendizaje.

- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE45 - 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 alimetaria. su conocimiento en tecnología de los alimentos, integrándolos a la elaboración de productos gastronómicos y procesos culinarios para la restauración y la industria de la alimentación.

CE47 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	40	33.3
SEMINARIO	40	33.3
TALLER	40	33.3

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	30.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	70.0

NIVEL 2: Sumillería y Gestión de Bodega

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		6
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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 familiarizara 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE32 - El estudiante conocerá y sabrá aplicar a la actividad profesional las tipologías, procesos y características de los productos enológicos, destilados y bebidas cafeinadas.		
CE39 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	28	100
SEMINARIO	3	100
PRACTICAS	29	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	55.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	45.0
NIVEL 2: Diseño de Eventos y Protocolo		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		4
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Resultados de Aprendizaje.

- El alumno conocerá el evento como herramienta de comunicación social y empresarial: tipologías, y técnicas de planificación.
- ~~El alumno conocerá todas las fases de la realización de un evento, desde el diseño hasta la realización, pasando por la comunicación del mismo y su gestión de procesos, siempre bajo los criterios de eficiencia y calidad.~~
- 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

5.5.1.3 CONTENIDOS

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Contenidos básicos ~~En esta asignatura se enseñarán todos los aspectos necesarios para la realización de un evento, desde la planificación previa, diseño del evento, comunicación, comercialización, gestión de procesos, control de gastos hasta la realización. Los contenidos abordarán todos los condicionantes legales, institucionales, comerciales, sociales y culturales que influyen en la planificación de los eventos. Por otra parte, se estudiarán las bases del protocolo, sus principios de organización y sus técnicas de aplicación a los eventos.~~ 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE5 - El estudiante conocerá las técnicas y procesos de la comunicación empresarial y su aplicación específica en los modelos de negocio gastronómico.

CE37 - El estudiante conoce las bases teóricas de las relaciones publicas y es capaz de aplicarlas al diseño de eventos.

CE38 - El estudiante conoce los principios del protocolo y sus referencias normativas, es capaz de aplicar dichos principios en actividades de relaciones públicas.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	10	100
SEMINARIO	5	100
TALLER	5	100
PRACTICAS	20	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes	0.0	50.0

NIVEL 2: I+D en Gastronomía e Idustria Alimentaria

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	4

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Resultados del aprendizaje:

- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Contenidos básicos: 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE26 - 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¿.

CE33 - 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

CE47 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CLASE MAGISTRAL	20	100
SEMINARIO	10	100
TALLER	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
No existen datos		
NIVEL 2: Cocina con productos específicos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
5		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Resultados de Aprendizaje.

- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Contenidos Básicos: Se conocerán las materias primas de máxima calidad aplicables a la alta cocina, estudiando sus cualidades organolépticas y técnicas específicas a aplicar. 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CG1 - 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.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE47 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	6	100
SEMINARIO	4	100
TALLER	10	100
PRACTICAS	30	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	20.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	80.0
NIVEL 2: Eficiencia y Gestión de Procesos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
3		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No
LISTADO DE MENCIONES	
No existen datos	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	

Resultados de Aprendizaje.

- ~~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.~~
- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	5	100
PRACTICAS	25	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	10.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	90.0

NIVEL 2: Maestros y Platos

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
ECTS NIVEL 2	5

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
5		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Resultados de Aprendizaje.

- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Contenidos Básicos: 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	6	100

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

SEMINARIO	4	100
TALLER	10	100
PRACTICAS	30	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	20.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	80.0
NIVEL 2: Compra e identificación del Producto		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

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

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	10	100
PRACTICAS	30	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	20.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	80.0
5.5 NIVEL 1: IDIOMAS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Inglés Avanzado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
5		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE27 - El estudiante comprende textos y discursos orales en lengua inglesa relacionados con la gastronomía.

CE28 - CE 28: El estudiante construirá textos en inglés claros y coherentes y será capaz de comunicarlos oralmente.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	30	100
TALLER	10	100
PRACTICAS	10	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	100.0

5.5 NIVEL 1: MANAGEMENT GASTRONOMICO

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Administración y gestión gastronómica

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 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 y desarrollar argumentaciones a partir de los principales modelos teóricos que explican el funcionamiento de la economía a nivel macro y micro.~~
- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

En esta materia se abordan los principios sobre planificación y estrategia en la empresas y sus implicacines operatvias 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - 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.

CE3 - 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.

CE20 - 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.

CE21 - El estudiante conoce el concepto de estrategia de empresa y sus métodos y los utiliza para formular propuestas aplicables a empresas del ámbito gastronómico.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	30	100
SEMINARIO	10	100
PRACTICAS	20	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0

NIVEL 2: Gestión Turística y Hotelera		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6		
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE42 - El estudiante conoce la estructura del turismo como sector, la tipología, organización y procesos de gestión de las empresas turísticas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	30	100
SEMINARIO	10	100
PRACTICAS	20	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	60.0
Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes	0.0	40.0
NIVEL 2: Control de Costes aplicado a la Gastronomía		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	6	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE16 - El estudiante conocerá los principios teóricos para elaborar estados financieros de las unidades económicas y será capaz de interpretar la normativa contable española

CE18 - El estudiante conocerá las características de los diferentes procesos culinarios y las utilizará para la asignación de recursos en actividades de cocina profesional.

CE36 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	25	100
TALLER	40	50
PRACTICAS	30	50

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0

NIVEL 2: Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		6
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE43 - 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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE44 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	30	100
TALLER	10	100
PRACTICAS	20	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0
NIVEL 2: Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE10 - El estudiante será capaz de comprender y analizar procesos de decisión de compra del consumidor.

CE46 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	10	100
SEMINARIO	5	100
TALLER	10	100
PRACTICAS	10	100
TRABAJO DE SINTESIS	5	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		

NIVEL 2: Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomia

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
ECTS NIVEL 2	5

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES

No existen datos

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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 sabrá manejar los principales ratios e indicadores de Yield Management y de Revenue Management.~~
- 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 estudiar el comportamiento de la demanda ante los precios de venta fijados en una empresa a través de la ingeniería de los menús y los análisis de ratio de rentabilidades por referencia, analizando la elasticidad de los precios.~~
- ~~El estudiante sabe aplicar las fórmulas del cost-plus y de target-cost para la decisión de la fijación de los precios de venta.~~
- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Contenidos Básicos: Se estudian los métodos para el análisis del atractivo del mercado, análisis competitivo, análisis de la cartera de actividades y estrategia de desarrollo. 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE21 - El estudiante conoce el concepto de estrategia de empresa y sus métodos y los utiliza para formular propuestas aplicables a empresas del ámbito gastronómico.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	25	100
SEMINARIO	10	100
TALLER	15	100
TRABAJO DE SINTESIS	20	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0
NIVEL 2: Gestión de la Oferta y Alimentación y Bebidas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- 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

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASE MAGISTRAL	20	100
SEMINARIO	5	100
PRACTICAS	15	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	20.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	80.0

5.5 NIVEL 1: PRACTICAS

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Prácticas

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Prácticas Externas
ECTS NIVEL 2	18

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		18

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Resultados de aprendizaje

- 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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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:

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias 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.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
PRACTICAS	520	100
TRABAJO DE SINTESIS	20	0

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	80.0
Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes	0.0	20.0
NIVEL 2: Prácticas Externas. Intensificacion		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	33	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	33	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Prácticas Externas I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	18	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	18	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Prácticas Externas II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	6	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Prácticas Externas III		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	9	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	9	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

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.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
PRACTICAS	950	100
TRABAJO DE SINTESIS	40	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	80.0
Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes	0.0	20.0

5.5 NIVEL 1: TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Química y Bioquímica de los Alimentos

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 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.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE30 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0
NIVEL 2: Microbiología aplicada		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
3		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Resultados de Aprendizaje. El estudiante conoce los conceptos fundamentales de la microbiología, parasitología y toxicología aplicados al mundo de la gastronomía. El estudiante relaciona ~~aplica~~ los conocimientos adquiridos sobre microorganismos con los sistemas de higiene en la gastronomía. ~~y buena praxis en la empresa gastronómica.~~		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE29 - El estudiante conoce los fundamentos de la microbiología, la parasitología y la toxicología que influyen en la preparación de alimentos.		

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	25	100
SEMINARIO	2	100
PRACTICAS	3	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	70.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	30.0

NIVEL 2: Fundamentos de Nutrición y Dietética

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 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

5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - CG1: Que los estudiantes tengan capacidad de relacionar la gastronomía con otras áreas multidisciplinares.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE40 - El estudiante conoce los fundamentos nutricionales de la alimentación humana y es capaz de aplicarlos al proceso culinario.		
CE41 - El estudiante conoce los fundamentos de la bromatología y dietética y es capaz de aplicarlos en beneficio de la mejora de la gastronomía profesional		
CE65 - : El estudiante conocerá las intolerancias y alergias alimentarias más comunes, así como las correctas prácticas de producción para este tipo de consumidores		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	40	100
SEMINARIO	5	100
TALLER	5	100
PRACTICAS	10	100
TRABAJO DE SINTESIS	20	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen escrito: Test, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas,supuestos	0.0	50.0
Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo	0.0	50.0
5.5 NIVEL 1: TRABAJO FIN DE GRADO		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	6	

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	Sí
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
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.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE62 - 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 .		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
CLASE MAGISTRAL	4	100
SEMINARIO	2	100
TALLER	4	100
TRABAJO DE SINTESIS	160	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes	0.0	100.0

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS

Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Cardenal Herrera-CEU	Catedrático de Universidad	7.5	100	15
Universidad Cardenal Herrera-CEU	Profesor Adjunto	30	100	28
Universidad Cardenal Herrera-CEU	Profesor Agregado	25	100	31,7
Universidad Cardenal Herrera-CEU	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	7.7	66.7	26,7
Universidad Cardenal Herrera-CEU	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	5.1	0	22,5
Universidad Cardenal Herrera-CEU	Profesor colaborador Licenciado	41	100	22,6

PERSONAL ACADÉMICO

Ver Apartado 6: Anexo 1.

6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS

Ver Apartado 6: Anexo 2.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS

TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
90	5	80

CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver Apartado 8: Anexo 1.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

¿ 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 seña 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

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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 DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www.uchceu.es/docs/calidad/sgic/sgic-grado-master.pdf

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2015
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
NO PROCEDE	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	**ESTUDIO - CENTRO**

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
CARGO	**NOMBRE**	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
Decano de la Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas	Leopoldo	García	Ruiz
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Carrer Assegadors, 2	46115	Valencia/València	Alfara del Patriarca
EMAIL	**FAX**		
leopoldo.garcia@uchceu.es	961395272		

11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	**NOMBRE**	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
Rector de la Universidad CEU Cardenal Herrera	Higinio	Marín	Pedreño
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
C/Assegadors, 2	46115	Valencia/València	Alfara del Patriarca
EMAIL	**FAX**		
higiniom@uchceu.es	961395272		

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
CARGO	**NOMBRE**	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
Decano de la Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas	Leopoldo	García	Ruiz
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Carrer Assegadors, 2	46115	Valencia/València	Alfara del Patriarca
EMAIL	**FAX**		
udec@uchceu.es	961395272		

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

Resolución Agencia de calidad / Informe del SIGC: Ver Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1.

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Informe_alegaciones_Gastronomia_vd.pdf

HASH SHA1 : 1AA056A0E64F9A1A822F61DB7998ED86A11D5C3F

Código CSV : 428285101311043700428363

Ver Fichero: Informe_alegaciones_Gastronomia_vd.pdf

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 4: Anexo 1

Nombre : Sistemas_informacion_alegaciones.pdf

HASH SHA1 : 00289C3BF72646C32B36A2D94DF68C555E30C0F7

Código CSV : 159433474451427745699823

Ver Fichero: Sistemas_informacion_alegaciones.pdf

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 5: Anexo 1

Nombre : Apartado 5 Gastronomia_UCH.pdf

HASH SHA1 : 18553BF45417DB22B3DD1B4A440229A99D165A28

Código CSV : 857511226013314971031145

Ver Fichero: Apartado 5 Gastronomia_UCH.pdf

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 6: Anexo 1

Nombre : Apartado 6 Gastronomia_UCH.pdf

HASH SHA1 : 202B36CBB478ED077FA9F570B7DCDD9F4EDED330

Código CSV : 857516641668770862602977

Ver Fichero: Apartado 6 Gastronomia_UCH.pdf

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 6: Anexo 2

Nombre : Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 : 3ADAF696705AF8489538D3B3CD3254931BD0C31F

Código CSV : 146567414796657844332293

Ver Fichero: Otros Recursos Humanos.pdf

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 7: Anexo 1

Nombre : Recursos Materiales_alegacionesII.pdf

HASH SHA1 : 1C2DDF6D1C69AD301849728E3CC8B88155A7118B

Código CSV : 162994165140927286575739

Ver Fichero: Recursos Materiales_alegacionesII.pdf

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 8: Anexo 1

Nombre : RESULTADOS PREVISTOS.pdf

HASH SHA1 : 0A9652FC954320F89276F43DB12BB2E6ECE1BA2E

Código CSV : 146572251244878642963141

Ver Fichero: RESULTADOS PREVISTOS.pdf

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Calendario de implantacion_alegaciones II.pdf

HASH SHA1 : 0DC0205535CF4930E1A9FB94FFABE3789E4A9B4F

Código CSV : 162994174999475305602495

Ver Fichero: Calendario de implantacion_alegaciones II.pdf

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre : INCB33~1.PDF

HASH SHA1 : 942AA48A28E9A3F637668D1F3CEAAA8644813DAE

Código CSV : 857512895953809115538298

Ver Fichero: INCB33~1.PDF

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CSV: 878038802708003876941760 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es