

MATERIA: APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACION

Módulo al que pertenece: MODULO I GESTION DE PROCESOS DE SERVICIOS EN HOTELES GASTRONOMICOS

Tipo: OBLIGATORIA

ECTS: 3

Semestre: s1

Lenguas en las que se imparte: CASTELLANO

Modalidad de enseñanza: presencial

**COMPETENCIAS:**

Básicas / Generales / Transversales:

CB1; CB2;CB4

CG1; CG4; CG6

CT1;CT2;CT3

**Específicas:**

**CE1; CE2; CE3; CE4; CE7**

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

**Al finalizar el estudiante tiene que haber adquirido las siguientes capacidades:**

1. Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas
2. Analizar y definir procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, especificando las medidas e instrumentos de control, y aplicarlos
3. Formalizar y controlar inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.
4. Simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento, almacenaje y control de inventarios en restauración, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
5. Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:****1. Materias primas culinarias**

- a) **Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.**
- b) **Caracterización nutricional de las materias primas.**
- c) **Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes. Denominaciones de origen.**

**2. Materiales**

- a) **Material fungible.**
- b) **Material inventariable.**

**3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración.**

- a) **Caracterización, concreción de procesos y métodos para identificar necesidades de aprovisionamiento y fuentes de suministro, efectuar solicitudes de compra y desarrollar procedimientos de recepción y control de mercancías propias de restauración.**
- b) **Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.**
- c) **Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.**
- d) **Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.**
- e) **Diseño de rutas de distribución interna.**
- f) **Control e inventario de existencias.**
- g) **Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.**
- h) **Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencia**

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)****ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

Asignatura 1: APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACION

Carácter: OBLIGATORIA

ECTS:3

Unidad temporal: 75 HORAS

Lenguas en las que se imparte: 75 HORAS

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad
Actividades introductorias	1		
Sesiones magistrales	18		
Prácticas en el aula	6		
Prácticas de Campo	4		

Preparación de trabajos				29		
Resolución de problemas				16		
Pruebas de evaluación		1				
Total Horas	75	Total horas Presenciales	30	Total Horas Trabajo Autónomo	45	40%
<b>SISTEMAS DE EVALUACION</b>						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Pruebas objetivas de tipo test			100		0	
Pruebas orales			100		0	
Pruebas prácticas			100		0	
Pruebas objetivas de tipo test			100		0	

MATERIA: CATA DE ALIMENTOS

Módulo al que pertenece: MODULO I GESTION DE PROCESOS DE SERVICIOS EN HOTELES GASTRONOMICOS

Tipo: OBLIGATORIA

ECTS:3

Semestre: s1

Lenguas en las que se imparte:CASTELLANO

Modalidad de enseñanza: presencial

**COMPETENCIAS:**

Básicas / Generales / Transversales:

CB1;CB2;CB4

CG1; CG4; CG6

CT1;CT2;CT3

**Específicas:**

CE1; CE2; CE3; CE4; CE5

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

- 1. Identificar y aplicar la metodología de cata de los alimentos.**
- 2. Reconocer, cuantificar y describir los atributos sensoriales de los productos catados**
- 3. Juzgar y clasificar los productos catados y valorar su adecuación a los objetivos propuestos**

## **BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

### **1. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería**

- a) Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos.
- b) La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
- c) Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedónico.
- d) Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- e) Los atributos de los alimentos. Atributos relevantes en hostelería.
- f) Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- g) Percepción de atributos sensoriales básicos.
- h) Umbral de detección.

### **2. Metodología de cata de los alimentos**

- a) Cata: definición, tipos, mecanismos utilizados en la misma.
- b) Técnicas de análisis de alimentos.
- c) Aplicaciones.
- d) Fases de la cata de alimentos.
- e) Elementos y útiles necesarios para la cata de alimentos.
- f) Utilización de escalas gráficas.
- g) Pruebas de análisis sensorial.
- h) Principales descriptores: visuales, aromáticos, gustativos y de textura según tipología de alimentos.
- i) Elaboración de perfiles sensoriales.
- j) Pruebas objetivas en el análisis de alimentos: pruebas discriminatorias y pruebas descriptivas.
- k) Pruebas no objetivas en el análisis de alimentos: ensayos hedónicos.

### **3. Cata de alimentos**

- a) Cata de productos cárnicos.
- b) Cata de pescados y mariscos.
- c) Cata de productos lácteos.
- d) Cata de condimentos: aceites, vinagres, especias, otros.
- e) Cata de conservas.
- f) Cata de otros productos.

## **OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

Para activar los conocimientos previos de los estudiantes e iniciar el proceso de enseñanza y aprendizaje se emplearán las nuevas tecnologías, mediante la proyección de interrogantes que incentivarán la participación de los estudiantes, y serán la estrategia del profesor para construir el aprendizaje.

Estrategias inductivas y deductivas, la cata en todas sus fases, visual, olfativa, gustativa y retro-nasal será fundamental para el desarrollo del proceso, el alumno debe ser capaz de aplicar los conocimientos a la realidad, aprender-haciendo. De igual manera el estudiante mediante *juego de rol*, realizará la selección de productos...

Enseñanza globalizadora, es importante los conocimientos con la realidad propia de cada zona, de esta forma el alumno mediante simposio breve, dará a conocer las variedades y las denominaciones de origen de determinados productos como aceite, quesos..., con el profesor en su papel de guía.

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

Asignatura 1: CATA DE ALIMENTOS

Carácter: OBLIGATORIA

ECTS:3

Unidad temporal: 75 HORAS

Lenguas en las que se imparte: CASTELLANO

Modalidad de enseñanza: PRESENCIAL

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad
Actividades introductorias	1		
Sesiones magistrales	18		
Prácticas en el aula	6		
Prácticas de Campo	4		
Preparación de trabajos		29	
Resolución de problemas		16	
Pruebas de evaluación	1		
Total Horas	75	Total horas Presenciales	30
		Total Horas Trabajo Autónomo	45
			40%

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Pruebas objetivas de tipo test	100	0
Pruebas orales	100	0
Pruebas prácticas	100	0
Pruebas objetivas de tipo test	100	0

MATERIA: ELABORACIONES CULINARIAS

Módulo al que pertenece: MODULO I GESTION DE PROCESOS DE SERVICIOS EN HOTELES GASTRONOMICOS

Tipo: OBLIGATORIA

ECTS: 8

Semestre: 1

Lenguas en las que se imparte: CASTELLANO

Modalidad de enseñanza: PRESENCIALES

**COMPETENCIAS:**

Básicas / Generales / Transversales:

CB2; CB6

CG1; CG4; CG6

CT1;CT2;CT3

**Específicas:**

CE1; CE2; CE3; CE4; CE7; CE9; CE11

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

1. **Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio, y describir sus procesos de ejecución**
2. **Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos**
3. **Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados**
4. **Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias elementales**
5. **Realizar y poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales.**
6. **Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.**
7. **Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas, y asistir en el montaje de expositores.**
8. **Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de preparación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos**

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

1. Técnicas de cocina

- a) Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- b) Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

- c) Tratamientos y efectos en las materias primas.
- d) Procedimientos de condimentación.
- e) Terminología utilizada en la producción culinaria.

## 2. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

- a) Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- b) Departamentos o unidades que intervienen.
- c) Documentos.
- d) Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos.
- e) Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
- f) Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.

## 3. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones

- a) Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- b) Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- c) Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones.

## 4. Elaboraciones de cocina

- a) Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de:
  - hortalizas, verduras;
  - legumbres, pastas, arroz y otros cereales;
  - huevos;
  - carnes de diferentes clases;
  - pescados y mariscos;
  - otros.
- b) Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución, control de resultados y preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
  - Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos;
  - ensaladas simples y compuestas;
  - potajes, sopas y cremas;
  - elaboraciones de hervidos,
  - en líquido y en vapor;
  - elaboraciones de fritos con poca grasa o a la gran fritura;
  - elaboraciones de asados, al horno, plancha, parrilla o espetón;
  - elaboraciones de salteados;
  - elaboraciones de rehogados;
  - elaboraciones de braseados;
  - otras.

c) Guarniciones culinarias:

- clasificación, definición, descripción y aplicaciones;
- fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados;
- aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de guarniciones culinarias simples y compuestas.

d) Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

- Definiciones. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de comercialización.
- Realización de operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.

e) Cocinas territoriales de España y del mundo

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina regional e internacional.
- Características generales y evolución histórica.
- Tradiciones en la alimentación.
- Clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
- Análisis comparativos.
- Esquemas de elaboración de los platos más característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Utilización de todo tipo de términos culinarios característicos de la cocina regional e internacional.
- Elaboración de platos característicos y complejos de la cocina regional e internacional, a partir de las preelaboraciones y elaboraciones básicas, seleccionando los útiles, herramientas y equipos precisos y aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.

7. Análisis y acabado de elaboraciones culinarias territoriales de España y del mundo

a) Estimación de las cualidades organolépticas específicas:

- valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración;
- combinaciones base;
- Experimentación y evaluación de resultados.

b) Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:

- la técnica del color en gastronomía;
- contraste y armonía;
- sabor, color y sensaciones;
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

c) El dibujo aplicado a la decoración culinaria:

- instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado;
  - diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- d) Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- e) Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales e internacionales, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

Se estructura dentro del Modulo II

La asignatura no exige conocimientos específicos previos, aunque sería beneficioso tener cierta formación en turismo

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

Asignatura 1: ELABORACIONES CULINARIAS

Carácter: OBLIGATORIA

ECTS:8

Unidad temporal: 200 HORAS

Lenguas en las que se imparte: CASTELLANO

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad
Actividades introductorias	5		
Sesiones magistrales	40		
Prácticas en el aula	100		
Prácticas de Campo			
Preparación de trabajos		32	
Resolución de problemas		13	
Pruebas de evaluación	5		
Total Horas	200	Total horas Presenciales	150
		Total Horas Trabajo Autónomo	50
			75%

<b>SISTEMAS DE EVALUACION</b>		
Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Pruebas objetivas de tipo test	100	0
Pruebas orales	100	0
Pruebas prácticas	100	0

<p>MATERIA: SERVICIOS DE VINOS</p> <p>Módulo al que pertenece: MODULO II DIRECCION Y GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</p> <p>Tipo: OBLIGATORIA</p> <p>ECTS: 3</p> <p>Semestre: 1</p> <p>Lenguas en las que se imparte: CASTELLANO</p> <p>Modalidad de enseñanza: presencial</p>
<p><b>COMPETENCIAS:</b></p> <p>Básicas / Generales / Transversales:</p> <p>CB1; CB2; CB4 CG1;</p> <p>CG4; CG6</p> <p>CT1;CT2;CT3</p> <p><b>Específicas:</b></p> <p>CE1; CE5; CE9; CE10; CE11</p>
<p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.</li> <li>2. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.</li> <li>3. Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.</li> <li>4. Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.</li> <li>5. Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodeguilla o cava del día su temperatura de servicio.</li> <li>6. Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.</li> <li>7. Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.</li> </ol>
<p><b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:</b></p>

## 1. Cartas de vinos, procesos de aprovisionamiento y conservación

### a) Cartas de vinos:

- Elementos, características y categoría.
- Comparación de distintos tipos. Definición.
- Diseño de cartas sencillas.

### b) Aprovisionamiento:

- Aprovisionamiento externo: El ciclo de compra.
- Registros documentales de compras.
- Transporte.
- Envasado.
- Presentación y etiquetado.
- Recepción, almacenamiento y conservación:

### c) La bodega.

- Tipos. Dimensiones. Características.
- Factores que se deben tener en cuenta: temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
- La bodeguilla o cava del día.

### d) Inspección, control, distribución, compartimentación, almacenamiento y Conservación de vinos.

### e) Registros documentales.

### f) Gestión y control de inventarios. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

## 2. Los vinos y su cata

### a) Geografía vitivinícola española y mundial.

- Definición y composición.
- Tipos de vinos y procesos de elaboración.
- El suelo y su influencia en la composición de los vinos.
- Componentes del vino y su influencia en la degustación.

### b) Cata o degustación sencilla:

- Definiciones y metodología de la cata.
- Técnicas y elementos importantes de la cata: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas óptimas para su degustación.
- Tipos de cata.

### c) Fases de la cata.

- La vista y el examen visual.
- El olfato y los olores del vino.
- El bouquet.
- Aromas primarios, secundarios y terciarios en la cata.

- El gusto, localización de sabores.
- Los cuatro sabores elementales.
- Estímulos sensitivos.
- Equilibrio entre aromas y sabores.

- d) Alteraciones y defectos de los vinos.
- e) Lenguaje del catador: Vocabulario gustativo.
- f) Ficha de cata.
- g) Maneras de puntuar los vinos.

### 3. Ofertas gastronómicas y servicio de vinos

- a) Ofertas gastronómicas y servicio de vinos: Adecuación entre tipos de ofertas gastronómicas, platos y tipos de vinos.
- b) Tipos de servicio de vinos: características; ventajas e inconvenientes; procesos y secuencias de operaciones más importantes; puntos críticos, imprevistos y medidas correctoras.
- c) Instrumentos y recipientes para el servicio de vinos.
- d) Protocolo vinícola y normas generales en el servicio de los distintos tipos de vinos. Desarrollo de los procesos de servicio de vinos según fórmula de Restauración gastronómica, tipo de servicio y tipo de vino.

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

#### ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:

Asignatura 1: SERVICIOS DE VINOS

Carácter: OBLIGATORIA

ECTS:3

Unidad temporal: 75 HORAS

Lenguas en las que se imparte: Castellano

#### ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad
Actividades introductorias	1		
Sesiones magistrales	18		
Prácticas en el aula	6		
Prácticas de Campo	4		
Preparación de trabajos		32	
Resolución de problemas		13	
Pruebas de evaluación	1		

Total Horas	75	Total horas Presenciales	30	Total Horas Trabajo Autónomo	10%
<b>SISTEMAS DE EVALUACION</b>					
Prueba de evaluación			Ponderación máxima	Ponderación mínima	
Pruebas objetivas de tipo test			100	0	
Pruebas orales			100	0	
Pruebas prácticas			100	0	
Pruebas objetivas de tipo test			100	0	

MATERIA: PROTOCOLO Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN Y HOTELERÍA

Módulo al que pertenece: MODULO II DIRECCION Y GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Tipo: OBLIGATORIA

ECTS: 2

Semestre:

Lenguas en las que se imparte: CASTELLANO

Modalidad de enseñanza: presencial

**COMPETENCIAS:**

Básicas / Generales / Transversales:

CB1; CB2;CB4

CG1; CG4; CG6

CT1;CT2;CT3

**Específicas:**

CE8; CE9; CE10; CE11

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:** al finalizar el alumno habrá adquirido las siguientes capacidades profesionales relacionadas con el módulo-

1. Analizar la normativa vigente sobre protocolo, considerando su grado de necesidad e implantación en el sector de la restauración
2. Ejecutar el protocolo relacionado con las Instituciones del Estado y el uso de las banderas
3. Reconocer las normas básicas de indumentaria, redacción de documentos y decoración de acuerdo con los diferentes tipos de actos y eventos
4. Organizar el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

1. Normas de protocolo

- a) Normativas de carácter estatal y autonómico que afectan al uso del protocolo en su ámbito de actuación.
- b) Títulos Nobiliarios y Órdenes de Mérito.
- c) El Tratamiento de las personas.

2. Normas protocolarias relativas a la Corona

- a) La Bandera Nacional.
- b) El Himno Nacional.
- c) El Escudo Nacional.

**3. Uso de banderas en restauración**

- a) Normativa vigente.
- b) El uso de las banderas en actos organizados en salones.
- c) El uso de las banderas en fachadas u otras presidencias.

**4. Protocolo básico y normas de comportamiento en restauración**

- a) La indumentaria. Las tarjetas de visita.
- b) Confección de invitaciones.
- c) El uso de las flores.
- d) El saludo.

**5. El protocolo en la mesa**

- a) Formas de mesa y organización de presidencias.
- b) Metodología habitual de ubicación de comensales.
- c) Reglas básicas de una comida.
- d) Planos de mesa y meseros.

**6. Protocolo en la organización de eventos**

- a) Aperitivos, cócteles y recepciones Banquetes.
- b) Colocación de mesas y organización de presidencias.
- c) Confección de cartas y menús.
- d) Ruedas de prensa, comunicados de prensa y tour de table.
- e) Negociaciones.
- f) Firmas de acuerdos.
- g) Convenciones.
- h) Encoche y desencoche de personalidades.

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

Asignatura 1: PROTOCOLO Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN Y HOTELERÍA

Carácter: OBLIGATORIA

ECTS: 2

Unidad temporal: 50 horas

Lenguas en las que se imparte: castellano

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje
---------------------	---	---	------------

						de pre sen cial ida d
Actividades introductorias		1				
Sesiones magistrales		16				
Prácticas en el aula		4				
Prácticas de Campo		3				
Preparación de trabajos				18		
Resolución de problemas				7		
Pruebas de evaluación		1				
Total Horas	50	Total horas Presenciales	25	Total Horas Trabajo Autónomo	25	40%
<b>SISTEMAS DE EVALUACION</b>						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Pruebas objetivas de tipo test			100		0	
Pruebas orales			100		0	
Pruebas prácticas			100		0	

<p>MATERIA: DISEÑAR Y COMERCIALIZAR OFERTAS GASTRONÓMICAS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS</p> <p>Módulo al que pertenece: MODULO III MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN</p> <p>Tipo: OBLIGATORIA</p> <p>ECTS: 3</p> <p>Semestre:</p> <p>Lenguas en las que se imparte: CASTELLANO</p> <p>Modalidad de enseñanza: presencial</p>
<p><b>COMPETENCIAS:</b></p> <p>Básicas / Generales / Transversales:</p> <p>CB1; CB2; CB4; CB6</p> <p>CG1; ; CG4 CG5; CG6</p> <p>CT1;CT2;CT3</p> <p>Específicas:</p> <p>CE6; CE7; CE8; CE9; CE10; CE11</p>
<p><b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Al finalizar el módulo los estudiantes habrán adquirido las siguientes capacidades profesionales</li> <li>2. Analizar la estructura, evolución y tendencias del subsector de restauración</li> <li>3. Determinar la composición y características de ofertas gastronómicas diversas teniendo en cuenta los parámetros nutritivos, económicos y comerciales que normalmente se contemplan en el subsector de restauración.</li> <li>4. Realizar estudios de precios, propios y de la competencia, de distintas ofertas gastronómicas y calcular costes de ofertas, platos y materias primas para estimar posibles precios de dichas ofertas.</li> </ol>

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

**1. Las empresas de restauración**

- a) Aspectos económicos del subsector.
- b) Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- c) Estructuras organizativas y funcionales.
- d) Relaciones externas con otras empresas o con otras áreas y departamentos.
- e) Tendencias alimentarias.

**2. Planificación y diseño de ofertas gastronómicas**

- a) Elementos de una oferta gastronómica.
- b) Clasificación.
- c) Variables que influyen en la elaboración de las ofertas gastronómicas.
- d) Planificación y diseño de ofertas: menús, cartas, galas, banquetes y otras.
- e) Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.
- f) Concepto de margen de contribución.
- g) Métodos para el cálculo de los precios.
- h) Aplicación.
- i) La relación precio/volumen de ventas.
- j) Métodos para evaluar las ventas.
- k) Definición del coste de materias primas.
- l) Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

**3. Presentación de las ofertas gastronómicas**

- a) Principios básicos para el diseño físico de una carta.
- b) Diferentes tipos de menús.
- c) Presentación física de la carta.
- d) Merchandising de la carta y oferta de productos.

**4. Nutrición y dietética**

- a) Diferencia entre alimentación y nutrición.
- b) Proceso de digestión, absorción y metabolismo.
- c) Unificación de dietas
- d) Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.
- e) Caracterización de los grupos de alimentos.
- f) Necesidades del organismo humano sano en sus diferentes estados evolutivos.
- g) Alimentación y salud.
- h) Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos.
- i) Comportamiento y hábitos alimentarios.
- j) Alimentación familiar y colectiva.
- k) Peculiaridades de la alimentación colectiva.

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)**

**ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA: DISEÑAR Y COMERCIALIZAR OFERTAS GASTRONÓMICAS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS**

Asignatura 1:

Carácter: OBLIGATORIA

ECTS:3

Unidad temporal: 75 horas

Lenguas en las que se imparte: castellano

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa	Horas de dedicación presencial del estudiante	Horas de trabajo personal del estudiante.	Porcentaje de presencialidad			
Actividades introductorias	1					
Sesiones magistrales	18					
Prácticas en el aula	6					
Prácticas de Campo	4					
Preparación de trabajos		37				
Resolución de problemas		18				
Pruebas de evaluación	1					
Total Horas	75 horas	Total horas Presenciales	30	Total Horas Trabajo Autónomo	45	40%

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación	Ponderación máxima	Ponderación mínima
Pruebas objetivas de tipo test	100	0
Pruebas orales	100	0
Pruebas prácticas	100	0

MATERIA: PROYECTO DE EMPRESA O TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Módulo al que pertenece: MODULO IV PROYECTO DE INVESTIGACION

Tipo: OBLIGATORIA

ECTS: 5

Semestre:

Lenguas en las que se imparte: castellano

Modalidad de enseñanza: presencial

**COMPETENCIAS:**

Básicas / Generales / Transversales:

CB3; CB4; CB6; CB7; CB8

CG1;CG2; CG3;CG4; CG6

CT1;CT2;CT3

**Específicas:**

CE3 ;CE9; CE10

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

Los trabajos no deberán exceder las 50 páginas de texto efectivo (no incluyéndose en el recuento el índice, resumen/abstract ni la bibliografía).

Para la realización del trabajo, se empleará la plantilla de trabajos académicos propuesta por la Universidad de Salamanca que será enviada previamente a los estudiantes por el coordinador del proyecto.

El trabajo se dividirá en diferentes apartados: portada:

- **Portada:** La portada deberá mostrar el título del trabajo que coincidirá con el presentado al responsable de la asignatura; nombre y apellidos del alumno autor del trabajo.
- **Índice:**-El índice permitirá un primer contacto con la estructura del trabajo presentado. Se enumerarán los apartados y subapartados más importantes y la página dónde localizarlos.
- **Resumen/abstract:** El resumen se presentará estructurado
- **Conclusiones:** Se trata de plasmar en un reducido número de puntos y de manera muy escueta, los aspectos más importantes que aporta el trabajo realizado.
- **Bibliografía:** Comenzará en página aparte. Sólo se referenciará en la bibliografía aquellas fuentes que se hayan utilizado en la realización del trabajo y que se hayan citado a lo largo del texto.

<b>OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)</b>						
<b>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:</b>						
Asignatura 1: PROYECTO DE EMPRESA O TRABAJO DE INVESTIGACIÓN						
Carácter: semipresencial						
ECTS:5						
Unidad temporal: 125 horas						
Lenguas en las que se imparte: castellano						
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>						
Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presencialidad
Actividades introductorias		1				
Sesiones magistrales		6				
Prácticas en el aula		2				
Prácticas de Campo						
Preparación de trabajos				82		
Resolución de problemas				33		
Pruebas de evaluación		1				
Total Horas	125	Total horas Presenciales	10	Total Horas Trabajo Autónomo	115	
<b>SISTEMAS DE EVALUACION</b>						
Prueba de evaluación			Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Documento escrito			90%		0%	
Exposición y defensa			10%		0%	

MATERIA: PRACTICAS PROFESIONALES EN CENTROS DE TRABAJO

Módulo al que pertenece: MODULO V PRACTICAS PROFESIONALES

Tipo: OBLIGATORIA

ECTS: 3

Semestre: 1

Lenguas en las que se imparte: CASTELLANO

Modalidad de enseñanza: presencial

### **COMPETENCIAS:**

Básicas / Generales / Transversales:

CB3;CB4; CB5; CB9;CB10;

CG1;CG4; CG5; CG6

CT1;CT2;CT3

**Específicas:**

CE3 ;CE6; CE11

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:**

Además de los resultados de aprendizaje específicos de cada módulo del Plan de Estudios al realizar las practicas no laborales en empresas los estudiantes adquieren las siguientes capacidades profesionales

1. **Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.**
2. **Demostrar un buen hacer profesional en la dirección y gestión de hoteles gastronómicos**
3. **Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.**
4. **Compartir información con el equipo de trabajo.**
5. **Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales**
6. **establecidos en la organización.**
7. **Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.**
8. **Demostrar creatividad en el desarrollo del trabajo que realiza.**
9. **Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con el diseño de ofertas gastronómicas.**
10. **Demostrar flexibilidad para entender los cambios.**
11. **Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.**
12. **Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.**
13. **Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria para utilizarlos en su trabajo.**
14. **Demostrar responsabilidad ante los éxitos, errores y fracasos.**
15. **Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.**
16. **Responsabilizarse del trabajo que desarrolla en la organización y ejecución de actos protocolarios.**
17. **Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.**
18. **Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes**

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:**

1. Aprovechamiento en restauración
2. Cata de alimentos en restauración
3. Elaboraciones culinarias
4. Servicio de vinos
5. Protocolo y eventos en restauración y hostelería
6. Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas

**OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)****ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:**

Asignatura 1: PRÁCTICAS PROFESIONALES EN CENTROS DE TRABAJO

Carácter: OBLIGATORIA

ECTS:3

Unidad temporal: 75 HORAS

Lenguas en las que se imparte: castellano

**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad Formativa		Horas de dedicación presencial del estudiante		Horas de trabajo personal del estudiante.		Porcentaje de presencialidad	
<b>PRÁCTICAS PROFESIONALES EN CENTROS DE TRABAJO</b>		75		0		100%	
Total Horas	75	Total horas Presenciales	75	Total Horas Trabajo Autónomo			

**SISTEMAS DE EVALUACION**

Prueba de evaluación		Ponderación máxima		Ponderación mínima	
Trabajo de campo		80%		0%	
Portafolio		20%		0%	