

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%
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: 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%

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

<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>COMPETENCIAS:</p> <p>Básicas / Generales / Transversales:</p> <p>CB1; CB2; CB4 CG1;</p> <p>CG4; CG6</p> <p>CT1;CT2;CT3</p> <p>Específicas:</p> <p>CE1; CE5; CE9; CE10; CE11</p>
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas. 3. Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución. 4. Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación. 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. 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. 7. Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.
<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:</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%
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: 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%
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: DISEÑAR Y COMERCIALIZAR OFERTAS GASTRONÓMICAS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS

Módulo al que pertenece: MODULO III MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN

Tipo: OBLIGATORIA

ECTS: 3

Semestre:

Lenguas en las que se imparte: CASTELLANO

Modalidad de enseñanza: presencial

COMPETENCIAS:

Básicas / Generales / Transversales:

CB1; CB2; CB4; CB6

CG1; ; CG4 CG5; CG6

CT1;CT2;CT3

Específicas:

CE6; CE7; CE8; CE9; CE10; CE11

RESULTADOS DE APRENDIZAJE PREVISTOS:

1. Al finalizar el módulo los estudiantes habrán adquirido las siguientes capacidades profesionales
2. Analizar la estructura, evolución y tendencias del subsector de restauración
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.
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.

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.

OBSERVACIONES (Requisitos previos, coordinación. Otras)						
ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA:						
Asignatura 1: PROYECTO DE EMPRESA O TRABAJO DE INVESTIGACIÓN						
Carácter: semipresencial						
ECTS:5						
Unidad temporal: 125 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		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	
SISTEMAS DE EVALUACION						
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. **Mostrar 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. **Mostrar creatividad en el desarrollo del trabajo que realiza.**
9. **Mostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con el diseño de ofertas gastronómicas.**
10. **Mostrar 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. **Mostrar 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. **Mostrar 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	
PRÁCTICAS PROFESIONALES EN CENTROS DE TRABAJO		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%	