



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

**MEMORIA PARA LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DEL
TÍTULO OFICIAL DE GRUADO/A EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA POR LA
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA**

INDICE

Datos de la Universidad, Centro y Título que presenta a la solicitud.....	3
1.-Descripción del título.....	5
2.-Justificación.....	9
3.-Competencias.....	18
4.-Acceso y admisión de estudiantes.....	22
5.-Planificación de la enseñanza.....	43
6.-Personal académico.....	52
7.-Recursos materiales y servicios.....	57
8.-Resultados previstos	63
9.-Sistema de garantía de calidad.....	65
10.-Calendario de implantación.....	65
Anexo 1. Estructura del Plan de Estudios. Fichas de módulos, materias y asignaturas.....	67

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO
-------------------------	--------	---------------

Universidad de Málaga Facultad de Turismo 29015031

NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA
-------	--------------------

Grado

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

Graduado o Graduada en **Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera** por la Universidad de Málaga

RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO
----------------------	----------

Ciencias Sociales y Jurídicas NO

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN
---	--------------------

NO

SOLICITANTE

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO
--------------------	-------

María Chantal Pérez Hernández Vicerrectora de Estudios de Grado

Tipo Documento **Número Documento**

NIF 45.280.720E

REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO
--------------------	-------

María Chantal Pérez Hernández Vicerrectora de Estudios de Grado

Tipo Documento **Número Documento**

NIF 45.280.720E

RESPONSABLE DEL TÍTULO

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO
--------------------	-------

Antonio Jesús Guevara Plaza Decano de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga

Tipo Documento **Número Documento**

NIF 24.901.641R

2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

DOMICILIO

C/ El Ejido s/n.
PABELLÓN DE
GOBIERNO DE
LA UNIVERSIDAD DE
MÁLAGA

CÓDIGO POSTAL

29071

MUNICIPIO

Málaga

TELÉFONO

952131038

E-MAIL

vrgrado@uma.es

PROVINCIA

Málaga

FAX

952132694

1.- DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera	NO		

LISTADO DE MENCIONES

.....

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias Sociales y Jurídicas	811	541

HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:

NO

RESOLUCIÓN

NORMA

AGENCIA EVALUADORA

Agencia Andaluza del Conocimiento

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Málaga

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
011	Universidad de Málaga

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
--------	-------------

No existen datos

LISTADOS DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES

A continuación, se muestran las empresas relacionadas con el título con las que la Universidad de Málaga tiene firmado convenios para la realización de prácticas.

Establecimientos hoteleros y de restauración
ACCOR HOTELES ESPAÑA, S.A.
AL RIMA, S.A. (PUENTE ROMANO BEACH RESORT & SPA)
ALGACA PROJECTS, S.L.
AMO HOLIDAYS, SL

APARTUR MARINAS DE NERJA, S.L.
BARCELÓ HOTELS MEDITERRÁNEO, S.L.
BEANBE MALAGA, S.L.
BIHOTEL TORREQUEBRADA, S.L.
CÍRCULO ALFENUS, S.L. (HOTEL PEZ ESPADA)
COMASA S.L (HOTEL LOS JAZMINES)
COMERCIAL SOL DOR 1992 S.L.
CONFIPANTO, S.A.
DIAMOND RESORTS EUROPE LTD.
EMTURAXA, S.L. (HOTEL LA VIÑUELA)
FLOSOLAN, S.L. (HOTEL SAHARA PLAYA)
FUERTE GROUP, S.L.
GALLERY CENTER, S.L. (HOTEL MOLINA LARIO)
GESTIÓN HOTELERA ANDALUZA, S.L. (MS AMARAGUA)
GRUPO DANI GARCÍA
GUIA PRIMERPLATO, S.L.
H. SANTOS D.S.L. (HOTEL MIRAMAR)
HOTEL CORTIJO LA REINA, S.L.
HOTEL EUROSTARS ASTORIA (ALEGRO HOTEL, S.L.)
HOTEL EUROSTARS MIJAS (BULSARIA HOTELS, S.L.U.)
HOTEL FUENTE DEL SOL, S.L.
HOTEL GRILL MALAGA, S.L.
HOTEL HILTON GARDEN INN MÁLAGA (GESTHOTEL MÁLAGA, S.L.)
HOTEL HUMAINA
HOTEL LIMA
HOTEL MAINAKE, S.L.
HOTEL MÁLAGA PALACIO
HOTEL PLAZA DEL CASTILLO, S.L.
HOTEL TRIBUNA MÁLAGA (CASSIOPEA HOTELS S.L.U.)
HOTEL ZENIT MALAGA
HOTELES COACH, S.A.
HOTELES PYR, S.A.
HOTELES SOL DEL SUR, S.A.
HOTELERA PLAYA GOLF, S.A.
ILUNION HOTELS, S.A.
INEXTUR, S.A. (HOTEL GRAN MELIA DON PEPE)
INMOBRAVA 2009, S.A. (HOTEL PALMASOL)
JAIMAR HOTELES, S.L
LACERTA HOTELS, S.L.
LIRIA DE LAS MARISMAS S.L. (HOTEL-RESTAURANTE CORTIJO DEL ARTE)
MALAGA SUITE SHOWROOM
MARBELLA CLUB HOTEL, S.A
MARESTO, S.A.
MARVERA, S.A (HOTEL FLORIDA SPA)
MELIA HOTELS INTERNATIONAL, S.A.
MIRASIERRA, S.A.
MYRAMAR DIVISIÓN HOTELERA, S.L
NEXPROM, S.A. (HOTEL SOL DON PABLO)
NH HOTELES ESPAÑA, S.L.
ONACAMPANARIO, S.L
PARADORES DE TURISMO DE ESPAÑA, S.A.
PARATY HOTELES
PETIT PALACE PLAZA MÁLAGA
POSADAS DE ESPAÑA, S.A.

SOCIEDAD DE EXPLOTACION TURISTICA PIERRE VACANCES, S.L.
PINAR HOSPITALITY, S.L.
PROINTUR 2000, S.L. (HOTEL GUADALMEDINA)
RESERVA DEL HIGUERON SERVICIOS HOTELEROS, S.L.
RIO REAL GOLF HOTEL, S.L.
ROOM MATE, S. A.
SANTA CLARA BEACH S.L. (HOTEL MS MAESTRANZA)
SIDEHOTELES, S.L.
VALENCIANA HOTELERA S.L.
VINCCI HOTELES, S.A.
VRI MANAGEMENT ESPAÑA, S.L.(CLC WORLD)
ZENSUR HOTEL, S.L

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS EN FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	12
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRÁBAJO FIN GRADO
30	126	12
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	

1.3. Universidad de Málaga

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
29015031	Facultad de Turismo

1.3.2. Facultad de Turismo

1.3.2.1. Datos asociados al Centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTE EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
SI	NO	NO
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
2019/2020: 60	2020/2021: 60	2021/2022: 60

TIEMPO COMPLETO

	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60	60
RESTO DE AÑOS	48	240

TIEMPO PARCIAL

	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30	60
RESTO DE AÑOS	30	240

NORMAS DE PERMANECIA

<http://u.uma.es/o/>

LENGUAS EN LA QUE SE IMPARTE

Castellano

2.- JUSTIFICACIÓN

2.1. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO: INTERÉS ACADÉMICO, CIENTÍFICO Y/O PROFESIONAL

I. PREÁMBULO

El interés por los estudios superiores en los ámbitos de la Gastronomía y la Gestión Hotelera ha sido avalado por la implantación en diferentes universidades nacionales e internacionales de titulaciones de Grado. En la actualidad, la oferta de formación reglada en Andalucía en dichos ámbitos, se limita básicamente a la Formación Profesional reglada, no existiendo estudios de grado universitario que permitan alcanzar un nivel de conocimiento teórico y habilidades para la gestión hotelera, la restauración, la gastronomía y la alimentación siempre desde un punto de vista interdisciplinar y en su orientación hacia las colectividades.

La gastronomía es una tendencia al alza y un atractivo de interés turístico para millones de viajeros, al igual que pueden serlo otros tipos de recursos culturales como el arte, la música o la arquitectura. Se consolida como un elemento diferenciador del destino turístico, como una herramienta de definición de marca y de promoción territorial, destacando su influencia en las actitudes de compra del consumidor. El 53,95% de la población española afirma que la gastronomía influye en la elección de su destino y el 56,82%, adquiere productos turísticos con experiencia gastronómica incluida. Es evidente, por tanto, que existe la necesidad de profundizar en la gastronomía y el turismo, ya que supone una estrategia para actuar como pilar de crecimiento y con repercusiones beneficiosas sobre distintos sectores.

El turismo gastronómico constituye para la Organización Mundial del Turismo (OMT) una de las tipologías más dinámicas y en constante crecimiento en los últimos años, dado que el turista actual se mueve en una búsqueda constante de nuevas experiencias y sensaciones, a las que la gastronomía puede dar respuesta. La gastronomía representa una oportunidad para diversificar y revitalizar el turismo, así como promover el desarrollo local y sostenible, pues representa todo un abanico de posibilidades históricas, paisajísticas, culturales y tradicionales. En este sentido, la relevancia de la gastronomía es tal que en 2010 la dieta mediterránea fue incluida por la UNESCO en el listado de patrimonio intangible cultural de la humanidad. A nivel internacional es incuestionable el valor que la gastronomía ha tenido en el aumento del prestigio de la “Marca España” y en la potenciación de la visibilidad y desarrollo territorial de muchas zonas geográficas.

Conscientes de la importancia que posee la gastronomía para el turismo, la OMT ha puesto en marcha la “Red de Gastronomía OMT”, un foro de expertos, organizaciones de gestión de destinos, académicos y profesionales del sector privado que trabajan en colaboración para dar forma al turismo gastronómico del futuro. En definitiva, la gastronomía no sólo ha sido hasta ahora uno de los puntos centrales de toda experiencia turística, sino que, en un contexto global, se convierte en un elemento clave para la competitividad turística.

Según el Libro Blanco del Título de Grado en Turismo, el alojamiento y la restauración y su relación con la gastronomía, son áreas con personalidad propia y diferenciada con respecto al resto de ámbitos de conocimiento de la actividad turística, lo que pone de manifiesto la necesidad de formar a profesionales en estas áreas específicas del turismo. Estamos en un momento en el que el avance del conocimiento en turismo requiere ampliar la formación en los ámbitos anteriormente indicados, y formar a futuros profesionales que requieren contar con unas competencias más profundas e interdisciplinares que las que actualmente desarrollan en otros niveles de estudios no universitarios.

Además, hay que destacar que la gastronomía es un área académica de interés universitario, como así lo demuestran distintas universidades españolas y otras internacionales en países como Francia, Suiza, Italia, Reino Unido, Argentina, Chile, etc., que han apostado por la incorporación en sus planes de estudios del grado en ciencias gastronómicas y culinarias con diferentes menciones¹. Se trata de una disciplina adscrita a las Ciencias Sociales y Jurídicas y que incorpora disciplinas de Ciencias y Ciencias de la Salud, orientada a que los estudiantes obtengan una formación multidisciplinar para el ejercicio de actividades de carácter profesional en el ámbito de la restauración, el turismo y la dirección de empresas.

Por otra parte, la especificidad de las empresas gastronómicas, caracterizada por una actividad discontinua, gran diversidad y especialización de los establecimientos, requiere de una adaptación y respuesta a las exigencias cada vez mayores de los

¹ Graduado en Gastronomía (Universidad Católica de San Antonio, Universidad Cardenal Herrera-CEU, Universidad Francisco de Vitoria)
Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias (Universidad de Mondragón)
Graduado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas (Universidad de Barcelona)
Graduado en Ciencias Gastronómicas (Universitat de València)
Bachelor Degree in Culinary Arts Management (Culinary Institute of America)
Laurea in Scienze Gastronomiche (Università di Scienze Gastronomiche)
Universidad del Claustro de Sor Juana
Universidad de Gastronomía y Turismo en México
Instituto Argentino de Gastronomía

clientes, siendo al mismo tiempo un elemento integrador en el aumento de competitividad de los mercados turísticos a nivel internacional, lo que obliga a poner el acento en una formación en gastronomía más profesionalizada y comprometida con la innovación, la calidad y las nuevas estrategias de negocio. Las actividades futuras en el sector gastronómico pasan por diseñar y desarrollar técnicas y sistemas de producción, por gestionar empresas de restauración dirigiendo y supervisando todos los procesos y por coordinar equipos de personas, ofrecer asesoría y consultoría gastronómica, todo ello desde la innovación permitiendo crear especialistas en nuevas iniciativas gastronómicas.

La gastronomía, por su carácter multidisciplinar puede ser abordada desde diferentes ámbitos en las que puede adscribirse las líneas de trabajo incluidas en la estrategia Horizonte 2020, como son la salud, la seguridad alimentaria, la bioeconomía, la innovación en las empresas, el turismo azul, etc. Igualmente, y como propone la Real Academia de Gastronomía, "... es un medio para mejorar la calidad de vida de los españoles, reducir costes en sanidad y aumentar ingresos".

La investigación aplicada a la gastronomía también puede permitir la puesta en valor y recuperación del patrimonio cultural, como tradiciones, recetas, patrimonio industrial y agroalimentario, recuperación de cultivos, etc. En última instancia, la investigación científica podrá generar como resultado la transferencia de conocimiento e innovación hacia la sociedad, y específicamente, hacia las empresas hoteleras, hosteleras y turísticas. En definitiva, el potencial de generación de conocimiento de distintas áreas en el ámbito de la gastronomía es muy importante.

El mismo fenómeno se produce con los estudios de alojamiento en Andalucía, ya que la única titulación existente vuelve a ser de Formación Profesional, en concreto Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos. La necesidad de perfiles profesionales de alta dirección y con un elevado grado de especialización en la gestión de alojamiento ha sido la causa de que algunas universidades nacionales e internacionales también hayan creado titulaciones propias para así completar dicha formación.

A nivel universitario español, la actual oferta en estudios de turismo presenta un carácter generalista, de hecho, según el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT), existen registrados 49 títulos de Graduado en Turismo que se imparten en España y tan sólo cuatro de gestión hotelera, impartidos todos en Cataluña y Cantabria. Por tanto, se evidencia que en Andalucía no existe formación universitaria oficial que incluya formación sobre materias relativas a la gastronomía y a la gestión hotelera.

La gestión hotelera requiere personal cualificado, ya que los perfiles demandados por las empresas hoteleras en la actualidad requieren necesidades formativas especializadas, que se centre en la excelencia del sector. Un estudio realizado por la Red de Expertos en Turismo para el Análisis de la formación, empleo y emprendimiento en el sector turístico de Andalucía revela como carencia formativa la falta de especialización de los profesionales del sector turístico.²

Por otra parte, es importante destacar la importancia de la gastronomía y la restauración en el sector del alojamiento, prueba de ello es la existencia del departamento de alimentación y bebidas, el cual es clave para la rentabilidad del establecimiento hotelero. En dicho departamento, los profesionales deben poseer conocimientos interdisciplinarios de gestión, gastronomía, interculturalidad, alimentación, restauración, etc. ya que es fundamental en la gestión de eventos, banquetes y restauración del hotel. En este título que se propone, se podrá adquirir competencias que permitan obtener perfiles adecuados y transversales de los diferentes ámbitos del conocimiento.

En relación con la investigación en gestión hotelera es una de las apuestas del Plan del Turismo español Horizonte 2020. Se buscan innovaciones en el modelo de gestión que incorporen las nuevas necesidades del turista, y que, además, se analice la eficiencia entre producción y recursos disponibles.

La creación de un grado que integre los conocimientos de gastronomía y gestión hotelera permitirá constituir el punto de encuentro y convergencia para el ecosistema de espacios científicos existentes en la actualidad en la Universidad de Málaga, que desarrollan trabajos de investigación y formación en los ámbitos del turismo, la gastronomía, la hotelería y la restauración. En concreto, la Universidad de Málaga posee el Gastrocampus de innovación que permite integrar, desde un punto de vista holístico, aquellas materias pertenecientes a distintas áreas de conocimiento bajo el nexo de unión de los ámbitos anteriormente indicados, como un elemento innovador en el desarrollo turístico, en la salud y en el conocimiento antropológico-cultural de la sociedad del Siglo XXI; en definitiva, sentar las bases en conocimiento, investigación y transferencia para generar nuevos conocimientos en la materia. Actualmente dentro del Gastrocampus se encuentran diversas estructuras académicas y profesionales, entre las que podemos destacar la Cátedra de enogastronomía y turismo de Sabor a Málaga, la Cátedra de Innovación Turística Manuel Molina, La carta malacitana, academias gastronómicas, etc.

La propuesta de creación de un título de Graduado en Gastronomía y Gestión Hotelera viene a dar respuesta al artículo 33.1 de la Ley orgánica 6/2001 de Universidades, que establece que "Las enseñanzas para el ejercicio de profesiones que requieren conocimientos científicos, técnicos o artísticos, y la transmisión de la cultura son misiones esenciales de la Universidad".

La propuesta que justifica el título universitario de gastronomía y gestión hotelera, estrechamente vinculados, es que, a lo largo de los últimos años, el turismo se ha visto afectado en menor medida que otros sectores por la crisis económica. La contribución de la gastronomía y el turismo al PIB español representa casi un 20%, y su influencia directa e indirecta en otros

² Hosteltur 2011

sectores económicos, aseguran un efecto multiplicador en términos de generación de ingresos y empleo. Por tanto, se evidencia que ambos sectores juegan un papel estratégico en el desarrollo económico y social de España. Además, se estima que el sector turístico y el gastronómico van a seguir manteniendo un buen comportamiento en los próximos años, por lo que se espera la aparición de nuevos roles profesionales y un aumento en la demanda de profesionales cualificados en los ámbitos de la hostelería, la restauración, la producción alimentaria, la tecnología de los alimentos, la asesoría turística, etc., los cuales deben ser capaces de satisfacer las actuales expectativas de servicio y de calidad del mercado.

Experiencia de la Universidad en la impartición del título.

Grado en Turismo

Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo

Máster Universitario en Turismo Electrónico: Tecnologías Aplicadas a la Gestión y Comercialización del Turismo

Máster Propio Universitario en Dirección y Gestión Hotelera

Máster Propio Universitario en Enoturismo

Experto Universitario en Gestión y Difusión Turísticas del Patrimonio en torno al Vino

Curso de Extensión Universitaria en Sumillería y Dirección de Restauración

II. RELEVANCIA DEL TÍTULO PARA EL DESARROLLO DEL CONOCIMIENTO Y PARA EL ÁMBITO LABORAL ESPAÑOL Y EUROPEO Y SU ADECUACIÓN A LAS LÍNEAS GENERALES DEL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR.

Demanda potencial del título e interés para la sociedad.

El turismo es uno de los sectores más importantes del mundo, según el informe del Consejo Mundial de Viajes y Turismo para España, el PIB que generó en 2.016 representa el 14,2%. Los viajes y el turismo generaron en ese año un total de 150.591 millones de euros, siendo superado únicamente por el sector textil. Además, generó 2,7 millones de empleos directos e indirectos, lo que supone un 14,5% del total. Las previsiones que desarrollan muestran una expectativa de crecimiento anual del 2% hasta 2.027, frente al 1,4% anual que espera crecer el total de la economía.

La importancia del turismo en Andalucía en general y en la provincia de Málaga en particular, sitúa al sector como principal motor de la economía. En la siguiente tabla podemos apreciar, según el Sistema de Análisis y Estadística del Turismo de Andalucía (SAETA), la distribución de afiliaciones de cada provincia y zona turística entre las distintas ramas de actividad que componen la industria turística y su evolución:

	Cuota en %					Variación interanual en %			
	Hoteles	Restauración	Transporte	Otras activ.	Total	Hoteles	Restauración	Transporte	Otras activ.
Almería	17,2%	66,9%	6,4%	9,5%	100,0%	11,2%	9,1%	2,4%	11,9%
Cádiz	15,7%	66,4%	6,3%	11,6%	100,0%	6,0%	5,0%	3,9%	8,0%
Córdoba	8,9%	68,6%	9,1%	13,3%	100,0%	5,2%	4,4%	-1,4%	1,8%
Granada	15,2%	62,5%	8,9%	13,4%	100,0%	7,1%	5,4%	2,0%	4,5%
Huelva	20,5%	63,4%	5,5%	10,6%	100,0%	15,2%	4,0%	2,3%	4,2%
Jaén	10,0%	70,6%	7,3%	12,1%	100,0%	2,1%	3,2%	1,9%	7,4%
Málaga	18,9%	60,5%	7,4%	13,3%	100,0%	6,8%	7,6%	3,6%	8,2%
Sevilla	9,2%	67,3%	7,8%	15,7%	100,0%	5,9%	6,1%	-4,8%	3,3%
Interior	10,5%	67,6%	7,9%	14,0%	100,0%	5,7%	5,5%	-0,8%	3,5%
Litoral	19,5%	61,6%	6,9%	12,1%	100,0%	8,2%	6,9%	3,0%	9,4%
Andalucía	15,0%	64,6%	7,4%	13,0%	100,0%	7,3%	6,2%	1,0%	6,1%

Fuente: SAETA, Empresa Pública Turismo y Deporte de Andalucía a partir de Afiliados a la Seguridad Social en Alta Laboral que Trabajan en Andalucía, IECA.

La gastronomía, en su vertiente más moderna, científica y tecnológica, demanda nuevos profesionales con una base científica que puedan liderar la evolución del sector y el diseño de nuevos servicios y productos gastronómicos, ya sea en restauración o en industrias alimentarias.

Además, como se ha comentado anteriormente, el título de Graduado/a en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera se adecua a las líneas generables del EEES, ya que viene a dar respuesta a la aplicación del artículo 33.1 de la Ley orgánica 6/2001 de Universidades y la integración de España en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), transformando el catálogo de títulos superiores, el cual ya puso entonces de manifiesto la ausencia, en España, de un título en el ámbito de la Gastronomía, Hostelería y Restauración. Dichos títulos sí son habituales encontrarlos en las ofertas formativas universitarias internacionales, que desde hacía tiempo venían tomando la iniciativa. Existe pues un consenso, apoyado por la Resolución en

2014 del Parlamento Europeo sobre “el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos” relativo a la necesidad de formación de especialistas en Gastronomía, Restauración y Cocina que posean amplias competencias científicas, técnicas, culturales y artísticas, que sepan entender y gestionar el entorno empresarial, el desarrollo tecnológico y la situación del mercado para descubrir las oportunidades y responder a las demandas de la sociedad.

Por tanto, podemos afirmar que el turismo y la gastronomía se presentan como sectores fuertes en el desarrollo presente y futuro de nuestra economía, y representan un fenómeno global que trasciende a nuestras fronteras conformando un modelo para todo el mercado internacional. Además, son sectores que se comportan mejor que el resto, incluso en fases de recesión y por tanto se dan las circunstancias idóneas, por condicionantes turísticos, desarrollo económico, importancia del sector agroalimentario, desarrollo universitario y adecuación al Espacio Europeo de Educación Superior y reconocimiento internacional por historia y cultura, para la implantación de este tipo de estudios.

Las previsiones futuras son de consolidación del número de turistas que nos visitan y de especialización en un turismo de mayor calidad, por ello, es de esperar un aumento paralelo de la demanda de trabajadores cualificados para estos sectores. Con todos estos datos podemos hacer algunas reflexiones, que ya han sido avaladas por otras universidades españolas no pertenecientes a la Comunidad Autónoma de Andalucía, en sus justificaciones para implantar los estudios que se proponen. En relación con la demanda de formación universitaria para el Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera, se describen las siguientes consideraciones:

- La demanda de estudios superiores en gastronomía y gestión hotelera es mayor a la oferta, aunque dicha demanda se encuentra limitada por el elevado coste de la oferta, al ser dicha oferta mayoritariamente procedente de universidades privadas.
- Existe un incremento en la demanda de titulaciones interdisciplinares, con mayor potencial de salidas profesionales vinculadas a sectores fundamentales de la economía española y ello, en parte, debido a las altas tasas de desempleo y/o saturación de puestos de trabajo para ciertas titulaciones tradicionales.
- Los espacios de potencial desarrollo profesional se asocian principalmente a empresas del sector hotelero, de la restauración y turístico en los ámbitos de:
 - Dirección y Gestión.
 - Gestión de productos.
 - Desarrollo de productos y asesoría.
 - Investigación e innovación.
- La gran potencia del sector turístico en España y en la Comunidad de Andalucía, demanda profesionales ampliamente formados y también capacitados en procesos de gestión en empresas relacionadas con la gastronomía y la gestión hotelera.
- A nivel internacional crece el reconocimiento y el prestigio de la gastronomía española y de la calidad del turismo, de las ventajas de la dieta mediterránea y se espera que esto incremente la demanda internacional por la gastronomía española.
- La demanda del título parece ser considerable, si tenemos en cuenta cómo han aumentado las solicitudes para su implantación en varias universidades públicas y privadas.

Por tanto, partiendo de la base de que no existe en las universidades andaluzas un título de graduado relacionado con la gastronomía y gestión hotelera, la posible demanda del título se vería además apoyada por la creciente demanda de personal especializado dentro del ámbito turístico y el constante crecimiento del turismo gastronómico.

Esta coyuntura es una oportunidad para implantar unos estudios, los de “Gastronomía y hotelería” que si bien, se han considerado “estudios de segunda clase” mientras han estado fuera del ámbito universitario, han alcanzado en la actualidad, en la sociedad y en muchos países avanzados, el lugar que merecidamente les corresponde. Por lo que desaprovechar esta situación nos dejaría, frente a nuestros competidores, en franca desventaja de cara al futuro.

2.2. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTAS Y REFERENTES EXTERNOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Siguiendo el acuerdo del Consejo de Gobierno de la Universidad de Málaga, de 12 de febrero de 2009, mediante el que se establecen los criterios y el procedimiento para la elaboración y aprobación de propuestas de títulos universitarios oficiales de graduado/a, la Junta de Centro de la Facultad de Turismo ha establecido una comisión de título formada por profesorado perteneciente a diferentes áreas de conocimiento de distintos departamentos de la Universidad de Málaga para la elaboración del plan de estudios. Dicha comisión ha realizado diferentes reuniones para estructurar las competencias y materias del plan de estudios, para lo cual ha establecido tanto procedimientos externos como internos de referencia.

Los procedimientos de consulta y referentes externos utilizados para la elaboración del plan de estudios del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera han constado, por una parte, de consultas a colectivos externos y de otra, del análisis de planes de estudios de universidades nacionales e internacionales y de documentos generados por profesorado de diversos

países de la Unión Europea.

En relación con los colectivos externos consultados han sido muy variados y comprenden tanto el ámbito académico, como el de investigación y profesional:

- Consejo regulador de las denominaciones de origen de Málaga, Sierras de Málaga y pasas de Málaga
- Academia Andaluza y Malagueña de Gastronomía.
- Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol
- Instituto Europeo de la Dieta Mediterránea.
- La Carta Malacitana
- Junta de Andalucía a través de las consejerías de:
 - Consejería de Turismo y Deporte. Junta de Andalucía
 - Hotel Escuela Convento de Santo Domingo
 - Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía
 - Consejería de Empleo, empresa y comercio. Junta de Andalucía
 - Escuela de Hostelería de Málaga - La Cónsula

A nivel nacional se han analizado detalladamente las siguientes titulaciones en Ciencias Gastronómicas y en Dirección y Gestión hotelera que actualmente se encuentran ya aprobadas e implantadas.

Grado en Gastronomía y Artes Culinarias	Basque Culinary Center San Sebastián	http://grado.bculinary.com/es/
Grado en Gastronomía Universidad Católica de Murcia	Guadalupe (Murcia)	http://www.ucam.edu/estudios/grados/gastronomia-presencial
Grado en Gastronomía y Management Culinario	Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario (GASMA) Castellón de la Plana	http://www.gasma.es/
Grado en Gastronomía	Universidad Francisco de Vitoria Pozuelo Alarcón (Madrid)	https://www.ufv.es/grado-en-gastronomia
Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas	Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo CETT (centro adscrito UB) Barcelona	https://www.cett.es/es/oferta-academica/cursos/grado-de-ciencias-culinarias-y-gastronomicas/presentacion/introduccion
Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas	Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya	http://www.ub.edu/web/ub/es/estudis/oferta_formativa/graus/fitxa/C/G1084/index.html
Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas	Universitat de València (Estudi General)	https://www.uv.es/uvweb/grado-ciencias-gastronomicas/es/grado-ciencias-gastronomicas-1285938692692.html
Graduado o Graduada en Gastronomía / Gastronomy	Universidad Cardenal Herrera-CEU	https://www.boe.es/boe/dias/2016/01/29/pdfs/BOE-A-2016-879.pdf
Graduado o Graduada en Gastronomía	Universidad Católica San Antonio	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=104263215894813358589915)
Graduado o Graduada en Gastronomía	Universidad Francisco de Vitoria	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=217897588809381056079944
Graduado o Graduada en	Mondragón Unibertsitatea	http://www.boe.es/boe/dias/2013/02/12/pdfs/BOE-A-2013-1507.pdf

Gastronomía y Artes Culinarias		
Graduado o Graduada en Dirección Hotelera	Universidad Autónoma de Barcelona	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=122643736887217642111440
Graduado o Graduada en Gestión Hotelera y Turística	Universidad de Cantabria	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=194029855746924164073860
Graduado o Graduada en Gestión Hotelera y Turística	Universidad de Girona	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=48737794678317933668590
Graduado o Graduada en Gestión Turística y Hotelera	Universidad Ramón Llull	https://www.htsi.url.edu/grado-turismo-direccion-hotelera/

A nivel internacional se han analizado detalladamente las siguientes titulaciones:

Argentina	Licenciatura en Gastronomía	Universidad de Palermo. Facultad de Ciencias Económicas.	http://www.palermo.edu/economicas/carrera-gastronomia/index.html
Argentina	Licenciatura en Gastronomía	Instituto Argentino de Gastronomía y la Universidad Argentina de la Empresa Buenos Aires	http://www.iag.com.ar/programas/carreras/licenciatura-en-gastronomia
Argentina	Licenciatura en Gastronomía	Universidad de Palermo y Colegio de Gastronomía Gato Dumas Buenos Aires	http://www.palermo.edu/economicas/carreragastronomia/
Argentina	Licenciatura en Administración Gastronómica	Universidad del Aconcagua Mendoza	http://www.uda.edu.ar/index.php/2014-08-19-12-21-28
Australia	Master of gastronomic tourism	The University of Adelaide	http://www.adelaide.edu.au/degreefinder/2012/magas_martgast.html
Australia	Bachelor of Business (International Restaurant Management)	Le Cordon Bleu Adelaide y Sidney	http://www.cordonbleu.edu/index.cfm?fa=FrontEndMod.ShowWebPage&NavigationID=717&setCampusID=6&setLangID=1
Chile	Licenciatura en Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos, con mención en Cocinas Andinas.	Universidad de las Américas Santiago de Chile	http://admisión.udla.cl/carrera/licenciatura-enartes-culinarias-ynegociosgastronomicos#sedes
China	Bachelor Culinary Arts and Nutriology	University of Jinan Shandong	http://school.cucas.edu.cn/course/detail?sid=99&courseid=9643
Colombia	Grado en Artes Culinarias y Gastronomía	Universidad Autónoma de Manizales Manizales - Caldas	http://www.autonoma.edu.co/ofertaacademica/pregrados/artes-culinarias-ygastronomia
Costa Rica	Bachillerato en Gastronomía de la	Universidad Latina Heredia	http://www.ulatina.ac.cr/ofertaacademica/facultades/hospitalidad/bachilleratoen-gastronomia-sede-enheredia

	Universidad Latina y Diplôme Culinaire D'Hotelier Le Cordon Bleu		
Dinamarca	MSc in Gastronomy and Health	University of Copenhagen	http://www.science.ku.dk/english/courses-and-programmes/degree-programmes/gastronomy/
Dubai	Diploma - International Chef Training Program	International Centre for Culinary Arts Dubai Dubai	http://www.iccadubai.ae/academic-faculty
EEUU	Culinary Arts Johnson & Wales	University Rhode Island	http://academics.jwu.edu/college-of-culinary-arts/
EEUU	Master of liberal Arts in Gastronomy	Boston University Metropolitan College (USA)	http://www.bu.edu/met/programs/graduate/gastronomy/
Francia	University Degree in Taste, Gastronomy and Arts de la Table	Universite de Reims	http://www.univ-reims.eu/courses/available-courses/degrees-and-preparations-to-teacherexaminations/human-and-social-sciences/other-degrees,167.html
Francia	Bachelor's degree in Culinary Arts and Restaurant Management	Institut Paul Bocuse Ecully	http://www.institutpaulbocuse.com/en/culinary-management/bachelor/bachelor-s-degree-inculinary-arts-andrestaurantmanagement-4436.kjsp
Italia	Undergraduate Program in Gastronomic Sciences y Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico	University of Gastronomic Sciences Bra	http://www.unisg.it/en/
Italia	Bachelor Culinary Arts Italian	Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu Florencia	http://www.bachelorstudies.com/universities/Italy/SACCBBCBS/
Mexico	Licenciatura en Gastronomía	Universidad Autónoma del Estado de México. Facultad de Turismo y Gastronomía	http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/
Mexico	Licenciatura Internacional de Gastronomía	Universidad del Valle del México. Facultad de Hospitalidad, Turismo y Gastronomía	http://www.uvmnet.edu/licenciatura/gastronomia_internacional.asp
México	Licenciatura Internacional en Gastronomía	Universidad del Valle de México México	http://www.universidaduvm.mx/licenciaturainternacional-engastronomia
México	Licenciatura en Gastronomía	Superior de Gastronomía México	http://www.superiordegastronomia.edu.mx/portal/

México	Licenciatura en Gastronomía	Universidad de Celaya Guanajuato	http://www.udec.edu.mx/i2012/ofertaeducativa/licenciaturas/gastronomia/gastronomia.html
México	Licenciatura en Gastronomía Benemérita	Universidad Autónoma de Puebla Puebla de Zaragoza	http://www.buap.mx/portal_pprd/wb/EDUCATIVA/gastronomia
Nueva Zelanda	Bachelor of Arts (Culinary Arts)	Auckland Technology (AUT) University Auckland	http://www.aut.ac.nz/study-at-aut/studyareas/hospitality-tourism/undergraduatecourses/bachelor-ofarts-in-culinary-arts
Panamá	Licenciatura Internacional en Artes Culinarias	Universidad Interamericana de Panamá Panamá	http://www.uip.edu.pa/index.php/licinternacional-en-artesculinarias/
Peru	Licenciaturas en Arte Culinario y Gastronomía y Gestión de Restaurantes	Universidad de San Ignacio de Loyola. Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía	http://www.usil.edu.pe/0/facultad.aspx?PFL=8
Perú	Licenciado en Gastronomía y Gestión Empresarial	Universidad Le Cordon Bleu Lima	http://www.ulcb.edu.pe/index.php/es/carreras/gastronomia-y-gestionempresarial.html
Reino Unido	Culinary Arts Management BA	University College Birmingham Birmingham	http://www.ucb.ac.uk/undergraduate/courses/food/full-time/culinaryarts-management-bahons.aspx
Suiza	Bachelor's Culinary Arts	Academy of Culinary Arts Le Bouveret y Lucerne	http://www.culinaryarts switzerland.com/en/
Turquía	Higher Diploma in Culinary Arts American	College Chipre	http://www.bachelorstudies.com/universities/Cyprus/AmeCol/
Turquía	Gastronomy and Culinary Arts Istanbul Bilgi	University İstanbul	http://www.bilgi.edu.tr/en/education/facultyandschools/schools/schoolof-tourism-and-hotelmanagement/gastronomy-and-culinary-arts
Turquía	Bachelor - Culinary Arts	University of Mediterranean Karpasia Chipre	http://tr.bachelorstudies.com/Bachelor-Mutfaksanatlari/Turkiye/UniMediterr-Karpasia/

Además del análisis anterior, se han tenido en cuenta las recomendaciones del Libro Blanco del Título de Grado en Turismo, el cual es resultado del proyecto llevado a cabo por una red de universidades españolas con la finalidad de dar respuesta al diseño del Grado en Turismo. Las universidades participantes trabajaron exhaustivamente en la recogida de documentación, analizándola por medio de diferentes debates con el propósito de conseguir un modelo final consensuado y con los aspectos más importantes del título.

El análisis de las diferentes titulaciones de turismo en universidades nacionales y europeas dieron lugar a la propuesta de los perfiles profesionales, las competencias y las necesidades formativas afines al Grado en Turismo. El exhaustivo detalle del libro blanco desglosaba diferentes ámbitos del turismo, entre ellos el ámbito relacionado con la restauración y el alojamiento, que ha sido consultado para el desarrollo de esta memoria.

El ámbito de alojamiento, que recoge todos los establecimientos hoteleros y extra hoteleros, incluyendo camping, residencias rurales, alquiler de apartamentos, clubes de vacaciones, etc., posee diferentes perfiles profesionales, dependiendo de la categoría y especialización del alojamiento.

En el ámbito de la restauración se encuentran trabajos relacionados con la gestión de restaurantes, empresas de hostelería, catering y unidades de negocio que corresponden al ámbito de alojamiento, y comprende lo que habitualmente se denomina food service industry.

A partir de los perfiles profesionales, el Libro Blanco desarrolla una serie de competencias profesionales en las que deben ser formados los graduados según los ámbitos. En las competencias genéricas que se presentan destaca el carácter

multidisciplinar, pluridisciplinar y trans disciplinar, lo que obliga el desarrollo de conocimientos en diferentes ciencias, al mismo tiempo que se deben solventar problemas propios de la gestión de personal, empresas e instituciones.

Para el diseño del Plan de Estudios es necesario tener en cuenta los problemas que diariamente detectan los profesionales de los ámbitos de alojamiento y restauración. Es por ello por lo que las competencias desarrolladas en el Libro Blanco fueron valoradas por profesionales del sector.

Las competencias de la gestión de alojamientos y restauración establecidas en dicho libro y que han servido, entre otras consultas, para el desarrollo de la memoria son:

- Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.
- Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración.
- Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.
- Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
- Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
- Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.
- Manejar técnicas de comunicación.
- Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.
- Creatividad.
- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas.
- Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.
- Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas.
- Gestionar los recursos financieros.
- Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.

Las áreas de conocimiento vinculadas a las competencias anteriormente descritas están cubiertas en el diseño de título del Grado de Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera propuesto.

2.3. CONSULTAS INTERNAS REALIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS.

La propuesta del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera surge desde la Junta de Centro de la Facultad de Turismo, como se ha presentado brevemente en la sección anterior. Dicha propuesta ha seguido las directrices marcadas por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales y los acuerdos del Consejo de Gobierno de la Universidad de Málaga, mediante el cual la Junta de Centro de la Facultad de Turismo propuso a los miembros de la Comisión para la elaboración del Plan de Estudios de Graduado/a en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera. Los miembros que forman esta comisión son profesores/as de la Universidad de Málaga de distintas áreas de conocimientos relacionadas con el plan de estudios.

La comisión ha realizado cuatro sesiones académicas y diversas reuniones específicas por materias. La comisión ha actuado de manera dinámica dividiendo el trabajo y debatiendo sobre contenidos, competencias profesionales, resultados del aprendizaje, distribución temporal de las enseñanzas, así como la distribución en créditos teóricos y prácticos. En dichas sesiones de trabajo la comisión siempre tomó como referencia los referentes externos anteriormente indicados y las conclusiones del libro blanco de grado en turismo evaluado por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA).

Una vez elaborada la propuesta, se ha procedido a la difusión pública a toda la Comunidad Universitaria a través del envío de la propuesta de memoria a todos los departamentos que imparten docencia en la Universidad de Málaga, valorándose todos los informes y sugerencias que aportaron.

El documento final ha sido informado en la Comisión de Estudios de Grado, que también consideró el informe de viabilidad elaborado por el servicio de recursos humanos, y aprobado en Consejo de Gobierno de la Universidad de Málaga.

3.- COMPETENCIAS

3.1. COMPETENCIAS BÁSICAS, Y GENERALES

BÁSICAS

Según el **Real Decreto 861/2010**, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre se garantizarán como mínimo las siguientes competencias básicas:

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

GENERALES

CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.

CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.

CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.

CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones.

CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.

CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.

CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.

CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.

CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.

CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.

3.2 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE01. Conocer las propiedades de las macromoléculas biológicas y su relación con la función que desempeñan, junto con las estructuras químicas, transformaciones fisicoquímicas y con las principales rutas metabólicas en el proceso de obtención de la energía de los alimentos.

CE02. Aplicar las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos y su aplicación en gastronomía y bebidas.

CE03. Familiarizarse con los productos y las reacciones químicas que tienen lugar durante los procesos de obtención de bebidas: fermentación, vinificación, crianza y envejecimiento.

- CE04. Conocer los procesos químicos implicados en el color, la conservación, la estabilidad, la evolución y el envejecimiento de los diferentes tipos de bebidas.
- CE05. Conocer las diferentes legislaciones relacionadas con el sector de bebidas.
- CE06. Conocer, evaluar y gestionar las prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos y de la trazabilidad en la cadena alimentaria para elaborar medidas que protejan al consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y de la alimentación saludable.
- CE07. Conocer los conceptos generales y las funciones principales de los nutrientes, los alimentos, la nutrición, la dietética y la dieta terapia en el organismo humano y el interés para las ciencias gastronómicas, en especial, centrado en la dieta mediterránea.
- CE08. Ser capaz de comparar la composición y las propiedades (nutritivas, tecnológicas y beneficiosas) de los distintos grupos de alimentos, y realizar la evaluación nutricional de cualquier alimento en base a su composición o etiquetado general o nutricional, que permita su integración en el binomio alimentación-salud.
- CE09. Conocer las intolerancias y alergias alimentarias más comunes, así como las correctas prácticas de producción para este tipo de consumidores.
- CE10. Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable y poder diseñar ofertas gastronómicas atractivas, saludables y adecuadas a las características del establecimiento y expectativas del mercado.
- CE11. Reconocer y saber aplicar los principios generales del derecho que influyen en el sector, identificar los distintos bienes jurídicos protegidos y aplicar la normativa regulatoria.
- CE12. Identificar los objetivos, estrategias y los instrumentos de las políticas públicas y presupuestarias, saber interpretarlas y reconocer las oportunidades derivadas para el sector.
- CE13. Saber identificar y aplicar las fuentes jurídicas relativas a la relación individual y colectiva del trabajo y analizar de forma teórico-práctica supuestos concretos relativos a la misma en hotelería y restauración.
- CE14. Analizar de forma teórico-práctica supuestos concretos relativos a la participación de los trabajadores en empresas de hotelería y restauración, analizando casos concretos relativos a negociación y la posible solución a conflictos individuales y colectivos (judiciales y extrajudiciales) en cuanto a la relación laboral.
- CE15. Conocer y aplicar los conceptos básicos de la Economía, comprender los principios de su funcionamiento, en general, y de los sectores gastronómicos y hotelero, en particular: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.
- CE16. Conocer los conceptos económicos básicos de los mercados no competitivos.
- CE17. Conocer los aspectos introductorios del análisis microeconómico de los mercados competitivos y las razones para la intervención del sector público cuando fallan los mercados.
- CE18. Conocer las diferentes dimensiones económicas del turismo y sus interrelaciones.
- CE19. Analizar el comportamiento de oferentes y demandantes de servicios turísticos en restauración y hotelería y comprender los determinantes de la competitividad de las empresas turísticas de los subsectores analizados.
- CE20. Conocer la importancia de la diferenciación de producto para la competitividad en los sectores gastronómicos y hoteleros. Así como los indicadores que permiten establecer tipologías de clientes.
- CE21. Conocer los indicadores del turismo en la estructura económica a diferentes escalas, centrándose en la hostelería y la gastronomía como sectores de referencia y analizar los impactos generados por ambos subsectores.
- CE22. Conocer y aplicar los conceptos básicos de la estadística, analizar estadísticamente la información contenida en las fuentes estadísticas disponibles, convertir un problema empírico en un objeto de estudio y análisis y elaborar conclusiones.
- CE23. Identificar los elementos diferenciales y de dirección de las empresas de servicios gastronómicos y hoteleros, conociendo y aplicando las exigencias administrativas, de dirección estratégica y de gestión económica básicas para la explotación rentable.
- CE24. Saber administrar las entidades en el ámbito gastronómico y tomar decisiones de localización, dimensión e inversión adecuadas en una empresa gastronómica y hotelera.
- CE25. Profundizar en la aplicación práctica del conocimiento profesional en el ámbito gastronómico y hotelero, que permita reclutar y seleccionar aquellos profesionales que tienen los perfiles adecuados para comprender y aportar valor a la empresa gastronómica u hotelera.
- CE26. Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos y gestionar momentos de presión o incertidumbre en el entorno laboral.

- CE27. Conocer y saber implementar la filosofía de calidad total en empresas gastronómicas, aplicando los procesos de certificación bajo el enfoque de mejora continua e integrarlo con otras certificaciones como la prevención de riesgos laborales o medioambientales.
- CE28. Conocer y saber implementar medidas de responsabilidad social en empresas de alojamiento y restauración.
- CE29. Conocer las teorías y conceptos básicos en marketing como: definición de marketing, comportamiento del consumidor, mercado, segmentación, posicionamiento, calidad de servicio y servucción.
- CE30. Conocer, identificar, aplicar las técnicas de gestión del departamento que elabora productos alimenticios y poder asesorar sobre los mismos.
- CE31. Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas, aplicando una adecuada gestión de albarán y escandallo, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
- CE32. Incorporar el emprendimiento y la creatividad de forma eficiente a la planificación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como de la producción culinaria.
- CE33. Conocer y aplicar las herramientas de la gestión económica y financiera y de dirección de empresas en el sector hotelero y en el de la restauración y el turismo gastronómico.
- CE34. Conocer los conceptos de contabilidad externa e interna en una empresa hotelera y/o de restauración para interpretar la información económico-financiera y para el cálculo de márgenes de beneficios y precio de venta en los distintos servicios prestados u ofertados.
- CE35. Analizar, clasificar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-financiera de las empresas hoteleras y de restauración para la toma de decisiones en las operaciones de control, gestión y administración empresarial que garanticen la sostenibilidad del negocio.
- CE36. Desarrollar el plan de marketing y comunicación aplicado al producto o empresa gastronómica y/o hotelera. Conocer los principios básicos para la elaboración de un plan de marketing.
- CE37. Reconocer el fenómeno alimentario como una construcción histórica, social y cultural, comprendiéndolo y valorándolo desde la diversidad cultural.
- CE38. Concebir la alimentación como un eje desde el que se constituyen las relaciones sociales, económicas, políticas, etc., de los grupos humanos, entendiéndola como una construcción que se realiza desde agentes y discursos sociales determinados.
- CE39. Valorar la pluralidad de puntos de vista a la hora de abordar el fenómeno alimentario (económico, político y social). Conocer marcos de análisis, métodos y técnicas de investigación en Antropología Social y su aplicación en el ámbito de la alimentación.
- CE40. Conocer los principios del análisis territorial del turismo, evaluar los potenciales turísticos del territorio y realizar prospectivas de su explotación.
- CE41. Comprender el funcionamiento en políticas públicas y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico.
- CE42. Analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico y su impacto en el desarrollo local.
- CE43. Conocer y diseñar estrategias de desarrollo local con una participación principal de la gastronomía a través de los diferentes sectores productivos.
- CE44. Comprender los fenómenos inherentes al contacto entre las diversas culturas.
- CE45. Gestionar la diversidad cultural en el ámbito turístico, reconociendo las representaciones culturales y sociales de las lenguas.
- CE46. Conocer las especificidades culturales y de gestión en las áreas anglófonas, francófonas y germanófonas.
- CE47. Conocer la evolución de la gastronomía en el ámbito anglófono.
- CE48. Conocer las principales tendencias y los usos en la gestión hotelera, de eventos, en restauración y productos gastronómicos en el ámbito anglófono.
- CE49. Saber utilizar correctamente el léxico de la gastronomía en inglés.
- CE50. Conocer y evaluar críticamente la evolución del turismo como sector en general y el gastronómico en particular, su tipología, organización y evolución.
- CE51. Conocer los fundamentos de la gastronomía y su evolución histórica, relacionándola con otras áreas multidisciplinares y reconocer la pluralidad de puntos de vista. Poner en valor la gastronomía como recurso o destino turístico.

- CE52. Identificar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial y su procedencia.
- CE53. Comprender el funcionamiento de los destinos turísticos en el ámbito mundial y la influencia de la gastronomía en los mismos.
- CE54. Analizar el impacto de la gastronomía, el enoturismo y el oleoturismo como fenómeno turístico.
- CE55. Comprender y manejar todos los aspectos a tener en cuenta para el diseño, elaboración y puesta en marcha de experiencias y productos gastronómicos.
- CE56. Desarrollar las destrezas propias de un guía turístico (líder de grupo) necesarias para propiciar experiencias turísticas/gastronómicas de calidad.
- CE57. Conocer, comprender y ser capaz de aplicar la interpretación de los recursos como herramienta para mejorar la gestión y satisfacción de la experiencia turístico gastronómica.
- CE58. Conocer y manejar herramientas ofimáticas para el tratamiento de la información, la gestión del tiempo, el trabajo colaborativo, así como técnicas de recuperación de información en internet.
- CE59. Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración y manejar programas de gestión aplicados.
- CE60. Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación para la promoción y comercialización de empresas de hotelería y restauración, así como el uso de los canales de distribución online y herramientas tecnológicas para la fidelización de clientes.
- CE61. Realizar actividades dirigidas a la aplicabilidad de los conocimientos teóricos, metodológicos y de técnicas adquiridas a lo largo de la formación, trabajando en equipo y desarrollando las habilidades y destrezas de un profesional de este perfil de estudios.
- CE62. Conocer los métodos y técnicas para la formulación, realización, presentación y defensa de un trabajo fin de grado en el ámbito de la gastronomía y la gestión hotelera.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1.- SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO.

Canales de difusión para informar a los potenciales estudiantes (sobre la titulación y sobre el proceso de matriculación).

Se pasa a describir las distintas acciones que implementa la universidad de Málaga para informar a los estudiantes sobre la titulación y el proceso de matriculación:

1.- PROGRAMA DE ORIENTACIÓN Y APOYO AL COLECTIVO DE ESTUDIANTES PREUNIVERSITARIOS: DESTINO UMA.

Este programa incluye un conjunto de actividades dirigidas a proporcionar a los alumnos preuniversitarios una información exhaustiva sobre las distintas titulaciones oficiales ofertadas por la UMA, así como sus opciones profesionales, además de describirles cuáles son todos los servicios que ofrece la UMA. Este programa se realiza una vez cada año.

Las actividades principales desarrolladas por el programa Destino UMA son las siguientes:

1.1.- JORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS.

La Universidad de Málaga celebra cada primavera las Jornadas de puertas abiertas "Destino UMA", de Orientación Universitaria. En dichas jornadas cada centro prepara un "stand" con un docente responsable y alumnos voluntarios que son los encargados de orientar a los futuros universitarios. Por su parte, los servicios centrales cuentan con "stand" informativos que prestan orientación al alumno sobre Acceso, Matrícula, Becas, Cultura, Deporte, Red de Bibliotecas, etc. Asimismo se programan charlas de orientación sobre pruebas de acceso a la Universidad por cada una de las titulaciones impartidas en la UMA. Estas jornadas están coordinadas por el Vicerrectorado de Estudiantes.

1.2.- JORNADAS DE INFORMACIÓN A ORIENTADORES DE SECUNDARIA Y VISITAS GUIADAS AL CAMPUS UNIVERSITARIO.

En el mes de febrero se envía información detallada a los Orientadores de Secundaria para informarles sobre cuáles serán los programas de visitas organizadas a los campus universitarios de la Universidad de Málaga y a cada uno de sus centros. Con esta acción se intenta familiarizar al alumno preuniversitario con la UMA y sus distintos Centros. Dichos alumnos son acompañados por estudiantes y profesores de la UMA, permitiéndoles conocer las que en un futuro serán sus aulas y se les informa sobre todo lo relativo a la titulación sobre la que muestra su interés para su posible incorporación a la UMA.

Este programa de visitas guiadas se coordina con los diferentes centros de la Universidad de Málaga para que dichos programas de visitas guiadas se realicen todos los martes y los jueves; si bien, algunas de ellas se celebran según sea la disponibilidad de los institutos. Esta acción es coordinada desde la Dirección General de Comunicación de la UMA y el Vicerrectorado de Estudiantes.

1.3.- VISITAS A LOS CENTROS DE LA PROVINCIA.

La Universidad de Málaga organiza, en el mes de mayo, dos Jornadas de Orientación destinadas a preuniversitarios en las localidades de Vélez-Málaga, Ronda, Antequera y Marbella, en las cuales se emite información acerca de los servicios centrales de la Universidad de Málaga y de las distintas titulaciones que ofrece, profundizando en aquellas que los alumnos demandan. En colaboración con los Ayuntamientos, se reúnen en un mismo centro los alumnos preuniversitarios de cada comarca y se les informa sobre las cuestiones que más les preocupa en relación a su futuro; principalmente sobre temas académicos, administrativos e institucionales relativas al acceso a la Universidad, tales como pruebas de acceso, proceso de preinscripción, distrito único, etc. Por otra parte, se complementa esta información general con Mesas Redondas sobre las características académicas de las titulaciones y de la organización universitaria.

Estas visitas son coordinadas por la Dirección General de Comunicación y Vicerrectorado de Estudiantes en cooperación con representantes de cada uno de los centros propios de la UMA.

1.4.- REUNIONES CON ORIENTADORES Y PADRES.

El objetivo de estas reuniones es proporcionar orientación sobre las características y el proceso de ingreso, el sistema de becas, y los programas de alojamientos existentes en la UMA, así como las perspectivas profesionales de las diferentes titulaciones.

1.5.- VISITA A LOS CENTROS DE SECUNDARIA, BACHILLERATO Y FORMACIÓN PROFESIONAL DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN DE LA EMBAJADA DE ESPAÑA EN MARRUECOS.

En el marco del Convenio firmado en julio de 2007 entre la Universidad de Málaga y la Consejería de Educación de la Embajada de España, que contempla la concesión de becas de alojamiento y manutención a estudiantes de nacionalidad marroquí entre otras acciones, se realizan visitas periódicas de orientación a los centros de Casablanca, Tánger, Tetuán, Nador y Alhucemas. En estas visitas se coordinan los contenidos con los departamentos de orientación de los centros, se informa sobre la oferta académica de la Universidad, el procedimiento de acceso a la universidad española y se atienden las dudas particulares de padres y estudiantes.

1.6.- PARTICIPACIÓN EN FERIAS NACIONALES E INTERNACIONALES.

La Universidad de Málaga, a través de los Vicerrectorados de Estudiantes e Internacionalización, participa en ferias de empleo y orientación en lugares de procedencia de su alumnado, especialmente en el seno de la Comunidad Autónoma Andaluza (ferias locales en Lucena y Los Barrios), y en Madrid (Aula). Asimismo, la Universidad de Málaga participa en ferias internacionales relacionadas tanto con el intercambio estudiantil, como con la promoción de la oferta académica general de la Universidad [NAFSA, ACFTL en Estados Unidos, ICEF China Workshop, etc...]

2.- PORTAL PREUNIVERSITARIO.

La Universidad de Málaga mantiene un Portal destinado a Preuniversitarios, que incluye una visita virtual interactiva y toda la información sobre:

Acceso a la Universidad de Málaga.

- Notas de corte.
- Guía de titulaciones, planes de estudio y asignaturas.
- Alojamiento.
- Becas.
- ¿Cómo llegar a los Campus?
- Ubicación de las Oficinas de Información.
- Orientación Preuniversitaria.
- Atención personal.
- Programa de visitas a los centros.
- Jornadas de puertas abiertas.
- Revista para preuniversitarios.
- Guía de servicios que ofrece la Universidad al estudiante.

3.- REVISTA Y FOLLETOS DE ORIENTACIÓN DIRIGIDOS A PREUNIVERSITARIOS.

La Dirección General de Comunicación de la UMA edita una revista dedicada a la Orientación de futuros estudiantes. Sus contenidos en formato electrónico, también se encuentran disponibles en la Web de la UMA.

Asimismo, con anterioridad al inicio de cada curso académico, se editan folletos generales sobre la Universidad de Málaga, folletos específicos de Acceso y Matrícula y un folleto por cada una de las titulaciones oficiales ofertadas por la UMA.

4.- PUNTOS DE INFORMACIÓN UNIVERSITARIOS.

La Universidad de Málaga mantiene 3 puntos de Información, uno en el Campus de Teatinos, otro en el Campus de El Ejido y un tercero en el Rectorado, en los que se ofrece orientación al Preuniversitario. El horario de atención presencial y telefónico es de 9:00 a 14:00 (de lunes a viernes) y de 16:00 a 18:00 horas (de lunes a jueves). Asimismo, las Consejerías de los Centros están habilitadas para ofrecer información puntual o total sobre cualquier duda que se le presente al alumno. Por último, existe un formulario de consulta que puede ser entregado de forma personalizada o a través de correo electrónico que cuenta con una respuesta rápida y eficaz.

5.- GUÍA DE BIENVENIDA Y ORIENTACIÓN DEL ALUMNO.

Cada alumno recibe una Guía de Bienvenida que contiene, en un formato atractivo y accesible, información sobre acceso, matrícula, exámenes y convocatorias, calendario académico, servicios universitarios y enseñanza virtual. La Guía de Bienvenida al Estudiante es, asimismo, una agenda útil que acompañará al estudiante de nuevo acceso durante todo el curso académico.

Sistemas accesibles de información previa a la matriculación (procedimiento de información académica sobre la planificación del proceso de aprendizaje).

La Universidad de Málaga ha puesto a disposición de los alumnos y, en general, de todos los ciudadanos un portal que suministra información relativa a la programación docente de las distintas titulaciones ofertadas por los Centros universitarios y para distintos cursos académicos, denominado sistema PROA. De esta manera se facilita el conocimiento inmediato y actualizado de la información. El sistema PROA para la programación académica proporciona los procesos necesarios para llevar a cabo las tareas de planificación docente de la UMA, así como la gestión de planes de estudios. Es un sistema abierto e integrado con los sistemas de información de la Universidad. En concreto, los sistemas de información HOMINIS (gestión de recursos humanos) que proporciona información acerca de los datos administrativos de los profesores, según departamentos y especialidad de los mismos, MINERVA (gestión de expedientes de alumnos) que proporciona información relativa a titulaciones ofertadas por la Universidad, planes de estudio, asignaturas, tipos de asignaturas, número de alumnos matriculados, etc.

PROA es un sistema de información centralizado en cuanto a su información, pero distribuido respecto a su funcionalidad. La información es actualizada en Centros, Departamentos y en el Servicio de Ordenación Académica del Vicerrectorado de Estudios de Grado, según competencias.

Puesto que los contenidos publicados en PROA son de especial interés para los alumnos que van a formalizar su matrícula para el próximo curso académico, se ha priorizado el hecho de que dicha información esté disponible antes de que se inicie el período de matriculación.

Con relación **a los planes de estudio y a la oferta académica** para cada Centro de la Universidad, se tiene la posibilidad de consultar las titulaciones que se ofertan y su correspondiente distribución de créditos. A su vez, se detallan las asignaturas que se imparten en cada curso de la titulación.

La información de la **programación docente** contiene para cada asignatura de una titulación, además de los datos básicos de la misma, los grupos de actividades formativas, la planificación del proceso de aprendizaje de cada asignatura y su proceso de evaluación, los horarios de dichas actividades, los espacios asignados a las mismas y los profesores que imparten la docencia.

También se puede consultar el programa completo de cualquier asignatura (objetivos, metodología docente, sistema de evaluación, contenido detallado y bibliografía), así como el horario de tutorías de los profesores que imparten la docencia y los horarios de exámenes.

Cada una de las asignaturas puede ser localizada de manera directa a través de múltiples criterios de búsqueda que se pueden especificar. Esta información se puede obtener para una titulación completa o para un ciclo o curso de la misma.

PERFIL DE INGRESO RECOMENDADO

Los alumnos de la titulación de Graduado/a en **Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera** deben poseer interés por el conocimiento sobre la gastronomía y los diferentes aspectos de la alimentación, así como por la gestión de alojamientos turísticos.

El Grado está orientado a personas que busquen ejercer profesionalmente en el sector de la hotelería y la restauración, ya sea para regentar su propia empresa o para trabajar por cuenta ajena, tanto en el sector público como el privado. El creciente interés a nivel internacional por la dieta española, y en concreto la dieta mediterránea, denota la importancia de la creación de este Grado. Será de valorar en las personas interesadas aspectos como la creatividad en el mundo de la gastronomía y la gestión hotelera.

El perfil del alumnado de nuevo ingreso será preferiblemente el que haya cursado el bachillerato de Humanidades y Ciencias Sociales con especial formación en inglés y otras lenguas extranjeras, así como el alumnado que ha cursado algún ciclo formativo superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo o Alojamientos Turísticos.

4.2.- REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN.

De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, se entiende por:

a) **Requisitos de acceso:** conjunto de requisitos necesarios para cursar enseñanzas universitarias oficiales de Grado en Universidades españolas. Su cumplimiento es previo a la admisión a la universidad.

b) **Admisión:** adjudicación de las plazas ofrecidas por las Universidades españolas para cursar enseñanzas universitarias de Grado entre quienes, cumpliendo los requisitos de acceso, las han solicitado. La admisión puede hacerse de forma directa previa solicitud de plaza, o a través de un procedimiento de admisión.

c) **Procedimiento de admisión:** conjunto de actuaciones que tienen como objetivo la adjudicación de las plazas ofrecidas por las Universidades españolas para cursar enseñanzas universitarias oficiales de Grado entre quienes, cumpliendo los requisitos de acceso, las han solicitado. Las actuaciones pueden consistir en pruebas o evaluaciones, pero también en la valoración de la documentación que acredite la formación previa, entrevistas, y otros formatos que las Universidades puedan utilizar para valorar los méritos de los candidatos a las plazas ofrecidas.

4.2.1.- Requisitos de acceso a los estudios universitarios oficiales de Grado.

Según se hace constar en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, anteriormente citado, podrán acceder a los estudios universitarios oficiales de Grado en las Universidades españolas, en las condiciones que para cada caso se determinan en el referido Real Decreto, quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos:

- a) Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente.
- b) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
- c) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad.
- d) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad.
- e) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes u homologados a dichos títulos.
- f) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en

otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.

- g) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en el Real Decreto que venimos comentando.
- h) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- i) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en el Real Decreto que venimos comentando.
- j) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- k) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- l) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.
- m) Estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

En todos aquellos supuestos en los que se exija la homologación de cualquier título, diploma o estudio obtenido o realizado en sistemas educativos extranjeros para el acceso a la universidad, las Universidades podrán admitir con carácter condicional a los estudiantes que acrediten haber presentado la correspondiente solicitud de la homologación mientras se resuelve el procedimiento para dicha homologación.

En el ámbito de sus competencias, las Administraciones educativas están facultadas para coordinar los procedimientos de acceso a las Universidades de su territorio. En este sentido, el Decreto Legislativo 1/2013, de 8 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Andaluza de Universidades, señala en su artículo 73 que, a los únicos efectos del ingreso en los centros universitarios, todas las Universidades públicas andaluzas se constituyen en un distrito único para los estudios de grado y de máster, mediante acuerdo entre las mismas y la Consejería competente en materia de Universidades, a fin de evitar la exigencia de diversas pruebas de evaluación.

4.2.2.- Admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado.

4.2.2.1.- Principios generales.

En el artículo 5 del Real Decreto que venimos comentando se establecen los principios generales de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, señalándose, en primer lugar, que la admisión se realizará con respeto a los principios de igualdad, no discriminación, mérito y capacidad.

Se señala igualmente que todos los procedimientos de admisión a la universidad deberán realizarse en condiciones de accesibilidad para los estudiantes con discapacidad y en general con necesidades educativas especiales, encomendándose a las Administraciones educativas la determinación de las medidas necesarias que garanticen el acceso y admisión de estos estudiantes a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado en condiciones de igualdad. Estas medidas podrán consistir en la adaptación de los tiempos, la elaboración de modelos especiales de examen y la puesta a disposición del estudiante de los medios materiales y humanos, de las asistencias y apoyos y de las ayudas técnicas que precise para la realización de las evaluaciones y pruebas que establezcan las Universidades, así como en la garantía de accesibilidad de la información y la comunicación de los procedimientos y la del recinto o espacio físico donde éstos se desarrollen. La determinación de dichas medidas se realizará en su caso en base a las adaptaciones curriculares que se aplicaron al estudiante en la etapa educativa anterior, para cuyo conocimiento las Administraciones educativas y los centros docentes deberán prestar colaboración.

En el caso de estudiantes en posesión de un título, diploma o estudio obtenido o realizado en sistemas educativos extranjeros, las Universidades podrán realizar las evaluaciones que establezcan en los procedimientos de admisión en inglés, o en otras lenguas extranjeras. En la valoración de la formación previa de los procedimientos de admisión se tendrán en cuenta las diferentes materias del currículo de los sistemas educativos extranjeros.

Los estudiantes que reúnan los requisitos regulados en la normativa vigente para el acceso a las enseñanzas universitarias de Grado podrán solicitar plaza en las Universidades españolas de su elección (como hemos señalado anteriormente, en la Comunidad Autónoma Andaluza, todas las Universidades de su competencia están constituida como un único Distrito Universitario).

Los estudiantes que, habiendo comenzado sus estudios universitarios en un determinado centro, tengan superados, al menos, seis créditos ECTS y los hayan abandonado temporalmente, podrán continuarlos en el mismo centro sin necesidad de volver a participar en proceso de admisión alguno, sin perjuicio de las normas de permanencia que la universidad pueda tener establecidas.

4.2.2.2.- Límites máximos de plazas.

El Gobierno, en virtud del artículo 44 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, previo acuerdo de la Conferencia General de Política Universitaria podrá, para poder cumplir las exigencias derivadas de Directivas comunitarias o de convenios internacionales, o bien por motivos de interés general igualmente acordados en la Conferencia General de Política Universitaria, establecer límites máximos de admisión de estudiantes en los estudios de que se trate. Estos límites máximos de plazas afectarán al conjunto de las Universidades públicas y privadas.

Independientemente de lo anterior, en las Universidades Andaluzas todas las enseñanzas de Grado tienen limitado el número de plazas para estudiantes de nuevo ingreso, debiendo participar, quienes cumplan con los requisitos de acceso a la Universidad, en un procedimiento de "preinscripción".

4.2.2.3.- Procedimiento de admisión.

El establecimiento del procedimiento de admisión, de los plazos de preinscripción y períodos de matriculación, y de las reglas para establecer el orden de prelación en la adjudicación de plazas en las Universidades públicas de Andalucía se lleva a cabo, cada año, mediante Resolución de la Dirección General de Universidades, por la que se hace público el Acuerdo de la Comisión del Distrito Único Universitario de Andalucía al respecto.

En la referida Resolución (la última, para el curso académico 2016-2017 fue publicada en el BOJA nº 36, de 23 de febrero), se establecen los criterios de valoración, las reglas que vayan a aplicarse para establecer el orden de prelación en la adjudicación de plazas y, en su caso, los procedimientos de admisión.

Por otra parte, la Conferencia General de Política Universitaria velará por garantizar el derecho de los estudiantes a concurrir a distintas Universidades. A tal fin, antes del 30 de abril de cada año, hará público el número máximo de plazas que para cada titulación y centro ofrecen cada una de las Universidades públicas para el siguiente curso académico. Dichas plazas serán propuestas por las Universidades y deberán contar con la aprobación previa de la Administración educativa que corresponda.

La Conferencia General de Política Universitaria, en función de las fechas fijadas para la realización de la evaluación final de Bachillerato (si es que finalmente se lleva a cabo y tiene valor académico), fijará los plazos mínimos de preinscripción y matriculación en las Universidades públicas para permitir a los estudiantes concurrir a la oferta de todas las Universidades. La decisión adoptada por la Conferencia General de Política Universitaria será publicada en el «Boletín Oficial del Estado». Ninguna Universidad pública podrá dejar vacantes plazas previamente ofertadas, mientras existan solicitudes para ellas que cumplan los requisitos y hayan sido formalizadas dentro los plazos establecidos por cada Universidad.

4.2.2.4.- Formas y procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

Según se hace constar en el artículo 9 del Real Decreto 412/2014, dependiendo del requisito de acceso a la Universidad acreditado por los interesados, las Universidades deberán:

- Elegir entre la admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado utilizando exclusivamente el criterio de la calificación final obtenida en el Bachillerato, o bien fijar procedimientos de admisión.
- Fijar obligatoriamente procedimientos de admisión.
- Elegir si se establecen, o no, procedimientos de admisión.
- Velar por el cumplimiento de los requisitos establecidos para determinados colectivos en el referido Real Decreto.

A continuación, reproducimos lo que dice al respecto el Real Decreto que venimos comentando.

En cualquiera de los supuestos que se indican a continuación, las Universidades podrán bien determinar la admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado utilizando exclusivamente el criterio de la calificación final obtenida en el Bachillerato, o bien fijar procedimientos de admisión:

- a) Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o declarado equivalente.
- b) Estudiantes que se encuentren en posesión del título de Bachillerato Europeo en virtud de las disposiciones contenidas en el Convenio por el que se establece el Estatuto de las Escuelas Europeas, hecho en Luxemburgo el 21 de junio de 1994; estudiantes que hubieran obtenido el Diploma del Bachillerato Internacional, expedido por la Organización del Bachillerato Internacional, con sede en Ginebra (Suiza), y estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, siempre que dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades.

Para los supuestos mencionados anteriormente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10.1 del Real Decreto 412/2014, los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado que pudieran establecer las Universidades utilizarán alguno o algunos de los siguientes criterios de valoración:

- a) Modalidad y materias cursadas en los estudios previos equivalentes al Título de Bachiller, en relación con la titulación elegida.
- b) Calificaciones obtenidas en materias concretas cursadas en los cursos equivalentes al Bachillerato español, o de la evaluación final de los cursos equivalentes al de Bachillerato español.
- c) Formación académica o profesional complementaria.
- d) Estudios superiores cursados con anterioridad.

Además, de forma excepcional, podrán establecer evaluaciones específicas de conocimientos y/o de competencias.

La ponderación de la calificación final obtenida en el Bachillerato o estudios equivalentes deberá tener un valor, como mínimo, del 60 por 100 del resultado final del procedimiento de admisión.

En relación con lo anterior, cabe destacar que, a fin de disminuir la incertidumbre que respecto a los procedimientos de admisión en las Universidades tienen los estudiantes en general y en particular los estudiantes que en 2015 iniciaron sus estudios de Bachiller y por tanto ya han elegido mediante su matrícula las materias que cursarán, la Comisión de Distrito Único Universitario de Andalucía ha acordado que los procedimientos de admisión a las Universidades andaluzas, que se establezcan como desarrollo de la LOMCE y dentro del marco de la filosofía del Distrito Único y a tenor de lo regulado en el artículo 73 de la Ley Andaluza de Universidades para el acceso y admisión a la Universidad, garantizarán que a los estudiantes que han iniciado sus estudios de bachillerato en el curso académico 2015/2016 les serán de aplicación los criterios y parámetros actualmente vigente a los citados efectos de admisión, sin que dichos estudiantes deban cursar para ello materias adicionales a aquellas que componen el currículum del bachillerato.

En los supuestos que se indican a continuación, las Universidades fijarán en todo caso procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado:

- a) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, o en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados o declarados equivalentes a dichos títulos.
- b) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios equivalentes al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o los de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes no cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades.
- c) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el

reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, homologados o declarados equivalentes al título de Bachiller del Sistema Educativo Español.

Para los supuestos mencionados anteriormente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 412/2014, los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado que establezcan las Universidades utilizarán alguno o algunos de los siguientes criterios de valoración:

- a) Calificación final obtenida en las enseñanzas cursadas, y/o en módulos o materias concretas.
- b) Relación entre los currículos de las titulaciones anteriores y los títulos universitarios solicitados. Además, en los títulos oficiales de Técnico Superior en Formación Profesional, de Técnico Superior en Artes Plásticas y Diseño y de Técnico Deportivo Superior se tendrá en cuenta su adscripción a las ramas del conocimiento establecidas en el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, así como las relaciones directas que se establezcan entre los estudios anteriormente citados y los Grados universitarios.
- c) Formación académica o profesional complementaria.
- d) Estudios superiores cursados con anterioridad.

Además, de forma excepcional podrán establecer evaluaciones específicas de conocimientos y/o de competencias.

En los supuestos que se indican a continuación, las Universidades podrán fijar, a libre elección, procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado:

- a) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- b) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- c) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación o equivalencia en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la Universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.
- d) Estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.
- e) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.

De optarse por el establecimiento de procedimientos de admisión, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 412/2014, tales procedimientos deberán utilizar alguno o algunos de los siguientes criterios de valoración:

- a) Calificación final obtenida en las enseñanzas cursadas, y/o en módulos o materias concretas.
- b) Relación entre los currículos de las titulaciones anteriores y los títulos universitarios solicitados.
- c) Formación académica o profesional complementaria.
- d) Estudios superiores cursados con anterioridad.

Además, de forma excepcional podrán establecer evaluaciones específicas de conocimientos y/o de competencias.

En los supuestos que se indican a continuación, los estudiantes deberán cumplir los requisitos establecidos en el Real Decreto 412/2014:

- a) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en el real decreto.

- b) Personas mayores de cuarenta años que acrediten experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- c) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en el real decreto.

En estos supuestos, el criterio de admisión se basará en las valoraciones obtenidas en las pruebas de acceso y criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional en relación con cada una de las enseñanzas, recogidos en el real decreto que venimos comentando.

En cualquier caso, tras la publicación del resultado de los procedimientos, y de conformidad con los plazos y procedimientos que determine cada Universidad, los estudiantes podrán presentar reclamación mediante escrito razonado dirigido a la Universidad correspondiente.

4.2.2.5.- Procedimientos específicos de acceso y admisión.

A.- Acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado para mayores de 25 años.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 11 y siguientes del Real Decreto 412/2014, las personas mayores de 25 años de edad que no posean ninguna titulación académica que de acceso a la universidad por otras vías, podrán acceder a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado mediante la superación de una prueba de acceso. Sólo podrán concurrir a dicha prueba de acceso quienes cumplan o hayan cumplido los 25 años de edad en el año natural en que se celebre dicha prueba.

La prueba de acceso a la universidad se estructurará en dos fases, una general y otra específica.

La fase general de la prueba tendrá como objetivo apreciar la madurez e idoneidad de los candidatos para seguir con éxito estudios universitarios, así como su capacidad de razonamiento y de expresión escrita. Comprenderá tres ejercicios referidos a los siguientes ámbitos:

- a) Comentario de texto o desarrollo de un tema general de actualidad.
- b) Lengua castellana.
- c) Lengua extranjera, a elegir entre alemán, francés, inglés, italiano y portugués.

En el caso de que la prueba se celebre en Universidades del ámbito de gestión de Comunidades Autónomas con otra lengua cooficial, podrá establecerse por la Comunidad Autónoma competente la obligatoriedad de un cuarto ejercicio referido a la lengua cooficial.

La fase específica de la prueba tiene por finalidad valorar las habilidades, capacidades y aptitudes de los candidatos para cursar con éxito las diferentes enseñanzas universitarias vinculadas a cada una de las ramas de conocimiento en torno a las cuales se organizan los títulos universitarios oficiales de Grado. Para ello la fase específica de la prueba se estructurará en cinco opciones vinculadas con las cinco ramas de conocimiento: opción A (artes y humanidades); opción B (ciencias); opción C (ciencias de la salud); opción D (ciencias sociales y jurídicas) y opción E (ingeniería y arquitectura).

El establecimiento de las líneas generales de la metodología, el desarrollo y los contenidos de los ejercicios que integran tanto la fase general como la fase específica, así como el establecimiento de los criterios y fórmulas de valoración de éstas, se realizará por cada Administración educativa, previo informe de las Universidades de su ámbito de gestión.

La organización de las pruebas de acceso corresponderá a las Universidades, en el marco establecido por las Administraciones educativas. El candidato podrá realizar la prueba de acceso en tantas Universidades como estime oportuno.

El candidato podrá realizar la fase específica en la opción u opciones de su elección, y tendrá preferencia en la admisión en la Universidad o Universidades en las que haya realizado la prueba de acceso y en la rama o ramas de conocimiento vinculadas a las opciones escogidas en la fase específica.

Para la realización de los ejercicios, los candidatos podrán utilizar, a su elección, cualquiera de las lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma en la que se examinan. No obstante, los ejercicios correspondientes a lengua castellana, lengua cooficial de la Comunidad Autónoma y lengua extranjera deberán desarrollarse en las respectivas lenguas.

En el momento de efectuar la inscripción para la realización de la prueba de acceso, los candidatos deberán manifestar la lengua extranjera elegida para el correspondiente ejercicio de la fase general, así como la opción u opciones elegidas en la fase específica.

Tras la publicación de las calificaciones, y de conformidad con los plazos y procedimientos que determine cada Comunidad Autónoma, los candidatos podrán presentar reclamación mediante escrito razonado dirigido a la Universidad correspondiente.

Las Universidades realizarán anualmente una convocatoria de prueba de acceso para mayores de 25 años, para cada una de las ramas en las que oferten enseñanzas.

Una vez superada la prueba de acceso, los candidatos podrán presentarse de nuevo en sucesivas convocatorias, con la finalidad de mejorar su calificación. Se tomará en consideración la calificación obtenida en la nueva convocatoria, siempre que ésta sea superior a la anterior.

La calificación de la prueba de acceso, y de cada uno de sus ejercicios, se realizará por la Universidad, de conformidad con los criterios y fórmulas de valoración establecidos por la Administración educativa. La calificación final vendrá determinada por la media aritmética de las calificaciones obtenidas en la fase general y la fase específica, calificada de 0 a 10 y expresada con dos cifras decimales, redondeada a la centésima más próxima y en caso de equidistancia a la superior.

Se entenderá que el candidato ha superado la prueba de acceso cuando obtenga un mínimo de cinco puntos en la calificación final, no pudiéndose, en ningún caso, promediar cuando no se obtenga una puntuación mínima de cuatro puntos tanto en la fase general como en la fase específica.

Las Administraciones educativas, junto con las Universidades públicas de su ámbito de gestión (p.e. Distrito Único Andaluz), podrán constituir una comisión organizadora de la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años, a la que, entre otras, se atribuirán las siguientes tareas:

- a) Coordinación de la prueba de acceso.
- b) Adopción de medidas para garantizar el secreto del procedimiento de elaboración y selección de los exámenes, así como el anonimato de los ejercicios realizados por los aspirantes.
- c) Adopción de las medidas necesarias para garantizar lo establecido en el artículo 12.7 del real decreto.
- d) Designación y constitución de tribunales atendiendo al principio de presencia equilibrada entre mujeres y hombres.
- e) Resolución de reclamaciones.

B.- Acceso mediante acreditación de experiencia laboral o profesional.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 4012/2014, podrán acceder a la universidad por esta vía los candidatos con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza, que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías y cumplan o hayan cumplido los 40 años de edad en el año natural de comienzo del curso académico.

El acceso se realizará respecto a unas enseñanzas concretas, ofertadas por una Universidad, a cuyo efecto el interesado dirigirá la correspondiente solicitud a la Universidad de su elección.

A efectos de lo dispuesto en este artículo, las Universidades incluirán en la memoria del plan de estudios verificado, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, los criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional en relación con cada una de las enseñanzas, de forma que permitan ordenar a los solicitantes. Entre dichos criterios se incluirá, en todo caso, la realización de una entrevista personal con el candidato, que podrá repetirse en ocasiones sucesivas.

C.- Acceso para mayores de 45 años.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 17 y siguientes del Real Decreto 4012/2014, las personas mayores de 45 años de edad que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías, podrán acceder a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado mediante la superación de una prueba de acceso adaptada, si cumplen o han cumplido la citada edad en el año natural en que se celebre dicha prueba.

La prueba tendrá como objetivo apreciar la madurez e idoneidad de los candidatos para seguir con éxito estudios universitarios, así como su capacidad de razonamiento y de expresión escrita. Comprenderá dos ejercicios referidos a los siguientes ámbitos:

- a) Comentario de texto o desarrollo de un tema general de actualidad.
- b) Lengua castellana. En el caso de que la prueba se celebre en Universidades del ámbito de gestión de Comunidades Autónomas con otra lengua cooficial, podrá establecerse por la Comunidad Autónoma competente la obligatoriedad de un tercer ejercicio referido a la lengua cooficial.

La organización de las pruebas de acceso para personas mayores de 45 años corresponderá a las Universidades que oferten las enseñanzas solicitadas por el interesado, en el marco establecido por las Administraciones educativas.

Los candidatos deberán realizar una entrevista personal. Del resultado de la entrevista deberá elevarse una resolución de apto como condición necesaria para la posterior resolución favorable de acceso del interesado.

El establecimiento de las líneas generales de la metodología, desarrollo y contenidos de los ejercicios que integran la prueba, así como el establecimiento de los criterios y fórmulas de valoración de éstas, se realizará por cada Administración educativa, previo informe de las Universidades del ámbito territorial de dicha Administración educativa.

Para la realización de los ejercicios, los candidatos podrán utilizar, a su elección, cualquiera de las lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma en la que se halle el centro en que se examinan. No obstante, los ejercicios correspondientes a lengua castellana y lengua cooficial de la Comunidad Autónoma deberán desarrollarse en las respectivas lenguas.

Tras la publicación de las calificaciones, y de conformidad con los plazos y procedimientos que determine cada Comunidad Autónoma, los candidatos podrán presentar reclamación mediante escrito razonado dirigido a la Universidad correspondiente.

Las Universidades realizarán anualmente una convocatoria de prueba de acceso para mayores de 45 años

Los candidatos podrán realizar la prueba de acceso para mayores de 45 años en cada convocatoria en las Universidades de su elección, siempre que existan en éstas los estudios que deseen cursar; la superación de la prueba de acceso les permitirá ser admitidos únicamente a las Universidades en las que hayan realizado la prueba.

Una vez superada la prueba de acceso, los candidatos podrán presentarse de nuevo en sucesivas convocatorias en la misma Universidad, con la finalidad de mejorar su calificación. Se tomará en consideración la calificación obtenida en la nueva convocatoria, siempre que ésta sea superior a la anterior.

La calificación de la prueba de acceso para personas mayores de 45 años, y de cada uno de sus ejercicios, se realizará por cada Universidad, de conformidad con los criterios y fórmulas de valoración establecidos por la Administración educativa. La calificación final vendrá determinada por la media aritmética de las calificaciones obtenidas en los ejercicios, calificada de 0 a 10 y expresada con dos cifras decimales, redondeada a la centésima más próxima y en caso de equidistancia a la superior.

Se entenderá que el candidato ha superado la prueba de acceso cuando obtenga una calificación de apto en la entrevista personal, y un mínimo de cinco puntos en la calificación final, no pudiéndose en ningún caso promediar cuando no se obtenga una puntuación mínima de cuatro puntos en cada ejercicio.

Las Administraciones educativas, junto con las Universidades públicas de su ámbito de gestión, podrán constituir una comisión organizadora de la prueba de acceso a la universidad para mayores de 45 años, a la que, entre otras, se atribuirán las siguientes tareas:

- a) Coordinación de la prueba de acceso.
- b) Adopción de medidas para garantizar el secreto del procedimiento de elaboración y selección de los exámenes, así como el anonimato de los ejercicios realizados por los aspirantes.
- c) Adopción de las medidas necesarias para garantizar lo establecido en el artículo 17.6 del real decreto.
- d) Designación y constitución de tribunales atendiendo al principio de presencia equilibrada entre mujeres y hombres.
- e) Resolución de reclamaciones.

4.2.2.6.- *Personas que presentan algún tipo de discapacidad.*

Las comisiones organizadoras de las pruebas de acceso determinarán las medidas oportunas que garanticen que los estudiantes que presenten algún tipo de discapacidad puedan realizar la prueba en las debidas condiciones de igualdad. En la convocatoria se indicará expresamente esta posibilidad.

Estas medidas podrán consistir en la adaptación de los tiempos, la elaboración de modelos especiales de examen y la puesta a disposición del estudiante de los medios materiales y humanos, de las asistencias y apoyos y de las ayudas técnicas que precise para la realización de la prueba de acceso, así como en la garantía de accesibilidad de la información y la comunicación de los procesos y la del recinto o espacio físico donde ésta se desarrolle.

Los tribunales calificadoros podrán requerir informes y colaboración de los órganos técnicos competentes de las Administraciones educativas, así como de los centros donde hayan cursado estudios los estudiantes con discapacidad, que deberán informar de las adaptaciones curriculares realizadas.

4.2.2.7.- Criterios específicos para la adjudicación de plazas por las Universidades públicas.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 22 del Real Decreto 412/2014, las Universidades establecerán el orden de prelación en la adjudicación de plazas que vayan a aplicar, que en cualquier caso deberán respetar los porcentajes de reserva de plazas recogidos en la tabla que más adelante se reproduce. Asimismo, podrán establecer cupos de reserva de plazas y diferentes reglas de prelación en función de las diferentes formas de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

Del total de plazas que para cada título y centro oferten las Universidades públicas deberán, como mínimo, reservarse los siguientes porcentajes:

PORCENTAJE DE RESERVAS DE PLAZAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Mayores de 25 años	2 %	-----
Mayores de 45 años y mayores de 40 años que acrediten experiencia laboral o profesional	1 %	3 %
Estudiantes con discapacidad (*)	5%	-----
Deportistas de alto nivel y alto rendimiento (**)	3%	-----
Estudiantes con titulación universitaria o equivalente	1 %	3 %

(*) Estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por 100, así como para aquellos estudiantes con necesidades educativas especiales permanentes asociadas a circunstancias personales de discapacidad, que durante su escolarización anterior hayan precisado de recursos y apoyos para su plena normalización educativa. A tal efecto, los estudiantes con discapacidad deberán presentar certificado de calificación y reconocimiento del grado de discapacidad expedido por el órgano competente de cada Comunidad Autónoma.

(**) La reserva de plazas para deportistas de alto nivel y de alto rendimiento se regirá por lo dispuesto en el artículo 9.1 del Real Decreto 971/2007, de 13 de julio, sobre deportistas de alto nivel y alto rendimiento. Deberá acreditarse la condición de deportista de alto nivel o de alto rendimiento y reunir los requisitos académicos correspondientes. Los centros que impartan los estudios y enseñanzas a los que hace referencia el párrafo cuarto del apartado 1 del artículo 9 del Real Decreto 971/2007, de 13 de julio, sobre deportistas de alto nivel y alto rendimiento, reservarán un cupo adicional equivalente como mínimo al 5 por 100 de las plazas ofertadas para estos deportistas, pudiendo incrementarse dicho cupo. Los cupos de reserva de plazas habrán de mantenerse en las diferentes convocatorias que se realicen a lo largo del año.

Las plazas objeto de reserva que queden sin cubrir serán destinadas al cupo general y ofertadas por las Universidades en cada una de las convocatorias de admisión, excepto lo dispuesto para los deportistas de alto nivel en el Real Decreto 971/2007, de 13 de julio, sobre deportistas de alto nivel y alto rendimiento.

Los estudiantes que reúnan los requisitos para solicitar la admisión por más de un porcentaje de reserva de plazas podrán hacer uso de dicha posibilidad.

La ordenación y adjudicación de las plazas dentro de cada cupo se realizará atendiendo a los criterios de valoración establecidos a tal efecto.

4.2.2.8.- Cambio de universidad y/o estudios universitarios oficiales españoles (traslados de expediente).

Tal y como se hace constar en el artículo 29 del Real Decreto 412/2014, las solicitudes de plazas de estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles parciales que deseen ser admitidos en otra Universidad y/o estudios universitarios oficiales españoles y se les reconozca un mínimo de 30 créditos ECTS de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, serán resueltas por el Rector de la Universidad, de acuerdo con los criterios, que a estos efectos, determine el Consejo de Gobierno de cada universidad.

Las solicitudes de plazas de estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles parciales que deseen ser admitidos en otra Universidad y/o estudios universitarios oficiales españoles y no se les reconozca un mínimo de 30 créditos ECTS de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, deberán incorporarse al proceso general de admisión.

La adjudicación de plaza en otra Universidad dará lugar al traslado del expediente académico correspondiente, el cual deberá ser tramitado por la universidad de procedencia, una vez que el interesado acredite haber sido admitido en otra universidad.

Para los deportistas de alto nivel y alto rendimiento que se vean obligados a cambiar de residencia por motivos deportivos, se tomarán las medidas necesarias para que puedan continuar su formación en su nuevo lugar de residencia, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 10 del artículo 9 del Real Decreto 971/2007, de 13 de julio, sobre deportistas de alto nivel y alto rendimiento.

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Málaga, en sesión celebrada el día 21 de mayo de 2010, acordó establecer las normas reguladoras de la admisión como estudiantes de dicha universidad, en enseñanzas conducentes a títulos oficiales de Graduado, de estudiantes con estudios universitarios españoles parciales o estudios universitarios extranjeros parciales o totales no homologados (normas modificadas posteriormente mediante acuerdo del Consejo de Gobierno, de 13 de mayo de 2015).

4.2.2.9.- Admisión de estudiantes con estudios universitarios extranjeros.

Las solicitudes de plaza de estudiantes con estudios universitarios extranjeros parciales o totales que no hayan obtenido la homologación o equivalencia de sus títulos, diplomas o estudios en España se resolverán por el Rector de la Universidad, de acuerdo con las siguientes reglas:

- a) Las solicitudes de plaza de estudiantes con estudios universitarios extranjeros a los que se reconozca un mínimo de 30 créditos ECTS serán resueltas por el Rector de la Universidad, que actuará de acuerdo con los criterios que establezca el Consejo de Gobierno que, en todo caso, tendrán en cuenta el expediente universitario.
- b) Las asignaturas reconocidas tendrán la equivalencia en puntos correspondiente a la calificación obtenida en el centro de procedencia, de conformidad con las equivalencias que se establezcan por el Ministro de Educación, Cultura y Deporte entre las calificaciones de dichos sistemas extranjeros y las propias del Sistema Educativo Español; el reconocimiento de créditos ECTS en que no exista calificación no se tendrá en cuenta a los efectos de ponderación.

Los estudiantes que no obtengan reconocimiento de al menos 30 créditos ECTS podrán acceder a la universidad española según lo establecido en el Real Decreto que venimos comentando.

Las solicitudes de plazas de estudiantes con estudios universitarios extranjeros totales que hayan obtenido la homologación o equivalencia de sus títulos, diplomas o estudios en España se resolverán en las mismas condiciones que las establecidas para quienes acrediten estar en posesión de un título universitario español.

La nota media del expediente académico de los interesados se obtendrá de acuerdo con las equivalencias que se establezcan por el Ministro de Educación, Cultura y Deporte entre las calificaciones de dichos sistemas extranjeros y las propias del Sistema Educativo Español.

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Málaga, en sesión celebrada el día 21 de mayo de 2010, acordó establecer las normas reguladoras de la admisión como estudiantes de dicha universidad, en enseñanzas conducentes a títulos oficiales de Graduado, de estudiantes con estudios universitarios españoles parciales o estudios universitarios extranjeros parciales o

totales no homologados (normas modificadas posteriormente mediante acuerdo del Consejo de Gobierno, de 13 de mayo de 2015).

4.2.3.- La admisión de estudiantes de Grado en la Universidad de Málaga.

Como hemos comentado anteriormente, el Decreto Legislativo 1/2013, de 8 de enero, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Andaluza de Universidades, señala en su artículo 73 que, a los únicos efectos del ingreso en los centros universitarios, todas las Universidades públicas andaluzas se constituyen en un distrito único para los estudios de grado y de máster, mediante acuerdo entre las mismas y la Consejería competente en materia de Universidades, a fin de evitar la exigencia de diversas pruebas de evaluación.

De acuerdo con lo anterior, en el primer trimestre de cada año, mediante Resolución de la Dirección General de Universidades, se hace público el Acuerdo de la Comisión del Distrito Único Universitario de Andalucía, por el que se establece el procedimiento para el ingreso, en el curso correspondiente, en los estudios universitarios de Grado.

4.2.4.- La admisión de estudiantes en las enseñanzas de Graduado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera

Para la admisión de estudiantes en las enseñanzas de Graduado en **Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera** no se han establecido ni criterios ni requisitos Adicionales a los ya descritos para el conjunto de las enseñanzas de Grado del Sistema Universitario Andaluz.

4.3.- APOYO A ESTUDIANTES.

PLAN DE ACCIÓN TUTORIAL

La acción tutorial es un servicio de atención a los estudiantes, a través del cual el profesorado universitario orienta, informa y asesora de forma personalizada. La tutoría constituye un soporte para la adaptación del estudiante a la universidad, para el aprendizaje, la orientación curricular y también, aunque en menor medida, para la orientación profesional.

El Real Decreto 1393/2007 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, incluye la obligación de las universidades de disponer de procedimientos de acogida y orientación. Así, en su artículo 14.2. indica que *"Las universidades dispondrán de sistemas accesibles de información y procedimientos de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a las enseñanzas universitarias correspondientes"*.

Por otro lado, el Estatuto del Estudiante (Real Decreto 1791/2010), vigente desde 2011, incluye entre su articulado, la descripción de los elementos que deben considerarse en la implantación de un Plan de Acción Tutorial (PAT).

Respecto de los derechos de los estudiantes universitarios, en su artículo 7.e) habla del de *"asesoramiento y asistencia por parte de profesores, tutores y servicios de atención al estudiante"*. Y específicamente para los estudiantes de grado, en su artículo 8.e) menciona el derecho *"a recibir orientación y tutoría personalizadas en el primer año y durante los estudios, para facilitar la adaptación al entorno universitario y el rendimiento académico, así como en la fase final con la finalidad de facilitar la incorporación laboral, el desarrollo profesional y la continuidad de su formación universitaria"*.

El capítulo V del mencionado Estatuto describe con más detalle los principios generales por los que se deben regir las tutorías, de manera que establece que la orientación y seguimiento de carácter transversal que recibirán los estudiantes, atenderá, entre otros, a los siguientes aspectos:

a) Objetivos de la titulación;

- b) Medios personales y materiales disponibles;
- c) Estructura y programación progresiva de las enseñanzas;
- d) Metodologías docentes aplicadas;
- e) Procedimientos y cronogramas de evaluación;
- f) Indicadores de calidad, tales como tasas de rendimiento académico esperado y real de los estudios; tasas de incorporación laboral de egresados.

Por otro lado, para desarrollar sus programas de orientación y de acuerdo con lo establecido en la normativa autonómica y de las propias universidades, los centros podrán nombrar coordinadores de titulación, cuya misión será llevar a cabo una orientación de calidad, dirigida a reforzar y complementar la docencia como formación integral y crítica de los estudiantes y como preparación para el ejercicio de actividades profesionales.

Por su parte, las universidades deberán impulsar sistemas tutoriales que integren de manera coordinada las acciones de información, orientación y apoyo formativo a los estudiantes, desarrollados por el profesorado y el personal especializado. Para ello, establecerán los procedimientos oportunos para dar publicidad a los planes, programas y actividades tutoriales.

Se establecen dos tipos de tutorías, a) las de titulación y b) las de materia o asignatura.

a) Tutorías de titulación:

Serán asistidas por el coordinador de la titulación y velarán por la orientación a los estudiantes en sus procesos de aprendizaje, en su transición hacia el mundo laboral y en su desarrollo profesional. Facilitarán:

1. El proceso de transición y adaptación del estudiante al entorno universitario.
2. La información, orientación y recursos para el aprendizaje.
3. La configuración del itinerario curricular atendiendo también a las especificidades del alumnado con necesidades educativas especiales.
4. La transición al mundo laboral, el desarrollo inicial de la carrera profesional y el acceso a la formación continua.

b) Tutorías de materia o asignatura.

Los estudiantes serán asistidos y orientados, individualmente, en el proceso de aprendizaje de cada materia o asignatura de su plan de estudios mediante tutorías desarrolladas a lo largo del curso académico. Serán los departamentos los encargados de velar por el cumplimiento de las tutorías del profesorado adscrito a los mismos de acuerdo con los planes de estudio y la programación docente de las enseñanzas en las que imparte docencia.

La Universidad de Málaga, a través del Centro y departamentos, garantizará que los estudiantes puedan acceder a las tutorías, estableciendo los criterios y horarios correspondientes.

Según el Real Decreto 1393/2007 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, las universidades tienen la obligación de disponer de procedimientos de acogida y orientación.

Artículo 14.2. Las universidades dispondrán de sistemas accesibles de información y procedimientos de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a las enseñanzas universitarias correspondientes.

De forma más concisa se establece que las memorias de los títulos definan los siguientes procedimientos:

- Acceso y admisión de estudiantes.
- Sistemas accesibles de información previa a la matriculación y procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y la enseñanza.
- Sistemas accesibles de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.
- Acceso y admisión de estudiantes.

A continuación, se describen las **actividades** que la Facultad de Turismo desarrolla dentro de su **Plan de Acción Tutorial**, cumpliendo con los requisitos establecidos en dichos procedimientos:

- Informar a los estudiantes de nuevo ingreso acerca de los estudios que se imparten en el Centro, de la importancia del sector turístico y de las expectativas profesionales.
- Informar a los estudiantes de los servicios que ofrece el Centro y la Universidad.

- Informar a los estudiantes de los servicios de orientación, prácticas, formación y empleo que presta el Vicerrectorado de Relaciones Universidad-Empresa.
- Potenciar en el estudiante una actitud proactiva en el diseño y puesta en marcha de su proyecto formativo-profesional.
- Presentación del Centro a los alumnos de nuevo ingreso por parte del decanato del Centro.

Con respecto a los alumnos ya matriculados, las acciones que se realizan son las siguientes:

- Asesoría permanente sobre inserción profesional.
- Realización de las Jornadas Universidad y Empleo.
- Jornadas "Acercando la Empresa a la Universidad".
- Bolsa de Trabajo, gestionada por el *Vicedecanato de Prácticas, Cooperación Empresarial y Estudiantes*, para informar sobre las distintas ofertas de empleo que lleguen al Centro.
- Numerosos talleres y jornadas relacionados con la inserción laboral en el área del turismo.

De manera indirecta, y como consecuencia de todo lo anterior, se persigue mejorar las tasas de abandono, de eficiencia y de graduación.

Para alcanzar estos objetivos, el Plan de Orientación y Tutorización se articula sobre los cuatro programas que describimos detalladamente en esta sección: Programa de acogida a estudiantes de nuevo ingreso, Programa de apoyo y orientación a los estudiantes una vez matriculados específico del Centro, Programa de apoyo y orientación a los estudiantes para estudiantes extranjeros y Programa de apoyo y orientación a los estudiantes para estudiantes con discapacidad.

4.3.1.- Sistemas de acogida a los estudiantes de nuevo ingreso.

Los futuros alumnos de esta titulación deben poder acceder a la mayor información posible que de ella se pueda ofrecer. Actualmente se proporcionan una serie de medios y se organizan una serie de actividades encaminadas a facilitar la acogida a los nuevos estudiantes:

La Facultad de Turismo edita al inicio de cada curso la programación académica. Los contenidos de la publicación hacen referencia a:

- Información sobre los servicios del centro.
- Información sobre el contenido del plan de estudios vigente.
- Plazo de solicitud de las diferentes convocatorias de exámenes.
- Calendario docente.
- Programa de movilidad estudiantil.
- Titulaciones propias organizadas por el centro.
- Reglamentos vigentes.
- Horarios.
- Calendario de exámenes de las diversas convocatorias.
- Programación docente con indicación de:
 - Objetivo de cada asignatura.
 - Temario de la asignatura.
 - Bibliografía.
 - Metodología docente.
 - Sistema de evaluación.
 - Actividades complementarias.
 - Profesorado encargado de la docencia y de los exámenes.

La anterior información está igualmente disponible en la web del centro con anterioridad a la matriculación de los alumnos. Al inicio de cada curso académico se organiza desde la dirección del centro un acto de bienvenida, el cual se estructura de la siguiente forma:

- 1.- Conferencia de inauguración de una personalidad relevante del sector turístico.
- 2.- Presentación de los servicios del centro.
- 3.- Presentación del campus virtual y la web de centro.

4.3.2. Sistema de apoyo y orientación a los estudiantes una vez matriculados específico del Centro.

Los alumnos matriculados en el centro disponen de un servicio de apoyo y orientación constante. Al inicio de cada curso se organiza un acto de bienvenida en el que se informa al alumnado de nuevo ingreso de los servicios y características del centro.

En lo referente a docencia y a otras actividades, a través de la secretaría se ha creado un punto de información sobre procesos de matriculación, convalidaciones, cursos, etc. que se exponen tanto en los tablones de anuncios como en la web del centro.

El subdirector de ordenación académica, junto al secretario y vicesecretario del centro, son los encargados de coordinar esta información y ofrecer una orientación más específica al alumnado.

El centro ha creado una subdirección para la gestión de las prácticas en empresas e instituciones que, junto a la comisión de prácticas, coordina la información ofrecida a través de la secretaría del centro, y cumple las funciones de asesoramiento y orientación al alumnado en la realización de la asignatura de prácticas de turismo. Igualmente canaliza la información procedente del vicerrectorado competente. El alumnado en prácticas, tiene asignado un profesor encargado de orientarle, así como un tutor permanente en la empresa de destino, que le asesora y guía en su estancia.

En lo referente a los programas de intercambio entre universidades existe un subdirector que coordina, junto a la comisión de relaciones exteriores, la información relativa a los programas de intercambio, como SOCRATES-ERASMUS, ISEP y SENECA, y se encarga de canalizar en el centro la información procedente de la Sección de Movilidad.

Las aulas de informática poseen permanentemente un técnico especializado encargado de asesorar y orientar al alumnado en el uso del hardware y software disponible, publicando la disponibilidad de nuevo software especializado y asesorando en la instalación de la Wifi y otro software de libre uso de la universidad.

El laboratorio de idiomas posee un técnico que orienta al alumnado sobre su funcionamiento, poniendo a su disposición el material que elabora el profesorado de idiomas del centro.

La biblioteca cuenta con personal especializado de atención al usuario en lo referente al catálogo bibliográfico, así como normas de uso y localización de la información. Todos los años, al inicio del curso, se imparte una sesión formativa al alumnado de nuevo ingreso en la que se da a conocer los servicios y catálogos de la biblioteca, las opciones de búsqueda, el acceso a bases de datos y los recursos electrónicos.

La delegación de alumnos del centro, junto con el secretario, canaliza otras actividades de interés para el alumnado, de carácter cultural, deportivo, social y académico.

4.3.3. Sistema de apoyo y orientación a los estudiantes para estudiantes extranjeros.

A los alumnos de intercambio recibidos en la UMA procedentes de universidades socias se les asigna un coordinador académico y, previa solicitud, un alumno voluntario que actúa como tutor-acompañante, facilitándole la integración en la vida académica y universitaria de la Universidad de Málaga.

A algunos alumnos recibidos, según convenio con su universidad de origen, se les facilita y en ocasiones se les subvenciona alojamiento y manutención con cargo al presupuesto de Cooperación Internacional al Desarrollo.

4.3.4. Sistema de apoyo específico a los estudiantes con discapacidad.

La Universidad de Málaga considera que la atención a las necesidades educativas de los estudiantes con discapacidad es un reconocimiento de los valores de la persona y de su derecho a la educación y formación superiores. Por esta razón y con los objetivos de: a) garantizar la igualdad de oportunidades y la plena integración de los estudiantes universitarios con discapacidad en la vida académica y b) promover la sensibilidad y la concienciación del resto de miembros de la comunidad universitaria, la Universidad de Málaga, a través de su Vicerrectorado de Estudiantes, cuenta con una oficina dirigida a la atención de sus estudiantes con discapacidad: el Servicio de Apoyo al Alumnado con Discapacidad (SAAD).

Este servicio se dirige a orientar y atender a las personas con un porcentaje de minusvalía similar o superior al 33%, que deseen ingresar o estén matriculados en la Universidad de Málaga, tratando compensar y dar respuesta a las necesidades derivadas de la situación de discapacidad del estudiante, que dificulten el desarrollo de sus estudios universitarios y le puedan situar en una situación de desventaja. Estas necesidades varían dependiendo de la persona, el tipo de discapacidad, los

estudios realizados, y su situación socio-económica, por lo que será preciso llevar a cabo una valoración y atención individualizada de cada alumno.

A continuación, se citan ejemplos de recursos. Éstos son orientativos, ya que, dependiendo del estudiante con discapacidad, pueden surgir nuevas medidas o variar la naturaleza de las actualmente existentes:

- Orientación y Asesoramiento académico y vocacional a alumnos y padres.
- Adaptaciones curriculares en coordinación y colaboración con el profesorado competente.
- Ayudas técnicas de acceso curricular: grabadoras, cuadernos autocopiativos, emisoras FM.
- Reserva de asiento en aulas y aforos de la Universidad.
- Intérprete de Lengua de Signos.
- Adaptación del material de las aulas: bancos, mesas, sillas.
- Adaptación del material de clase: apuntes, práctica.
- Ayuda económica para transporte.
- Alumno/a colaborador/a de apoyo al estudio.

4.4.- SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS.

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales No Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	60%

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos propios (Adjuntar Título Propio)	
MINIMO	MAXIMO
0	15%

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	15%

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, establece en su artículo 6 que con objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes, tanto dentro del territorio nacional como fuera de él, las universidades elaborarán y harán pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos, con sujeción a los criterios generales que sobre el particular se establecen en dicho Real Decreto.

En cumplimiento del citado mandato, la Universidad de Málaga, mediante Acuerdo del Consejo de Gobierno, adoptado en la sesión celebrada el día 23 de junio de 2011, y publicado en el BOJA de fecha 2 de agosto de 2011, ha establecido las "Normas reguladoras de los reconocimientos de estudios o actividades, y de la experiencia laboral o profesional, a efectos de la obtención de títulos universitarios oficiales de Graduado y Máster Universitario, así como de la transferencia de créditos". (modificada por Consejo de Gobierno en sus sesiones de 13 de marzo y 25 de octubre de 2013 y 19 de junio de 2014)

Recogiendo las previsiones del mencionado Real Decreto 1393/2007, las citadas normas contemplan la posibilidad de reconocimiento de los siguientes estudios y/o actividades:

- Asignaturas superadas y/o créditos obtenidos, correspondientes a estudios conducentes a títulos universitarios de carácter oficial y validez oficial en todo el territorio nacional.
- Asignaturas cursadas, correspondientes a otros títulos universitarios (distintos de los de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional)
- Asignaturas cursadas, correspondientes a enseñanzas artísticas superiores.
- Asignaturas cursadas, correspondientes a enseñanzas de formación profesional de grado superior.
- Asignaturas cursadas, correspondientes a enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño de grado superior.
- Asignaturas cursadas, correspondientes a enseñanzas deportivas de grado superior.
- Experiencia laboral resultante de la participación en Programas de Cooperación Educativa (Prácticas en Empresas).
- Experiencia laboral o profesional no vinculada a Programas de Cooperación Educativa.
- Participación en actividades universitarias culturales, deportivas, solidarias y de cooperación.
- Participación en actividades universitarias de representación estudiantil.

Quienes posean la condición de estudiante con expediente académico abierto en la respectiva titulación de la Universidad de Málaga podrán solicitar el correspondiente reconocimiento de estudios, actividades o experiencia profesional durante el respectivo plazo de matrícula (para estudiantes de nuevo ingreso en el respectivo Centro y titulación de la Universidad de Málaga), o durante el mes de marzo de cada curso académico (para aquellos estudiantes ya matriculados anteriormente en el dicho Centro y titulación).

Las solicitudes de reconocimiento de estudios o experiencia profesional serán resueltas por el Decano o Director del respectivo Centro de la Universidad de Málaga previo informe de "Comisión de Reconocimientos del Estudios" del correspondiente título sobre la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos y alegados y los exigidos

Las solicitudes de reconocimiento presentadas serán resueltas teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos de acuerdo con el plan de estudios del título de origen y los previstos en el plan de estudios del título de destino, e indicarán los módulos, materias, asignaturas o actividades formativas concretas del título de destino que son objeto de convalidación, y/o el número de créditos que son objeto de cómputo a efectos de la obtención de dicho título de destino.

1. Créditos obtenidos en TÍTULOS UNIVERSITARIOS OFICIALES DE GRUADO, para la convalidación de asignaturas o cómputo de créditos en títulos universitarios oficiales de Graduado:

a) Cuando el título de origen y el título de destino se encuentren adscritos a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos alegados obtenidos en materias consideradas como de formación básica para la citada rama de conocimiento de acuerdo con lo dispuesto en el Anexo II del Real Decreto 1393/2007. En el supuesto de que se aleguen los créditos correspondientes a la totalidad de materias básicas del título de origen, se deberá garantizar el reconocimiento de al menos 36 de dichos créditos.

b) Cuando el título de origen y el título de destino se encuentren adscritos a diferentes ramas de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos alegados obtenidos en materias consideradas como de formación básica para la rama de conocimiento a la que se encuentre adscrito el título de destino de acuerdo con lo dispuesto en el Anexo II del Real Decreto 1393/2007.

En ambos casos (apartados a y b), dicho reconocimiento conllevará la convalidación de aquellas asignaturas o actividades formativas concretas del título de destino que la correspondiente Comisión de Reconocimientos considere como superadas; así como el cómputo del número de créditos resultante de la diferencia entre el total de créditos reconocidos menos el total de los créditos convalidados.

c) En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento y convalidación los Trabajos Fin de Grado.

2. Créditos obtenidos en **TÍTULOS UNIVERSITARIOS OFICIALES DE MÁSTER UNIVERSITARIO O DOCTOR** (Períodos de Formación específicos, de Programas de Doctorado -Real Decreto 1393/2007), para la convalidación de asignaturas o cómputo de créditos en títulos universitarios oficiales de Graduado:

- a) En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Máster.
- b) En ningún caso podrán ser objeto de convalidación los Trabajos Fin de Grado.

En ambos casos (puntos 1 y 2), no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en el título de origen por convalidación o cómputo, cuando hayan sido objeto de reconocimiento para el mismo título de destino los estudios que originaron la citada convalidación o cómputo, y viceversa.

3. Créditos obtenidos en **TÍTULOS UNIVERSITARIOS OFICIALES DE DIPLOMADO, INGENIERO TÉCNICO, ARQUITECTO TÉCNICO, LICENCIADO, INGENIERO, ARQUITECTO O DOCTOR** (Períodos de Docencia o Períodos de Investigación, de Programas de Doctorado -Real Decreto 185/1985 y 778/1998-), para la convalidación de asignaturas o cómputo de créditos en títulos universitarios oficiales de Graduado:

- a) Los créditos obtenidos correspondientes a títulos de Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico, Licenciado, Ingeniero o Arquitecto, y definidos en el artículo 2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, podrán ser objeto de reconocimiento y valoración en igualdad de circunstancias que los créditos europeos a los que se refiere el artículo 3 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre.
- b) En ningún caso podrán ser objeto de convalidación los Trabajos Fin de Grado.
- c) No podrán ser objeto de reconocimiento las asignaturas o créditos obtenidos en el título de origen por convalidación, adaptación o declaración de equivalencia, cuando hayan sido objeto de reconocimiento para el mismo título de destino las asignaturas o créditos que originaron dicha convalidación, adaptación o equivalencia, y viceversa.
- d) Las solicitudes de reconocimiento por adaptación de títulos oficiales de la Universidad de Málaga que se encuentren en proceso de extinción serán resueltas de acuerdo con lo que establezca la correspondiente "tabla de adaptación" incorporada a la Memoria de Verificación del título de destino.

4. Créditos obtenidos en **OTROS TÍTULOS UNIVERSITARIOS DISTINTOS DE LOS DE CARÁCTER OFICIAL** (títulos propios), para la convalidación de asignaturas o cómputo de créditos en títulos universitarios oficiales de Graduado:

- a) No podrá ser objeto de reconocimiento un número de créditos superior al 15% de la carga lectiva total del título de destino, salvo en el supuesto a que se refiere el art. 6.4 del Real Decreto 1393/2007 en cuyo caso resultará aplicable el régimen de adaptación previsto en la Memoria de Verificación del citado título.
- b) En ningún caso podrán ser objeto de convalidación los Trabajos Fin de Grado.

5. Asignaturas superadas o créditos obtenidos en **ENSEÑANZAS SUPERIORES OFICIALES NO UNIVERSITARIAS**, para la convalidación de asignaturas o cómputo de créditos en títulos universitarios oficiales de Graduado:

- a) Únicamente podrán ser objeto de reconocimiento los estudios correspondientes a las siguientes titulaciones:
 - Título Superior de Música o Danza (correspondientes a enseñanzas artísticas superiores).
 - Título Superior de Arte Dramático (correspondientes a enseñanzas artísticas superiores).
 - Título Superior de Restauración y Conservación de Bienes Culturales (correspondientes a enseñanzas artísticas superiores).
 - Título Superior de Diseño (correspondientes a enseñanzas artísticas superiores).
 - Título Superior de Artes Plásticas (correspondientes a enseñanzas artísticas superiores).
 - Técnico Superior (correspondiente a enseñanzas de formación profesional de grado superior).
 - Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño (correspondiente a enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño de grado superior).
 - Técnico Deportivo Superior (correspondiente a enseñanzas deportivas de grado superior).

b) En ningún caso podrán ser objeto de convalidación los Trabajos Fin de Grado.

6. EXPERIENCIA LABORAL O PROFESIONAL ACREDITADA, serán resueltas teniendo en cuenta la relación con las competencias inherentes al título de destino, e indicando el número de créditos que son objeto de cómputo a efectos de la obtención del título de destino o, en su caso, las asignaturas concretas del respectivo plan de estudios cuyo alto contenido de carácter práctico permitiera su convalidación como resultado del reconocimiento solicitado:

a) No podrá ser objeto de reconocimiento un número de créditos superior al 15% de la carga lectiva total del título de destino.

b) Dentro del límite señalado en el apartado a) anterior, serán objeto de reconocimiento las "prácticas en empresas" realizadas con arreglo a convenios suscritos por la Universidad de Málaga dentro del Programa de Cooperación Educativa, computándose un crédito por cada 25 horas de dichas prácticas realizadas siempre que se haya obtenido un nivel satisfactorio en la evaluación total realizada dentro de la empresa.

c) Sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados a) y b) anteriores, el número de créditos que puede obtenerse como resultado del reconocimiento de la experiencia laboral o profesional acreditada, no podrá superar el resultado de aplicar la ratio de un crédito por cada 25 horas de la actividad correspondiente a dicha experiencia laboral o profesional.

d) No podrá incorporarse puntuación a los créditos computados.

7. PARTICIPACIÓN EN ACTIVIDADES UNIVERSITARIAS CULTURALES, DEPORTIVAS, DE REPRESENTACIÓN ESTUDIANTIL, SOLIDARIAS Y DE COOPERACIÓN, para el cómputo de créditos en títulos universitarios oficiales de Graduado, serán resueltas teniendo en cuenta la idoneidad de la actividad alegada, e indicarán el número de créditos que son objeto de cómputo a efectos de la obtención de dicho título de destino:

a) Únicamente será posible el reconocimiento para aquellos títulos de destino en cuyos planes de estudios se contemple expresamente dicha posibilidad.

b) Únicamente será posible el reconocimiento de las actividades realizadas con posterioridad a su primera matriculación en el Centro y titulación de la Universidad de Málaga al que se desea aplicar el respectivo reconocimiento.

c) No podrá ser objeto de reconocimiento, en su conjunto, un número de créditos superior al 5% de la carga lectiva total del título de destino.

d) Dentro del límite señalado en el apartado b) anterior, se computará un crédito por cada 25 horas de participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

e) Serán consideradas como actividades universitarias culturales los estudios de especialización, actualización y formación continua o permanente, o de posgrado, acreditados mediante otros títulos expedidos por la Universidad de Málaga (titulaciones propias), así como las actividades de orientación académica y/o profesional organizadas por dicha Universidad.

f) Podrán considerarse como actividades universitarias culturales los cursos organizados por las Fundaciones propiciadas por la Universidad de Málaga.

g) Únicamente se considerarán actividades universitarias de representación estudiantil la pertenencia a órganos colegiados de gobierno y/o representación de una universidad española, o a comisiones emanadas de éstos, previstos en los Estatutos de dicha universidad o en sus normas de desarrollo.

5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

5.1.- DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

5.1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

Las enseñanzas conducentes al título de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera de la Universidad de Málaga se estructuran en cuatro cursos de 60 créditos ECTS cada uno (240 ECTS en total) siendo imprescindible para su obtención la realización de un trabajo Fin de Grado de 12 ECTS incluidos en los 240 ECTS.

Las enseñanzas objeto de la presente memoria de solicitud de verificación se organizarán de acuerdo con el siguiente plan de estudios, en cumplimiento de las disposiciones del Real Decreto 1393/2007 (modificado por el Real Decreto 861/2010) y la Orden EDU /2075/2010, del 29 de julio.

Plan de Estudios de las enseñanzas conducente a la obtención del Título Universitario Oficial de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga (vinculado a la Rama de Conocimiento de Ciencias Sociales y Jurídicas)

DISTRIBUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS EN CRÉDITOS ECTS	
<u>POR TIPO DE MATERIA</u>	
TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación Básica (BA)	60
Obligatorias (OB)	126
Optativas (OP)	30
Prácticas Externas Obligatorias (PE)	12
Trabajo Fin de Grado (TFG)	12
TOTAL	240

ESTRUCTURA DE LAS ENSEÑANZAS POR MÓDULOS Y MATERIAS

1. MÓDULO DE FORMACIÓN BÁSICA 60 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Derecho	Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración	Básico	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Derecho Administrativo, Derecho Financiero y Tributario, Derecho Mercantil
Derecho	Legislación laboral en hotelería y restauración	Básico	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social
Estadística	Análisis de datos (Estadística)	Básico	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Economía Aplicada
Economía	Fundamentos del análisis económico	Básico	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Economía Aplicada
Economía	Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero	Básico	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Economía Aplicada
Empresa	Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros	Básico	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Empresa	Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras	Básico	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas

Empresa	Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos	Básico	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Empresa	Fundamentos de marketing	Básico	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Comercialización e Investigación de Mercados
Antropología	Antropología de la alimentación	Básico	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Antropología Social

2. MÓDULO DE BIOQUÍMICA Y QUÍMICA 18 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Bioquímica	Bioquímica de los alimentos	Obligatorio	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Bioquímica y Biología Molecular
Bioquímica	Introducción al metabolismo	Obligatorio	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Bioquímica y Biología Molecular
Química	Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	Obligatorio	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Química Orgánica

3. MÓDULO DE NUTRICIÓN Y SALUD 18 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Nutrición	Fundamentos de Nutrición y Dietética	Obligatorio	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Farmacología

Nutrición	Dietoterapia	Obligatorio	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Farmacología
Salud	Seguridad alimentaria	Obligatorio	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Medicina Preventiva y Salud Pública

4. MÓDULO DE EMPRESA 30 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Contabilidad	Contabilidad financiera	Obligatorio	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Economía Financiera y Contabilidad
Contabilidad	Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	Obligatorio	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Economía Financiera y Contabilidad
Organización de Empresas	Gestión del departamento de alimentos y bebidas	Obligatorio	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Organización de Empresas	Creación de empresas	Obligatorio	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Marketing	Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	Obligatorio	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Comercialización e Investigación de Mercados

5. MÓDULO DE HUMANIDADES 24 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Análisis territorial	Análisis de los recursos territoriales	Obligatorio	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Análisis Geográfico Regional

Análisis territorial	Gastronomía y desarrollo local	Obligatorio	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Análisis Geográfico Regional
Interculturalidad e idiomas	Gestión de la interculturalidad	Obligatorio	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Filología Inglesa, Filología Francesa, Filología Alemana
Interculturalidad e idiomas	Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	Obligatorio	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Inglés	Filología Inglesa

6. MÓDULO DE TURISMO Y GASTRONOMÍA 18 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Turismo y Gastronomía	Introducción al Turismo y la Gastronomía	Obligatorio	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Pendiente de adscripción
Turismo y Gastronomía	Turismo y Gastronomía Internacional	Obligatorio	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Pendiente de adscripción
Turismo y Gastronomía	Experiencias turísticas enogastronómicas	Obligatorio	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Pendiente de adscripción

7. MÓDULO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LAS COMUNICACIONES 18 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones	Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía	Obligatorio	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Lenguajes y Sistemas Informáticos

Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones	Informática aplicada a la gestión de alojamientos y restauración	Obligatorio	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Lenguajes y Sistemas Informáticos
Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones	TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line	Obligatorio	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Lenguajes y Sistemas Informáticos

8. MÓDULO DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS 12 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Prácticas en Empresas	Prácticas en Empresas	Obligatorio	Semestre 8	Curso 4	12 ECTS	Castellano	Todas las áreas con docencia en el título

9. MÓDULO DE TRABAJO FIN DE GRADO 12 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	Obligatorio	Semestre 8	Curso 4	12 ECTS	Castellano	Todas las áreas con docencia en el título

10. MÓDULO DE OPTATIVIDAD 72 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Formación Complementaria de Química	Características organolépticas de productos de consumo	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Química Orgánica

Formación Complementaria de Economía	Operaciones financieras en hotelería y restauración	Optativo	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Economía Aplicada
Formación Complementaria de Empresa	Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración	Optativo	Semestre 8	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Derecho Financiero y Tributario
Formación Complementaria de Marketing	Gestión de producto y marca	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Comercialización e Investigación de Mercados
Formación Complementaria de Marketing	Gastromarketing	Optativo	Semestre 8	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Comercialización e Investigación de Mercados
Formación Complementaria de Empresa	Producción y Organización de Eventos	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Formación Complementaria de Análisis territorial	Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	Optativo	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Análisis Geográfico Regional
Formación Complementaria de Antropología	Etnogastronomía	Optativo	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Antropología Social
Idiomas	Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Francés	Filología Francesa
Creatividad	Creatividad e innovación gastronómica	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Dibujo
Formación Complementaria de Turismo	Denominaciones de origen y su explotación turística	Optativo	Semestre 8	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Pendiente de adscripción (50%),

							Derecho Mercantil (50%)
Tecnología	Equipos e instalaciones en hotelería y restauración	Optativo	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Máquinas y motores térmicos, Proyectos de Ingeniería (provisional)

ORGANIZACIÓN TEMPORAL DEL PLAN DE ESTUDIOS**PRIMER CURSO**

Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros	1	Básico	6
Gestión de la interculturalidad	1	Obligatorio	6
Análisis de los recursos territoriales	1	Obligatorio	6
Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía	1	Obligatorio	6
Introducción al Turismo y la Gastronomía	1	Obligatorio	6
Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración	2	Básico	6
Análisis de datos (Estadística)	2	Básico	6
Fundamentos del análisis económico	2	Básico	6
Bioquímica de los alimentos	2	Obligatorio	6
Antropología de la alimentación	2	Básico	6

SEGUNDO CURSO

Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero	1	Básico	6
Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras	1	Básico	6
Introducción al metabolismo	1	Obligatorio	6
Gastronomía y desarrollo local	1	Obligatorio	6
Turismo y Gastronomía Internacional	1	Obligatorio	6
Legislación laboral en hotelería y restauración	2	Básico	6
Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos	2	Básico	6
Fundamentos de marketing	2	Básico	6
Fundamentos de Nutrición y Dietética	2	Obligatorio	6
Informática aplicada a la gestión de alojamientos y restauración	2	Obligatorio	6

TERCER CURSO

Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Dietoterapia	1	Obligatorio	6
Contabilidad financiera	1	Obligatorio	6
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	1	Obligatorio	6

Experiencias turísticas enogastronómicas	1	Obligatorio	6
Operaciones financieras en hotelería y restauración	1	Optativa	6
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración	1	Optativa	6
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	2	Obligatorio	6
Seguridad alimentaria	2	Obligatorio	6
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	2	Obligatorio	6
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	2	Obligatorio	6
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	2	Optativa	6
Etnogastronomía	2	Optativa	6
CUARTO CURSO			
Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Gestión del departamento de alimentos y bebidas	1	Obligatorio	6
TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line	1	Obligatorio	6
Creación de empresas	1	Obligatorio	6
Creatividad e innovación gastronómica	1	Optativa	6
Características organolépticas de productos de consumo	1	Optativa	6
Gestión de producto y marca	1	Optativa	6
Producción y Organización de Eventos	1	Optativa	6
Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	1	Optativa	6
Trabajo Fin de Grado	2	Obligatorio	12
Prácticas en Empresas	2	Obligatorio	12
Gastromarketing	2	Optativa	6
Denominaciones de origen y su explotación turística	2	Optativa	6
Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración	2	Optativa	6

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1.- Personal Académico disponible

La Universidad de Málaga dispone en la actualidad del personal académico necesario para la implantación de la nueva titulación de Graduado/a en **Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera**.

A continuación, se detalla la relación del personal académico que en la actualidad imparte docencia en la Facultad de Turismo:

UNIV.	CATEGORÍA ACADÉMICA	TOTAL %	DOCTOR/A (S/N)	DEDICACIÓN
Málaga	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	3	Sí	TC
		(2,78%)		
Málaga	CATEDRÁTICO DE ESCUELA UNIVERSITARIA	6	Sí	TC
		(5,56%)		
Málaga	PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD	31	Sí	TC
		(28,70%)		
Málaga	PROFESOR TITULAR DE ESCUELA UNIVERSITARIA	5	Sí	TC
		(4,63%)		
Málaga	PROFESOR TITULAR DE ESCUELA UNIVERSITARIA	1	NO	TC
		(0,93%)		
Málaga	PROFESOR ASOCIADO LOU	8	Sí	6H
		(7,41%)		
Málaga	PROFESOR ASOCIADO LOU	9	No	6H
		(8,33%)		
Málaga	PROFESOR ASOCIADO LOU	1	Sí	5H
		(0,93%)		
Málaga	PROFESOR ASOCIADO LOU	1	Sí	4H
		(0,93%)		
Málaga	PROFESOR ASOCIADO LOU	1	No	4H
		(0,93%)		
Málaga	PROFESOR ASOCIADO LOU	1	Sí	3H
		(0,93%)		
Málaga	PROFESOR ASOCIADO LOU	4	No	3H

		(3,70%)		
Málaga	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR LOU	2	Sí	TC
		(1,85%)		
Málaga	PROFESOR COLABORADOR LOU	2	Sí	TC
		(1,85%)		
Málaga	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR LOU	7	Sí	TC
		(6,48%)		
Málaga	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR TEMPORAL	1	SI	TC
		(0,93%)		
Málaga	INVESTIGADOR CON CARGO A PROYECTO	1	Sí	40H
		(0,93%)		
Málaga	INVESTIGADOR CON CARGO A PROYECTO	2	No	40H
		(1,85%)		
Málaga	PERSONAL INVESTIGADOR EN FORMACIÓN	2	No	60H
		(1,85%)		
Málaga	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	12	Si	TC
		(11,11%)		
Málaga	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	5	No	TC
		(4,63%)		
Málaga	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	1	No	4H
		(0,93%)		
Málaga	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	2	No	3H
		(1,85%)		

108 PROFESORES

**75%
DOCTORES**

6.2.- Otros recursos humanos disponibles.

Además del personal académico anteriormente relacionado, la Facultad de Turismo de Málaga dispone de otros recursos humanos de carácter administrativo que, en la actualidad, dan apoyo a la impartición del título de Graduado/a en Turismo. De la misma forma que el profesorado, este personal desarrollará las labores necesarias para la implantación de la titulación propuesta, a medida que se extinga el plan en vigor. Su experiencia profesional y vinculación a la universidad avalan su adecuación a los ámbitos de conocimiento que requiere el nuevo Grado.

UNIV.	DED.	CATEGORÍA ACADÉMICA (1). Se especifica la categoría administrativa a la que pertenece este personal.	EXPERIENCIA DOCENTE, INVESTIGADORA Y/O PROFESIONAL
UMA	TC	FUNCIONARIO: Jefe de Sección Secretaría Categoría administrativa: Grupo C	21 años de experiencia en gestión académica
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. Secretaría. Unidad técnica	5 años de experiencia en gestión académica
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. Administrativo	10 años de experiencia en gestión académica
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. Administrativo	20 años de experiencia profesional
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. Administrativo	15 años de experiencia profesional
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. Técnico Auxiliar de Consejería	11 años de experiencia
UMA	TC	PERSOBAL LABORAL. Grupo C. Técnica Especialista de Centro	20 años de experiencia
UMA	TC	PERSOBAL LABORAL. Grupo C. Técnico Auxiliar de Consejería	11 años de experiencia
UMA	TC	PERSOBAL LABORAL. Grupo C. Técnico Auxiliar de Consejería	11 años de experiencia
UMA	TC	PERSOBAL LABORAL. Grupo C. Técnico Auxiliar de Consejería	20 años de experiencia
UMA	TC	PERSOBAL LABORAL. Grupo C. Técnico Auxiliar de Consejería	10 años de experiencia
UMA	TC	PERSOBAL LABORAL. Grupo C. Técnico Auxiliar de Consejería	5 años de experiencia
UMA	TC	PERSOBAL LABORAL. Grupo C. Técnico Auxiliar de Consejería	5 años de experiencia
UMA	TC	PERSOBAL LABORAL. Grupo C. Técnico Auxiliar de Consejería	5 años de experiencia
UMA	TC	PERSONAL LABORAL. Grupo C. Técnico Especialista en aulas TIC	10 años de experiencia profesional
UMA	TC	PERSONAL LABORAL. Grupo C. Técnico Especialista en aulas TIC	10 años de experiencia profesional
UMA	TC	PERSONAL LABORAL. Grupo C. Técnico Especialista en aulas TIC	20 años de experiencia profesional

UMA	TC	PERSONAL LABORAL. Grupo C. Técnico Especialista en aulas TIC	20 años de experiencia profesional
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo A1. Directora de biblioteca	23 años de experiencia profesional
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo A2. Ayudante de biblioteca	11 años de experiencia profesional
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. T.E de biblioteca.	32 años de experiencia profesional
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. T.E de biblioteca.	32 años de experiencia profesional
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. T.E de biblioteca.	23 años de experiencia profesional
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. T.E de biblioteca.	23 años de experiencia laboral
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. T.E de biblioteca	23 años de experiencia laboral
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. T.E de biblioteca.	23 años de experiencia laboral
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. T.E de biblioteca.	23 años de experiencia laboral
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. T.E de biblioteca.	20 años de experiencia laboral
UMA	TC	FUNCIONARIO. Grupo C. T.E de biblioteca.	20 años de experiencia laboral
UMA	TC	PERSONAL LABORAL Grupo III. Técnico especialista de biblioteca.	33 años de experiencia laboral
UMA	TC	PERSONAL LABORAL Grupo III. Técnico especialista de biblioteca.	33 años de experiencia laboral
UMA	TC	PERSONAL LABORAL Grupo C. Técnico especialista de servicios técnicos de obra, equipamiento y mantenimiento.	11 años de experiencia laboral

(1) Categorías profesionales dentro del Grupo al que pertenezca (Técnico de laboratorio, Técnico de apoyo a la docencia, etc....)

6.3 Mecanismos para asegurar la igualdad entre hombres y mujeres y la no discriminación de personas con discapacidad.

La universidad de Málaga establece unos mecanismos para asegurar que la contratación del profesorado y del personal de apoyo se realice atendiendo a criterios de igualdad entre hombres y mujeres y de no discriminación de personas con discapacidad.

El artículo 84 de los Estatutos de la UMA establece que las contrataciones del personal docente e investigador se harán mediante concurso público a las que se les dará la necesaria publicidad. La selección del personal se realizará conforme al Reglamento que regula la contratación mediante concurso público del personal docente e investigador, aprobado por el

Consejo de Gobierno de la UMA el 19 de julio de 2006. Los procedimientos incluyen la solicitud y dotación de plazas, convocatoria de los concursos, bases de la convocatoria y requisitos de los concursantes, gestión de las solicitudes, resolución de admisión de candidatos, formación de comisiones y de abstención, renuncia y recusación de los miembros que la forman, desarrollo del concurso, valoración de méritos, trámite de alegaciones y adjudicación de la plaza y formalización del contrato laboral.

En el art. 4 del citado Reglamento, conforme al art. 84 de los estatutos de la UMA, se establece que las bases de la convocatoria de los concursos garantizarán la igualdad de oportunidades de los candidatos en el proceso selectivo y el respeto a los principios constitucionales de igualdad, mérito y capacidad. De esta forma, la valoración de los méritos se realizará según lo establecido en los Baremos, aprobados por el Consejo de Gobierno de la UMA el 5 de abril de

2006, y Notas Aclaratorias para la Interpretación del Baremo aprobadas por Comisión de Selección y Contratación de la UMA, el 12 noviembre de 2013, los cuales se basan exclusivamente en los citados derechos de igualdad, mérito y capacidad.

Asimismo, la disposición adicional 7ª del Estatuto Básico del Empleado Público (Real Decreto 5/2015, de 30 de Octubre), establece que las Administraciones Públicas están obligadas a respetar la igualdad de trato y de oportunidades en el ámbito laboral y, con esta finalidad, deberán adoptar medidas dirigidas a evitar cualquier tipo de discriminación laboral entre mujeres y hombres, para lo que deberán elaborar y aplicar un plan de igualdad a desarrollar en el convenio colectivo o acuerdo de condiciones de trabajo del personal funcionario que sea aplicable, en los términos previstos en el mismo. En este sentido, la Universidad de Málaga cuenta con el Vicerrectorado competente cuya función es, entre otras, la de adoptar medidas para garantizar la igualdad de género, plantear actuaciones que faciliten la conciliación de la vida familiar y laboral de los miembros de la comunidad universitaria, y promover la plena integración en la comunidad universitaria de personas con discapacidad.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

A continuación, se identifican y describen los recursos materiales y servicios clave para la implantación de la titulación propuesta. La adecuación de estos medios materiales a la actual titulación garantiza su idoneidad para el buen desarrollo del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera que se propone.

7.1.1. Criterios de accesibilidad y mantenimiento de recursos materiales.

Son responsabilidad del Vicerrectorado de Smart Campus todas las actuaciones relativas a las infraestructuras universitarias: política y ejecución de obras, equipamiento, mantenimiento, dotación y desarrollo de nuevas tecnologías al servicio de la gestión, la docencia, la investigación y las comunicaciones en todos los centros universitarios y entre los miembros de la comunidad universitaria, así como la eliminación de las barreras arquitectónicas en los centros y edificios universitarios.

El Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social se basa y pone de relieve los conceptos de no discriminación, acción positiva y accesibilidad universal. La ley prevé, además, la regulación de los efectos de la lengua de signos, el reforzamiento del diálogo social con las asociaciones representativas de las personas con discapacidad mediante su inclusión en el Real Patronato y la creación del Consejo Nacional de la Discapacidad, y el establecimiento de un calendario de accesibilidad por ley para todos los entornos, productos y servicios nuevos o ya existentes. Establece, la obligación gradual y progresiva de que todos los entornos, productos y servicios deben ser abiertos, accesibles y practicables para todas las personas y dispone plazos y calendarios para realización de las adaptaciones necesarias.

Respecto a los productos y servicios de la Sociedad de la Información, la ley establece en su Disposición adicional tercera las condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación para el acceso y utilización de las tecnologías, productos y servicios relacionados con la sociedad de la información y medios de comunicación social.

Y favoreciendo la formación en diseño para todas las personas, la disposición final segunda se refiere al currículo formativo donde establece que en el diseño de las titulaciones de Formación Profesional y en el desarrollo de los correspondientes currículos se incluirá la formación en «diseño para todas las personas». Asimismo, en el caso de las enseñanzas universitarias, el Gobierno fomentará que las universidades contemplen medidas semejantes en el diseño de sus titulaciones.

La Universidad de Málaga ha sido siempre sensible a los aspectos relacionados con la igualdad de oportunidades, tomando como un objetivo prioritario convertir los edificios universitarios y su entorno de ingreso en accesibles mediante la eliminación de barreras arquitectónicas. Por lo tanto, cabe resaltar que las infraestructuras universitarias presentes y futuras tienen entre sus normas de diseño las consideraciones que prescribe el mencionado Real Decreto Legislativo 1/2013.

Junto con el cumplimiento de la reseñada Ley, se tiene en cuenta el resto de la normativa estatal vigente en materia de accesibilidad.

Así mismo, la UMA cuenta con el Servicio Central de Informática SCI. El SCI presta servicios de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones en la Universidad de Málaga. En concreto: Apoyo al puesto de trabajo en materia de TIC. Diseño, instalación, configuración, administración, monitorización y conexión de equipos de comunicaciones y de puntos de red. Planificación, instalación, configuración, administración, monitorización y conexión de equipamiento informático de soporte a los servicios que presta el SCI. Adquisición, asesoramiento, distribución e instalación de software centralizado y departamental. Servicios telemáticos. Soporte a la Gestión Universitaria. Servicios Digitales. Servicios de Administración Electrónica.

También cuenta con el Centro de Tecnología de la Imagen (CTI) de la Universidad de Málaga, integrado en la Dirección General de Comunicación y Gabinete del Rectorado de la Universidad de Málaga. La misión del CTI es contribuir decididamente a que los soportes audiovisuales sean también elementos de transmisión del conocimiento, la docencia y el intercambio de ideas en la Universidad de Málaga y en su proyección hacia la Sociedad de la Información en el marco de la convergencia con Europa.

7.1.2. Justificación de la adecuación de los medios materiales disponibles

A continuación, se relacionan todos los recursos disponibles de la Facultad de Turismo de Málaga, y se justifica su adecuación para el buen desarrollo de las actividades formativas programadas en el título.

AULAS DOCENTES

DENOMINACIÓN	SUPERFICIE (M2)	AFORO
13.A	78	60
13.B	78	57
15-16	131	112
18.A	78	60
18.B	78	57
19.A	78	60
19.B	78	57
22.A	78	60
22.B	78	57

OTRAS DEPENDENCIAS

DENOMINACIÓN	SUPERFICIE (M2)	AFORO
Secretaría	114,13	10
Conserjería	42,37	5
Sala de Grados	80,77	72
Sala de Cata	40,60	11
Aula magna	412,25	430
Laboratorio de Idiomas	102,38	50
Aulas de informática	183,25	100
Biblioteca	306,01	100
Sala de reuniones	14,15	20
Comedor	497	200
Reprografía	20,45	5
Sala de Juntas	76,31	40

El aulario se sitúa en la primera planta del edificio junto a las aulas de informática y laboratorio de idiomas. Cada aula está equipada con los siguientes medios:

- Pizarra.

- Pantalla retráctil.
- Proyector de video.
- Ordenador con conexión a Internet.
- Distribuidor para conexión de portátiles y otros equipos audiovisuales.
- Equipo de sonido inalámbrico.
- Televisor y video/DVD.

El centro posee dos aulas de informática para la docencia y acceso libre por parte de los alumnos. Situadas en la primera planta. Cada aula de informática está equipada con equipo de sonido, proyector de video, pizarra y pantalla retráctil. Se dispone de aplicaciones informáticas específicas para la docencia, las cuales están instaladas permanentemente en el aula para su disposición por parte de alumnos y profesores.

Así mismo para mantener las aplicaciones y ofrecer servicios a la docencia se dispone de:

- 1 PC por aula para el profesor
- 1 PC para los técnicos
- Servidores.

Entre los servicios y competencias de los técnicos del aula informática podemos destacar:

- Ayuda a los alumnos en la conexión y utilización del Campus Virtual.
- Ayuda a los alumnos para la configuración Wifi.
- Apoyo al profesorado en utilización del Campus Virtual y configuración Wifi.
- Copias de seguridad de los exámenes a través de la unidad de red compartida.
- Ayuda a los alumnos ante cualquier problema de uso del ordenador y del software que contiene.
- Control del uso de los alumnos en cuanto a la utilización de los recursos del aula.
- Control de la impresión y del uso que se hace de la impresora.
- Mantenimiento de los ordenadores a nivel hardware (sustitución de componentes estropeados).
- Mantenimiento de los ordenadores a nivel software (volcado de imagen con el software del aula en caso de fallo en alguna aplicación o actualización de la misma).
- Control y gestión del uso del aula (reserva y publicación de los horarios de docencia y acceso libre).
- Actualización del software del aula y creación de imágenes y volcado de las mismas para el mejor funcionamiento del aula.

El laboratorio de idiomas sirve de apoyo a la formación en idiomas de los alumnos de la Facultad de Turismo. Está disponible tanto para clases regladas como para libre acceso por parte de los alumnos. Dispone de un técnico de medios audiovisuales en el puesto de "técnico de laboratorio de idiomas", perteneciente al servicio "Laboratorio tecnológicos y campus virtual". Su labor consiste en digitalizar y editar todo el material que los profesores necesiten. Con dicho material elabora cuadernillos multimedia que se pondrán a disposición de los alumnos. También se encarga de controlar el acceso de los alumnos y, por último, de realizar todas las labores de mantenimiento que el material informático y audiovisual a su cargo requiere para su correcto funcionamiento.

Posee un aula de cata con 11 cabinas de cata que cumplen exactamente las especificaciones de dimensión y equipamiento de la norma UNE 87004 "Análisis Sensorial. Guía para la instalación de una sala de cata", entre las que destaca agua, luz y baño para muestras de aceite. Cocina adyacente a la sala de cata con estufa de laboratorio frío-calor con un rango de temperaturas entre 2 y 40°C para atemperar muestras, una pequeña nevera, un conjunto de cocina/horno/extractor y un baño de ultrasonido para limpiar. Está dotada de luz roja a la sala para poder enmascarar el color de las muestras, cuando sea necesario o conveniente.

El centro dispone de un aula magna para la celebración de conferencias y eventos de carácter científico. Se sitúa en la planta baja y está equipada con un sistema unipersonal de traducción simultánea con su correspondiente cabina para los intérpretes. Asimismo, dispone de un equipo retráctil de proyección, así como una gran pantalla mecánica. El equipamiento se completa con un equipo de sonido de 180w, 8 columnas de sonorización de 20 W de potencia y 4 altavoces de 5", micrófonos fijos y dinámicos de mano.

La Biblioteca presta servicio a todas las titulaciones del centro. La mayoría de los fondos están dispuestos en librerías de libre acceso para la consulta directa por parte del usuario. Únicamente publicaciones periódicas con antigüedad superior a 6 meses, materiales especiales (DVDs, CDs, mapas, casetes, videocasetes) y libros especialmente valiosos son custodiados en el depósito, pudiendo consultarse previa petición en el mostrador de atención al público.

Por lo que respecta a los servicios que se ofrecen a los usuarios de la Biblioteca, podemos distinguir entre servicios virtuales, ofrecidos a través de la página web de la Biblioteca Universitaria; y presenciales. Destacamos los siguientes:

A) Virtuales:

- Acceso al catálogo bibliográfico (<http://jabega.uma.es/>). Esta aplicación web proporciona acceso autenticado a los usuarios para el acceso a los recursos electrónicos a los que está suscrita la Escuela Universitaria de Turismo.
- Consulta de publicaciones electrónicas de todo tipo (revistas, periódicos, libros, informes, bases de datos, etc.).
- Consulta al propio registro de usuario con posibilidad de renovar préstamos y realizar reserva de materiales.
- Consulta de bibliografías recomendadas para cada asignatura por los profesores que las imparten.
- Boletines de nuevas adquisiciones.
- Formación de usuarios virtual.
- Solicitud de compra de materiales.
- Buzón de sugerencias virtual.

B) Presenciales:

- Consulta en sala.
- Préstamo domiciliario.
- Préstamo interbibliotecario.
- Reproducción de documentos y reprografía.
- Información y referencia.
- Formación de usuarios presencial.
- Prensa diaria.
- Buzón de sugerencias.

La secretaría es uno de los servicios principales de cara al alumnado llevando el registro de su vida académica y siendo el centro de los principales trámites que se realizan en su vida académica. Ofrece los siguientes servicios fundamentales:

- Información a al alumno, profesorado y externos sobre la titulación.
- Gestión del expediente del alumno: matriculas, convalidaciones, reconocimiento, etc.
- Gestión de solicitudes de becas.
- Administración de los grupos de docencia.
- Elaboración, remisión y control de actas para el profesorado.
- Archivo documental / registro.
- Gestión para la expedición de títulos oficiales.
- Expedición de certificaciones académicas.
- Gestión de prácticas de los alumnos.

Toda la información se tramita y se registra digitalmente en servicios centrales mediante la aplicación SGUMA, usándose también la aplicación Minerva para actas que conecta con Alfíl (software para la gestión de fichas y notas de alumnos para el profesorado).

Además, el centro dispone de las siguientes instalaciones para la ubicación del profesorado y otros servicios:

- 8 despachos de dirección de los cuales 1 se dedica a gestión económica y otro a la secretaría de dirección
- 1 sala de reuniones de dirección de usos múltiples
- 1 despacho de usos múltiples

Para el profesorado con docencia en el centro se dispone de 28 despachos.

La conserjería se sitúa en la planta baja del edificio en el cual se dispone de dos espacios, uno para almacenar material para la docencia (proyectores de vídeo, portátiles, proyectores de diapositivas, etc.) y un PC para la elaboración de carteles, cuadrantes, etc., así como otro espacio para la atención al público.

De forma general este servicio proporciona tanto a alumnos como a personal docente del centro los siguientes servicios:

- Información.
- Material audiovisual.
- Acceso a las aulas.
- Apertura de ordenadores de las aulas.
- Correo postal.
- Gestión de partes de mantenimiento.

Se dispone de reprografía, situada en la planta baja del edificio, en el que se ofrecen los siguientes servicios:

- Copias tanto en blanco y negro como a color.

- Copias con calidad fotográfica en papel especial.
- Encuadernación de ejemplares simple y con tapa dura (proyectos, tesis, etc.)
- Escáner de documentos y fotografías.
- Papelería general.

Otros servicios de apoyo a la docencia:

a) Plataforma Alfil web:

La plataforma Alfil ofrece la posibilidad de disponer digitalmente de las fichas de los alumnos a cada profesor permitiendo un acceso seguro y conexión con los sistemas de calificaciones y actas de la universidad. Esta plataforma permite al profesorado:

- El acceso electrónico a la ficha de sus alumnos.
- Inclusión de calificaciones parciales.
- Cumplimentación de actas.
- Publicación de notas de acuerdo a la normativa referente a protección de datos.

b) Plataforma de enseñanza del Campus Virtual Tanto alumnos como profesorado tienen acceso al Campus Virtual de la UMA que pretende ser un espacio de comunicación y relación tanto dentro como fuera del aula para el apoyo de la docencia. Las actividades se organizan en base a la herramienta de teleformación Campus Virtual, un entorno de virtual de enseñanza-aprendizaje desarrollado a partir de Moodle, por el Servicio de Enseñanza Virtual de la Universidad de Málaga.

Ofrece las siguientes características y funciones:

- Posibilidad de poner a disposición de los alumnos de material didáctico en línea.
- Posibilidad de calendario.
- Realización de pruebas virtuales.
- Realización de tareas.
- Participación en foros.
- Elaboración de talleres.
- Herramientas de Bases de Datos.
- Herramienta de definición de wiki.

c) Red Wifi de la Universidad de Málaga

Profesores y alumnos pueden acceder a Internet y a la intranet de la Universidad de Málaga a través de un sistema de conexión Wifi.

Adicionalmente el centro dispone de los siguientes servicios e infraestructuras:

- Cafetería.
- Sala de juntas.
- Sala de reuniones.
- Sala de Grados.
- Acceso a discapacitados.

7.1.3. Mecanismos para realizar o garantizar la revisión y el mantenimiento de los materiales y servicios en la universidad y en las instituciones colaboradoras, así como los mecanismos para su actualización

La Universidad de Málaga dispone de un servicio centralizado de mantenimiento cuyo objetivo es mantener en perfecto estado las instalaciones y servicios existentes en cada uno de los Centros. Este servicio se presta en tres vías fundamentales:

- Mantenimiento Preventivo
- Mantenimiento Correctivo
- Mantenimiento Técnico-Legal

Para garantizar la adecuada atención en cada uno de los centros, se ha creado una estructura por Campus, lo cual permite una respuesta más rápida y personalizada.

El equipo lo forman 60 personas pertenecientes a la plantilla de la Universidad, distribuidos entre los 2 Campus actuales: Campus de Teatinos y de El Ejido, junto con los edificios existentes en El Palo, Martiricos, Convento de la Aurora, Rectorado, Parque Tecnológico y el Centro Experimental Grice-Hutchinson. En cada Campus existe un Jefe

de Mantenimiento con una serie de oficiales y técnicos de distintos gremios. Esta estructura se engloba bajo el nombre de la Unidad de Mantenimiento, que cuenta además con el apoyo de un Arquitecto y está dirigida por un Ingeniero.

Dada la gran cantidad de instalaciones existentes el personal propio de la Universidad está distribuido en horarios de mañana y tarde. Además, se cuenta con otras empresas especializadas en distintos tipos de instalaciones con el fin de prestar una atención más específica junto con la exigencia legal correspondiente.

La Universidad de Málaga tiene establecido diversos órganos responsables de la revisión, mantenimiento de instalaciones y servicios y adquisición de materiales. El principal responsable es el Vicerrectorado de Infraestructura y Sostenibilidad que está integrado por dos secretariados relacionados con la gestión de los recursos materiales:

- Secretariado de obra y planeamiento (Servicio de conservación y contratación)
- Secretariado de mantenimiento y sostenibilidad (Servicio de mantenimiento).

Las competencias atribuidas a estos órganos de dirección son:

- Planear y supervisar la ejecución de nuevas infraestructuras o de mejora de las existentes.
- Dirigir la gestión de las infraestructuras comunes.
- Adecuar las infraestructuras a las necesidades de la comunidad universitaria.
- Dirigir la gestión del mantenimiento de las infraestructuras.
- Desarrollar los procesos de contratación administrativa de obras.

Este Vicerrectorado tiene establecido un procedimiento denominado gestor de peticiones para tramitar a través de Internet todo tipo de solicitudes de equipamiento y/o mantenimiento.

Este Centro forma parte de la relación de edificios de la Universidad y, por tanto, cuenta con todo el soporte aquí descrito y sus instalaciones están incluidas dentro de las unidades mantenidas por la Universidad de Málaga.

7.1.4.- Recursos disponibles para la realización de las prácticas curriculares y/o prácticas externas en empresas e instituciones distintas a la Universidad de Málaga.

Las prácticas de los alumnos del Grado de Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera se encuentran centralizadas por la plataforma ICARO (<https://icaro.ual.es/uma>), donde se sitúan las ofertas de las empresas a las que puede acceder el alumno. Esta plataforma nace con la intención de formalizar y gestionar las diferentes prácticas, desde su adjudicación hasta su finalización, pasando por un periodo de seguimiento y asesoramiento.

Todas las empresas deberán tener un convenio en vigor de aplicación al Grado firmado con la UMA. De esta manera se garantiza la realización de las prácticas a todos los alumnos de la titulación.

Para realizar la oferta de práctica se revisará exhaustivamente que el perfil que se solicita concuerda con las competencias del Grado, para así asegurar que los objetivos a cumplir en esta práctica ayudan al afianzamiento de los conocimientos del alumno.

En el apartado 1.1 de esta memoria se listan los convenios que actualmente están en vigor con la UMA y serían de aplicación a la titulación. Se considera un proceso en desarrollo, en el que se está trabajando para que en el primer año de implantación del Grado se realicen nuevos acuerdos con empresas del sector, con el objetivo de fortalecer aún más el papel que denotan las prácticas en la evolución académica del alumno. De esta forma se apuesta por mejorar la futura inserción laboral de los graduados aportando mayor madurez educativa-laboral.

7.2. Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios

En el ámbito de sus respectivas competencias, el Estado español, las Comunidades Autónomas y las Universidades han de adoptar las medidas necesarias para la plena integración del sistema universitario en el Espacio Europeo de Educación Superior, tal y como establece el art. 87 de la ley Orgánica 6/2001 de 21 de diciembre de Universidades y la Ley 15/2003 de 22 de diciembre, Andaluza de Universidades, esta última en su exposición de motivos.

Los actuales recursos de los que consta la Facultad de Turismo resultan suficientes para implantar la nueva titulación que se solicita.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1.- Valores cuantitativos estimados para los siguientes indicadores y su justificación.

A continuación, se hace una estimación de un conjunto de indicadores relacionados con los resultados previstos del título propuesto.

Indicadores obligatorios	Valor estimado
Tasa de Graduación:	65 %
Tasa de Abandono:	12 %
Tasa de Eficiencia:	90 %

Quedando los indicadores definidos de la siguiente manera:

Tasa de Graduación: porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios (d) o un año académico más (d+1) en relación con su entrada.

Forma de cálculo: El denominador es el número total de estudiantes que se matricularon por primera vez en una enseñanza en un año académico (c). El numerador se corresponde con el número total de estudiantes de los contabilizados en el denominador, que han finalizado los estudios en el tiempo previsto (d) o en un año académico más (d+1).

Graduados en "d" o en "d+1" (de los matriculados en "c" x 100
Total de estudiantes matriculados en un curso "c"

Tasa de Abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y aquéllos que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.

Forma de cálculo: Sobre una determinada cohorte de estudiantes de nuevo ingreso establecer el total de estudiantes que sin finalizar sus estudios se estima que no estarán matriculados en la titulación ni en el año académico que debieran finalizarlos de acuerdo al plan de estudios (t) ni en el año académico siguiente (t+1).

Nº de estudiantes no matriculados en los 2 últimos cursos (t) y (t+1) x100
Nº de estudiantes matriculados en curso t-n+1

Siendo n la duración del plan de estudios.

Tasa de Eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos teóricos del plan de estudios a los que debió haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes graduados en un determinado curso académico y el número total de créditos en los que realmente se matricularon.

Forma de cálculo: el número total de créditos teóricos se obtiene a partir del número de créditos ECTS del plan de estudios multiplicado por el número de titulados. Dicho número se divide por el total de créditos de los que realmente se han matriculado los graduados.

Créditos teóricos del plan de estudios * nº de graduados x100
Total créditos realmente matriculados por los graduados

8.2.- Progreso y resultados de aprendizaje

La regulación del procedimiento a seguir en la Universidad de Málaga para la valoración del progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes, con carácter general, se contempla en el artículo 134 de los Estatutos de dicha Universidad, aprobados por Decreto de la Junta de Andalucía nº 145/2003, de 3 de junio (BOJA del 9 de junio).

De acuerdo con lo establecido en el mencionado artículo, para cada curso académico, y con antelación suficiente al inicio del correspondiente período lectivo, las Juntas de Centro, a partir de la información facilitada por los correspondientes Departamentos, aprobarán el programa académico de las enseñanzas correspondientes a las titulaciones oficiales que se imparten en el respectivo Centro. Dicho programa deberá incluir, entre otros extremos, la programación docente de cada una de las correspondientes asignaturas, y ésta, a su vez, deberá incorporar el sistema de evaluación del rendimiento académico

de los alumnos, fijando el tipo de pruebas, su número, los criterios para su corrección y los componentes que se tendrán en cuenta para la calificación final del estudiante.

El mencionado sistema de evaluación debe, a su vez, tener presente lo preceptuado en el artículo 124 de los citados Estatutos, que establece el derecho de los mencionados estudiantes a presentarse a dos convocatorias ordinarias de examen por curso académico.

Además del citado procedimiento de carácter general, consecuencia del régimen jurídico vigente en la materia, la valoración del progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes se contempla también los procedimientos del Sistema de Garantía de Calidad, con la finalidad de lograr la mejora de la calidad de la enseñanza.

La Universidad de Málaga tiene previsto un procedimiento para la evaluación y mejora del progreso y los resultados de aprendizaje, que establece los mecanismos a través de los cuales se recogerá y analizará información relativa a los Resultados Académicos y define el modo en que se utilizará la información recogida para el seguimiento, la revisión y mejora del desarrollo del Plan de Estudios. Este procedimiento atiende a los indicadores anteriores.

El procedimiento general de la Universidad de Málaga para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes se recoge en el apartado 9 correspondiente al Sistema de Garantía de Calidad.

El propósito de dicho procedimiento es conocer y analizar los resultados previstos en el título en relación a su tasa de graduación, tasa de abandono y tasa de eficiencia, así como otros indicadores complementarios que permitan contextualizar los resultados de los anteriores. También tiene como objetivo conocer y analizar los resultados del Trabajo Fin de Grado.

El Trabajo Fin de Grado y el seguimiento de los egresados también aportarán información sobre el progreso y los resultados de aprendizaje.

De acuerdo con el Informe sobre Innovación de la Docencia en las Universidades Andaluzas (CIDUA), la valoración del progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes, se llevará de acuerdo teniéndose presente que es preciso considerar la evaluación como una ocasión para conocer la calidad de los procesos de enseñanza-aprendizaje y una oportunidad para su reformulación y mejora.

Se impone la necesidad de ampliar el concepto de evaluación del rendimiento para que abarque los diferentes componentes de las competencias personales y profesionales que se propone desarrollar la enseñanza universitaria: conocimientos, habilidades, actitudes y comportamientos.

La pretensión central del modelo de evaluación que propone la Universidad de Málaga es que el estudiante en todo momento tenga conciencia de su proceso de aprendizaje, comprenda lo que aprende, sepa aplicarlo y entienda el sentido y la utilidad social y profesional de los aprendizajes que realiza. Los apoyos metodológicos fundamentales del proyecto docente que orientan el modelo marco propuesto descansan en la combinación del trabajo individual, las explicaciones del docente, la experimentación en la práctica, la interacción y el trabajo cooperativo entre iguales y la comunicación con el tutor.

En definitiva, se trata de transformar el modelo convencional de transmisión oral de conocimientos, toma de apuntes y reproducción de lo transmitido en pruebas y exámenes, por un modelo que reafirma la naturaleza tutorial de la función docente universitaria, que atiende a las peculiaridades del aprendizaje profesional y académico de cada estudiante

9. SISTEMAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

Se indica enlace a la página web del Sistema de Gestión de Calidad implantado en la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga:

<https://www.uma.es/facultad-de-turismo/cms/base/ver/base/basecontent/5478/calidad/>

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1.- Cronograma de implantación de la titulación.

La implantación de los diferentes cursos de la nueva titulación se hará tal y como se refleja en el siguiente cuadro.

	PLAN GRADUADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA (2019)
CURSO 2019-2020	Implantación Cursos 1º
CURSO 2020-2021	Implantación Cursos 2º
CURSO 2021-2022	Implantación Cursos 3º
CURSO 2022-2023	Implantación Cursos 4º

10.2.- Procedimiento de Adaptación

NORMAS REGULADORAS DEL SISTEMA DE ADAPTACIÓN DE LAS TITULACIONES DE GRUADO/A DE LOS ESTUDIANTES PROCEDENTES DE ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN POR LA IMPLANTACIÓN DE DICHAS TITULACIONES.

Artículo 1. Ámbito de aplicación.

Las presentes normas son de aplicación a los estudiantes de la Universidad de Málaga, con expediente académico en vigor, en las titulaciones universitarias de carácter oficial que se extinguen como consecuencia de la implantación en dicha Universidad de una titulación universitaria oficial de Graduado/a.

Artículo 2. Procedimiento de adaptación.

1. Los estudiantes a quienes resultan de aplicación las presentes normas podrán adaptarse a las respectivas titulaciones oficiales de Graduado/a, en cualquier curso académico, sin necesidad de solicitar previamente la correspondiente plaza a través del procedimiento de preinscripción.
2. El procedimiento administrativo para efectuar la adaptación a que se refiere el punto anterior se iniciará a solicitud del interesado, dirigida al Decano/Director del respectivo Centro de la Universidad de Málaga, durante el correspondiente plazo oficial para la matriculación de estudiantes.
3. La mencionada adaptación conllevará el derecho a formalizar matrícula como estudiante de la respectiva titulación oficial de Graduado/a, sin necesidad de solicitar la correspondiente plaza a través del procedimiento de preinscripción, así como a obtener el reconocimiento de créditos de acuerdo con las previsiones de las "Normas reguladoras de los reconocimientos de estudios o actividades, y de la experiencia laboral o profesional, a efectos de la obtención de títulos universitarios oficiales de Graduado y Máster Universitario, así como de la transferencia de créditos" aprobadas por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Málaga en sesión del 23 de junio de 2011.

Artículo 3. Procedimiento de extinción de planes de estudios.

- 1.- La extinción de los planes de estudios correspondientes a las titulaciones a que se refiere el artículo 1 de las presentes normas se producirá temporalmente, curso por curso, a partir del año académico en que se implante la respectiva titulación de Graduado/a, sin que en ningún caso se pueda sobrepasar la fecha del 30 de septiembre de 2015.
- 2.- Una vez extinguido cada curso, se efectuarán seis convocatorias de examen de las respectivas asignaturas en los tres cursos académicos siguientes, a las que podrán concurrir los estudiantes a los que resulten de aplicación las presentes normas y que se encuentren matriculados en dichas asignaturas en el curso académico de referencia. Dicha posibilidad de concurrencia también afectará a los alumnos que no hayan cursado anteriormente las respectivas asignaturas, siempre que el respectivo sistema de evaluación así lo permita.
- 3.- Los estudiantes que agoten las convocatorias señaladas en el punto anterior sin haber superado las respectivas asignaturas, podrán adaptarse a las respectivas titulaciones oficiales de Graduado/a en las mismas condiciones indicadas en el artículo 2 de las presentes normas.

Anexo 1. Estructura del Plan de Estudios. Fichas de módulos, materias y asignaturas

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Formación Básica
--------------------------	------------------

Denominación de la/s materia/s

Derecho

Estadística

Economía

Empresa

Antropología

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Derecho
-----------------------------	---------

ECTS Materia:	12
---------------	----

Despliegue temporal (Semestral):

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
------------------	------------------	------------------

6

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
------------------	------------------	------------------

6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Básico	

Si el carácter de la Materia es Básico	
Rama:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Materia Básica:	Derecho

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de los principios generales del derecho que influyen en el sector - Conocimiento de los objetivos, estrategias y los instrumentos de las políticas públicas - Compresión de los planes y políticas públicas y las oportunidades derivadas para el sector - Conocimiento de las normativa específica del sector - Conocimiento de los diferentes formas de gestión e intervención administrativa y sus particularidades en el sector - Saber interpretar los textos jurídicos que se aplican en el sector - Inmersión del fenómeno del trabajo dependiente y caracteres de su configuración jurídica y contexto socio-económico de las relaciones laborales - Conocimiento de las fuentes normativas del Derecho del Trabajo y sus principios de aplicación e interpretación - Conocimiento de los objetivos, planes y medidas de las políticas de empleo y colocación - Conocimientos suficientes teórico-prácticos sobre la regulación jurídica de la relación laboral individual - Conocimiento suficientes teórico-prácticos de la regulación de las relaciones colectivas de trabajo

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1. Derecho público y de la Administración
2. La prestación de la Administración en los servicios hoteleros y de restauración
3. Supervisión, control e inspección de los servicios hoteleros y de restauración gastronómica
4. Los servicios de restauración colectiva o social en el sector público
5. Gestión de residuos en la prestación de los servicios hoteleros y de restauración gastronómica
6. Responsabilidad y sanciones administrativas
7. La actividad administrativa de fomento en el sector hotelero y de restauración gastronómica.
8. Régimen jurídico del empresario de la restauración
9. El estatuto de los profesionales del sector

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p>
--------------	---

	<p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
2.5.2. GENERALES	
Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	<p>CE11. Reconocer y saber aplicar los principios generales del derecho que influyen en el sector, identificar los distintos bienes jurídicos protegidos y aplicar la normativa regulatoria</p>

	<p>CE12. Identificar los objetivos, estrategias y los instrumentos de las políticas públicas y presupuestarias, saber interpretarlas y reconocer las oportunidades derivadas para el sector</p> <p>CE13. Saber identificar y aplicar las fuentes jurídicas relativas a la relación individual y colectiva del trabajo y analizar de forma teórico-práctica supuestos concretos relativos a la misma en hostelería y restauración</p> <p>CE14. Analizar de forma teórico-práctica supuestos concretos relativos a la participación de los trabajadores en empresas de hostelería y restauración, analizando casos concretos relativos a negociación y la posible solución a conflictos individuales y colectivos (judiciales y extrajudiciales) en cuanto a la relación laboral</p>
--	---

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración

Legislación laboral en hotelería y restauración

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Estadística	
ECTS Materia:	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		
Carácter :	Básico	

Si el carácter de la Materia es Básico	
Rama:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Materia Básica:	Estadística

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>1. ACTIVIDADES PRESENCIALES</p> <p>Los contenidos correspondientes a la asignatura se impartirán mediante clases teóricas y clases prácticas. Las clases teóricas se impartirán en grupo grande e incluirán ejemplos ilustrativos de los conceptos o técnicas que se aborden en cada sesión. Para la exposición se utilizarán, además de la pizarra, y si el profesor lo considera necesario, transparencias, presentaciones, apuntes de clase, etc. Las clases prácticas se impartirán tanto en grupo grande como en grupo reducido. Esto último fomentará la participación activa de los estudiantes y su aprendizaje. Estas clases estarán basadas en la resolución, por parte de los alumnos, de relaciones de ejercicios que deberán trabajar con antelación a las clases. Los enunciados de los ejercicios estarán basados, preferentemente, en datos del sector turístico procedentes de fuentes estadísticas oficiales. Si la disponibilidad de aulas de informática del Centro lo permite, las prácticas en GR se realizarán en el aula de informática.</p>

2. ACTIVIDADES VIRTUALES

Se utilizará la asignatura ubicada en el Campus Virtual de la UMA (<http://www.campusvirtual.cv.uma.es/>) para poner a disposición del alumno material de apoyo, que le permita un mejor aprovechamiento de las clases presenciales y le facilite el aprendizaje de la asignatura. Esta plataforma virtual se utilizará, además, como medio de información sobre cuestiones relativas a la asignatura (plazos de entrega, horario de tutorías, programa, criterios de evaluación, etc.). Permitirá la comunicación fluida entre profesor y alumno, mediante el uso de foros, Chat y correo interno, y formará parte, no sólo del proceso formativo, sino también de la evaluación del estudiante. Para ello, los alumnos tendrán que realizar dos cuestionarios de carácter teórico-práctico que serán evaluados como actividades propuestas por el profesor: uno relativo a descripción de una variable y utilidad de los números índices y otro relativo al análisis estadístico de la distribución conjunta de dos variables y al análisis descriptivo de componentes de series temporales.

Por último, queremos indicar que esta vía nos parece la idónea para conocer la opinión de los estudiantes, de forma anónima, sobre su aprovechamiento de las clases y sobre la labor del docente. Por ello, si el profesor lo considera oportuno, incluirá encuestas con esa finalidad.

3. ACTIVIDADES ACADÉMICAS COMPLEMENTARIAS

Los alumnos que lo deseen podrán:

- * Realizar estudios o informes, basados en datos reales, argumentados mediante el análisis estadístico de los mismos .
- * Realizar los cuestionarios voluntarios propuestos por el profesor en la asignatura virtual.
- * Participar en debates relativos a cuestiones de la asignatura en los foros de la asignatura virtual.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

BLOQUE 1: NOCIONES BÁSICAS

Lección 1: Observación, tabulación y presentación de los datos.

1. Introducción y conceptos básicos.

2. **Presentación de los datos: Distribuciones de frecuencias.**
3. **Representaciones gráficas.**
4. **Fuentes estadísticas oficiales del sector turístico.**

BLOQUE 2: ANÁLISIS DESCRIPTIVO DE UNA VARIABLE

Lección 2: Medidas descriptivas.

1. **Promedios y medidas de posición.**
2. **Medidas de dispersión y asimetría.**
- 3.. **Valores atípicos. Diagrama de caja.**

Lección 3: Análisis descriptivo de una Serie Temporal

1. **Representación gráfica.**
2. **Tasas de variación: Números índices.**
2. **Análisis de la tendencia.**
3. **Análisis de la estacionalidad:**
 - 3.1. **Índices de variación estacional**
 - 3.2. **Eliminación de la componente estacional: Desestacionalización.**

BLOQUE 3: ANÁLISIS DESCRIPTIVO DE DOS VARIABLES

Lección 4: Análisis para variables cuantitativas.

1. **Presentación de los datos.**
2. **Covarianza.**
3. **Coefficiente de correlación lineal.**

Lección 4: Análisis para variables cualitativas.

1. **Presentación de los datos. Tablas de contingencia.**
2. **Coefficientes de correlación.**
3. **Independencia.**

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias

CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.

	<p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	<p>CE22. Conocer y aplicar los conceptos básicos de la estadística, analizar estadísticamente la información contenida en las fuentes estadísticas disponibles, convertir un problema empírico en un objeto de estudio y análisis y elaborar conclusiones.</p>

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Análisis de datos (Estadística)

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Economía	
ECTS Materia:	12	
Despliegue temporal (Semestral):		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Básico	

Si el carácter de la Materia es Básico

Rama:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Materia Básica:	Economía

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer las diferentes dimensiones económicas que comprenden los mercados gastronómico y hotelero, conocer y dominar las herramientas básicas para el análisis de su funcionamiento así como aquellas que permitan una gestión eficaz de las empresas que los integran como vía de garantizar su éxito y supervivencia en el mercado.

Conocer y dominar el uso de las herramientas básicas para la gestión y toma de decisiones económicas en un departamento, empresa u organización enmarcados en el ámbito de la gastronomía y/o servicios de alojamiento. Los alumnos adquirirán las competencias necesarias para entender los acontecimientos económicos que afectan a dichos sectores productivos, así como al entorno económico que les afecta.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

Fundamentos del análisis económico

1. La Economía como ciencia social: Microeconomía y Macroeconomía.
2. Principios básicos de Economía.
3. El modelo de la Frontera de Posibilidades de Producción: los conceptos de coste de oportunidad, eficiencia y crecimiento económico.
4. Concepto de mercado y tipos de mercados.
5. Mercado competitivo: oferta, demanda y equilibrio.
6. Excedentes del consumidor y del productor.
7. Elasticidades de la oferta y de la demanda.
8. Factores productivos y costes.
9. Aspectos centrales de la Macroeconomía: producción, empleo, precios y sector exterior.
10. El modelo del flujo circular de la renta y el Producto Interior Bruto.
11. Análisis de los principales indicadores del mercado de trabajo.
12. Principales indicadores de precios. Inflación y deflación.
13. Indicadores de la evolución del sector exterior.

Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero

1. Definición de mercado. Complementariedad de los productos gastronómico y hotelero.
2. Principales fuentes estadísticas para el análisis de los indicadores económicos del turismo, en general y de las actividades gastronómica y hotelera, en particular. Conceptos y tipos de indicadores de oferta, de demanda y de flujos turísticos internacionales.

3. Impacto de la actividad gastronómica y hotelera en la economía: aportación al crecimiento del PIB, repercusión en el mercado de trabajo, impacto medioambiental.
4. Objetivos de las empresas gastronómicas y hoteleras.
5. Funcionamiento de los mercados en competencia perfecta: producción y beneficio.
6. Funcionamiento de los mercados imperfectos: el monopolio, el oligopolio y la competencia monopolística.
7. Innovación y diferenciación del producto como clave de éxito empresarial.
8. El concepto de discriminación de precios.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p>
---------------------	--

	<p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
<p>2.5.2. GENERALES</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
<p>2.5.3. ESPECÍFICAS</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CE15. Conocer y aplicar los conceptos básicos de la Economía, comprender los principios de su funcionamiento, en general, y de los sectores gastronómicos y hotelero, en particular: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.</p> <p>CE16. Conocer los conceptos económicos básicos de los mercados no competitivos.</p> <p>CE17. Conocer los aspectos introductorios del análisis microeconómico de los mercados competitivos y las razones para la intervención del sector público cuando fallan los mercados.</p>

	<p>CE18. Conocer las diferentes dimensiones económicas del turismo y sus interrelaciones.</p> <p>CE19. Analizar el comportamiento de oferentes y demandantes de servicios turísticos en restauración y hotelería y comprender los determinantes de la competitividad de las empresas turísticas de los subsectores analizados.</p> <p>CE20. Conocer la importancia de la diferenciación de producto para la competitividad en los sectores gastronómicos y hoteleros. Así como los indicadores que permiten establecer tipologías de clientes.</p> <p>CE21. Conocer los indicadores del turismo en la estructura económica a diferentes escalas, centrándose en la hostelería y la gastronomía como sectores de referencia y analizar los impactos generados por ambos subsectores.</p>
--	---

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Fundamentos del análisis económico

Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Empresa	
ECTS Materia:	24	
Despliegue temporal (Semestral):		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

6		6
ECTS Semestral 4 12	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Básico	

Si el carácter de la Materia es Básico	
Rama:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Materia Básica:	Empresa

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<ul style="list-style-type: none"> - Ser capaz de identificar lo que es una empresa y los elementos diferenciales en las empresas de servicios turísticos, así como distinguir entre la figura del empresario, el emprendedor y el director. - Conocer el concepto y significado de la administración de empresas de servicios turísticos a través de su proceso de planificación, organización, dirección y control en orden a conseguir los objetivos fijados a través de sus diferentes subsistemas. - Conocer el papel del entorno en la administración estratégica. - Ser capaz de valorar la localización, dimensión e inversión más adecuada en una empresa gastronómica y hotelera. - Conocer y entender el concepto de administración de recursos humanos. - Saber organizar la planificación y evaluación de los mismos dentro de su sector profesional. - Identificar y crear equipos profesionales para el buen funcionamiento de las empresas gastronómicas y hoteleras, teniendo en cuenta la importancia de la comunicación y la jerarquía entre ellos. - Identificar, evaluar y prevenir los posibles riesgos para las personas y los equipos en las empresas gastronómicas y hoteleras. Promover planes en consecuencia.

- Ser capaz de gestionar equipos heterogéneos de recursos humanos en las empresas gastronómicas y hoteleras.
- Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.
- Ser capaz de planificar, organizar, dirigir y controlar la producción en empresas gastronómicas y hoteleras bajo un enfoque de mejora continua.
- Conocer el proceso de certificación en calidad de empresas gastronómicas.
- Saber en qué consiste la responsabilidad social en empresas gastronómicas y hoteleras: proceso de implementación y certificación.
- Obtener una visión de filosofía de marketing, aprendiendo la importancia de la calidad del servicio y conociendo los principales conceptos de marketing.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

- Las empresas de servicios turísticos hoteleras y gastronómicas: concepto y características.
- La administración de empresas de servicios turísticos: concepto, significado y proceso.
- La figura del empresario en un entorno complejo, dinámico y cambiante: la dirección estratégica.
- Las decisiones de inversión, localización y dimensión en las empresas hoteleras y gastronómicas.
- Administrar y gestionar los RRHH: decisiones a tomar y problemas que emergen administrando personas
- La planificación de los RRHH
- La formación
- La evaluación de personas y la valoración de tareas
- El control del personal
- La compensación: salarios y otras contraprestaciones
- Cálculo de nóminas
- Aspectos actuales en la administración y gestión de los RRHH
- La producción en empresas de servicios gastronómicos: concepto y características.
- Operaciones y procesos de producción en empresas de restauración o de alojamiento con restauración para colectividades.
- Calidad: concepto y gestión integral.
- Los procesos de certificación: calidad, medioambiente y prevención de riesgos laborales.
- La responsabilidad social en empresas gastronómicas.
- El marketing hoy. Conceptos y filosofía.
- La planificación de marketing.
- El estudio del comportamiento de consumidor.
- El mercado, la segmentación de mercados.
- La importancia de la calidad del servicio.
- La investigación de mercados.
- La importancia de la servucción en los servicios.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
--------------	--

2.5.2. GENERALES

Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p>
--------------	--

	<p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
<p>2.5.3. ESPECÍFICAS</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CE23. Identificar los elementos diferenciales y de dirección de las empresas de servicios gastronómicos y hoteleros, conociendo y aplicando las exigencias administrativas, de dirección estratégica y de gestión económica básicas para la explotación rentable.</p> <p>CE24. Saber administrar las entidades en el ámbito gastronómico y tomar decisiones de localización, dimensión e inversión adecuadas en una empresa gastronómica y hotelera.</p> <p>CE25. Profundizar en la aplicación práctica del conocimiento profesional en el ámbito gastronómico y hotelero, que permita reclutar y seleccionar aquellos profesionales que tienen los perfiles adecuados para comprender y aportar valor a la empresa gastronómica u hotelera.</p> <p>CE26. Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos y gestionar momentos de presión o incertidumbre en el entorno laboral.</p> <p>CE27. Conocer y saber implementar la filosofía de calidad total en empresas gastronómicas, aplicando los procesos de certificación bajo el enfoque de mejora continua e integrarlo con otras certificaciones como la prevención de riesgos laborales o medioambientales.</p>

	<p>CE28. Conocer y saber implementar medidas de responsabilidad social en empresas de alojamiento y restauración.</p> <p>CE29. Conocer las teorías y conceptos básicos en marketing como: definición de marketing, comportamiento del consumidor, mercado, segmentación, posicionamiento, calidad de servicio y servucción.</p>
--	---

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	180	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	20	100%
Trabajo autónomo	340	0%
Actividades de evaluación	60	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de	80 %	0 %

síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.		
---	--	--

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s
Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros
Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras
Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos
Fundamentos de marketing

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Antropología	
ECTS Materia:	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	
Carácter :	Básico

Si el carácter de la Materia es Básico	
Rama:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Materia Básica:	Antropología

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>Con esta materia se prevé que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprenda y valore la alimentación como una construcción histórica, social y cultural, desde la diversidad cultural y con pluralidad de puntos de vista. - Reconozca la alimentación como eje desde el que se constituyen las relaciones sociales, económicas y políticas - Entienda la alimentación como una construcción que se realiza desde agentes y discursos sociales determinados. - Evalúe el marco de análisis de la Antropología Social en el ámbito de la alimentación, junto a sus métodos y técnicas de investigación.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

BLOQUE 1: LA ALIMENTACIÓN DESDE LA ANTROPOLOGÍA SOCIAL

- 1.1. La Antropología como ciencia social**
- 1.2. Las dimensiones de la alimentación (biológica, social y cultural)**

BLOQUE 2: LA INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA EN ALIMENTACIÓN

- 2.1. Introducción a la etnografía**
- 2.2. Metodología cualitativa y técnicas de investigación etnográfica**
- 2.3. El trabajo de campo en alimentación**
- 2.4. La etnografía y su aplicabilidad en el ámbito alimentario**

BLOQUE 3: ALIMENTACIÓN Y DIVERSIDAD CULTURAL

- 3.1. Las funciones sociales de la alimentación**
- 3.2. Producción, distribución y consumo alimentario desde la diversidad cultural**
- 3.3. Globalización y alimentación**

BLOQUE 4. SIGNIFICADOS SOCIALES Y CULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN

- 4.1. Alimentación: valores y creencias**
- 4.2. Mediaciones simbólicas en la alimentación**

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
--------------	--

2.5.2. GENERALES

Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p>
--------------	--

	CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	<p>CE37. Reconocer el fenómeno alimentario como una construcción histórica, social y cultural, comprendiéndolo y valorándolo desde la diversidad cultural.</p> <p>CE38. Concebir la alimentación como un eje desde el que se constituyen las relaciones sociales, económicas, políticas, etc., de los grupos humanos, entendiéndola como una construcción que se realiza desde agentes y discursos sociales determinados.</p> <p>CE39. Valorar la pluralidad de puntos de vista a la hora de abordar el fenómeno alimentario (económico, político y social). Conocer marcos de análisis, métodos y técnicas de investigación en Antropología Social y su aplicación en el ámbito de la alimentación.</p>

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE	
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.	
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.	
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.	
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.	

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Antropología de la alimentación

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Básico		
Materia en la que se integra:	Derecho	
Módulo en el que se integra:	Formación Básica	
Despliegue temporal (Semestral)		
ECTS Semestral 1 6	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte: Castellano

3.2. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA	
Denominación de la asignatura: Legislación laboral en hotelería y restauración	
ECTS Asignatura: 6	
Carácter: Básico	

Materia en la que se integra:		Derecho
Módulo en el que se integra:		Formación Básica
Despliegue temporal (Semestral)		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4 6	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte: Castellano

3.3. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA	
Denominación de la asignatura: Análisis de datos (Estadística)	
ECTS Asignatura: 6	
Carácter: Básico	
Materia en la que se integra:	Estadística

Módulo en el que se integra:		Formación Básica
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		

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

3.4. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA	
Denominación de la asignatura:	
Fundamentos del análisis económico	
ECTS Asignatura:	
6	
Carácter:	
Básico	
Materia en la que se integra:	Economía
Módulo en el que se integra:	Formación Básica
Despliegue temporal (Semestral)	

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

Lenguas en las que se imparte: Castellano

3.5. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA		
Denominación de la asignatura: Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero		
ECTS Asignatura: 6		
Carácter: Básico		
Materia en la que se integra:	Economía	
Módulo en el que se integra:	Formación Básica	
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		

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.6. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Básico

Materia en la que se integra:

Empresa

Módulo en el que se integra:

Formación Básica

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		

Lenguas en las que se imparte: Castellano

3.7. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura: Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras

ECTS Asignatura: 6

Carácter: Básico

Materia en la que se integra:	Empresa
--------------------------------------	---------

Módulo en el que se integra:	Formación Básica
-------------------------------------	------------------

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		

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.8. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Básico

Materia en la que se integra:

Empresa

Módulo en el que se integra:

Formación Básica

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.9. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Fundamentos de marketing

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Básico

Materia en la que se integra:

Empresa

Módulo en el que se integra:

Formación Básica

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.10. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Antropología de la alimentación

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Básico

Materia en la que se integra:

Antropología

Módulo en el que se integra:

Formación Básica

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Bioquímica y Química
--------------------------	----------------------

Denominación de la/s materia/s

Bioquímica

Química

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Bioquímica
-----------------------------	------------

ECTS Materia:	12
---------------	----

Despliegue temporal (Semestral):

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
------------------	------------------	------------------

6

6

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
------------------	------------------	------------------

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
------------------	------------------	------------------

ECTS Semestral 10

Carácter :	Obligatorio

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Como resultados del aprendizaje, el alumno podrá:

- **Ser capaz de identificar y distinguir las estructuras de las biomoléculas y los tipos de enlaces que las componen y los grupos funcionales que contienen.**
- **Poder y distinguir los tipos de interacciones que las biomoléculas pueden establecer entre sí.**
- **Ser capaz de explicar apropiadamente los conceptos básicos de las reacciones biológicas.**
- **Calcular los parámetros básicos de afinidad de las interacciones y velocidad de las reacciones biológicas a partir de datos experimentales.**
- **Conocer los principios elementales de manipulación de biomoléculas en un laboratorio bioquímico y saber ejecutarlos prácticamente, naturalmente a nivel muy básico.**
- **Conocer los principios básicos de la Enzimología, en sus aspectos catalíticos, cinéticos y reguladores.**
- **Conocer los fundamentos básicos del metabolismo como fundamento molecular de funcionamiento de todos los seres vivos.**
- **Reconocer las principales rutas metabólicas y su regulación.**
- **Conocer la organización celular y subcelular de los seres vivos.**
- **Saber aplicar los conocimientos de Biología molecular y Bioquímica Metabólica a problemas y casos prácticos relacionados con el área.**

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

Fundamentos de Química General

Fundamentos de Termodinámica e Interacción de la Materia

Fundamentos de las Reacciones Químicas

Fundamentos de Química Orgánica

Fundamentos de Biología Celular

Estructura y función de las principales macromoléculas biológicas: Carbohidratos, Lípidos, Proteínas, Ácidos Nucleicos

Fundamentos de las Reacciones Biológicas: Catálisis Enzimática y Bioenergética

Introducción al metabolismo: Conceptos básicos

Visión general de las principales rutas metabólicas

Integración del metabolismo

Laboratorio de Bioquímica

Informática aplicada a la Bioquímica

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen</p>
---------------------	--

	<p>demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
2.5.2. GENERALES	
Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	<p>CE01. Conocer las propiedades de las macromoléculas biológicas y su relación con la función que desempeñan, junto con las estructuras</p>

	<p>químicas, transformaciones fisicoquímicas y con las principales rutas metabólicas en el proceso de obtención de la energía de los alimentos.</p> <p>CE02. Aplicar las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos y su aplicación en gastronomía y bebidas.</p>
--	---

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %

Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %
---	------	-----

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA	
Denominación de la/s asignatura/s	
Bioquímica de los alimentos	
Introducción al metabolismo	

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA		
Denominación de la materia:	Química	
ECTS Materia:	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		

Carácter :	Obligatorio
------------	-------------

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Como resultados del aprendizaje, el alumno podrá:

- Ser capaz de identificar y distinguir los compuestos químicos más frecuentes presentes en bebidas de consumo: productos precursores, intermedios y productos finales.
- Conocer y entender los procesos químicos que permiten obtener los diferentes productos finales de consumo a partir de los productos precursores.
- Familiarizarse con los productos y los procesos químicos que tienen lugar durante la obtención de las diferentes calidades de bebidas: almacenamiento, crianza y envejecimiento.
- Conocer la legislación vigente sobre las diferentes bebidas. Establecer las pautas de prácticas permitidas y prohibidas.
- Conocer las fuentes de información para el conocimiento de las legislaciones que afectan al sector. Presentar la normativa relacionada con las denominaciones de origen.
- Conocer los parámetros que controlan los aspectos organolépticos de productos de partida, intermedios y finales.
- Interpretar las cualidades de factores visuales, olfativos y gustativos de los diferentes tipos de productos.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

Fundamentos de Química General

Fundamentos de las Reacciones Químicas

Fundamentos de Química Orgánica

Relación estructura química - actividad

Descripción de los diferentes componentes de bebidas: bebidas alcohólicas

Procesos de envejecimiento: oxidaciones

Procesos de tratamiento en madera: componentes de la madera y sus cualidades

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
---------------------	--

2.5.3. ESPECÍFICAS

Competencias	<p>CE03. Familiarizarse con los productos y las reacciones químicas que tienen lugar durante los procesos de obtención de bebidas: fermentación, vinificación, crianza y envejecimiento.</p> <p>CE04. Conocer los procesos químicos implicados en el color, la conservación, la estabilidad, la evolución y el envejecimiento de los diferentes tipos de bebidas.</p> <p>CE05. Conocer las diferentes legislaciones relacionadas con el sector de bebidas.</p>
---------------------	---

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%

Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Bioquímica de los alimentos

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Bioquímica

Módulo en el que se integra:

Bioquímica y Química

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.2. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Introducción al metabolismo

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Bioquímica

Módulo en el que se integra:

Bioquímica y Química

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.3. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Química

Módulo en el que se integra:

Bioquímica y Química

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Nutrición y Salud
--------------------------	-------------------

Denominación de la/s materia/s

Nutrición

Salud

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Nutrición
-----------------------------	-----------

ECTS Materia:	12
---------------	----

Despliegue temporal (Semestral):

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
------------------	------------------	------------------

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
------------------	------------------	------------------

6	6	
---	---	--

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
------------------	------------------	------------------

ECTS Semestral 10		
-------------------	--	--

Carácter :	Obligatorio

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- **Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y las bases de una alimentación saludable para poder establecer una dieta equilibrada, variada y suficiente, así como conocer los diferentes patrones y hábitos alimentarios.**
- **Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.**
- **Conocer los aspectos clave del funcionamiento de los principales sectores dentro de la restauración colectiva y recomendaciones que permitan desempeñar mejor su función alimentaria y social en el ámbito de la nutrición comunitaria y de la salud pública.**
- **Conocer la definición y clasificación de los diferentes alimentos de acuerdo a normas legales**
- **Conocer la composición y propiedades de los diferentes grupos de alimentos.**
- **Conocer los parámetros de calidad generales y específicos de cada grupo de alimentos.**

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

De forma esquemática:

- 1. Conceptos generales: alimentación, nutrición y dieta. Energía. Metabolismo.**
- 2. Estado nutricional. Necesidades y recomendaciones nutricionales.**
- 3. Nutrientes. Tablas y bases de datos de composición de alimentos.**
- 4. Alimentos. Alimentos funcionales. Nuevos alimentos. Complementos alimenticios.**
- 5. Educación nutricional.**
- 6. Conocimiento de los procesos fisiológicos imbricados en la alimentación humana.**
- 7. Fundamento de la realización de las dietas. Tipos de dietas.**

8. Dietas en situaciones fisiológicas. La alimentación en las diferentes etapas de la vida del ser humano.
9. Dietas adaptadas a colectividades.
10. Alergias e intolerancias alimentarias.
11. Conocimiento de las principales enfermedades relacionadas con la alimentación y su aplicación en los sistemas de trabajo en gastronomía.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p>
---------------------	--

	<p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
<p>2.5.2. GENERALES</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
<p>2.5.3. ESPECÍFICAS</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CE07. Conocer los conceptos generales y las funciones principales de los nutrientes, los alimentos, la nutrición, la dietética y la dietoterapia en el organismo humano y el interés para las ciencias gastronómicas, en especial, centrado en la dieta mediterránea.</p> <p>CE08. Ser capaz de comparar la composición y las propiedades (nutritivas, tecnológicas y beneficiosas) de los distintos grupos de alimentos, y realizar la evaluación nutricional de cualquier alimento en base a su composición o etiquetado general o nutricional, que permita su integración en el binomio alimentación-salud.</p>

	<p>CE09. Conocer las intolerancias y alergias alimentarias más comunes, así como las correctas prácticas de producción para este tipo de consumidores.</p> <p>CE10. Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable y poder diseñar ofertas gastronómicas atractivas, saludables y adecuadas a las características del establecimiento y expectativas del mercado.</p>
--	---

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Fundamentos de Nutrición y Dietética

Dietoterapia

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Salud	
ECTS Materia:	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		
Carácter :	Obligatorio	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer la historia de la higiene y seguridad de los alimentos, así como la situación actual de esta disciplina.
- Conocer las alteraciones físicas y químicas de los alimentos y sus medidas de control para una prevención eficaz.
- Conocer las vías de contaminación de los alimentos, su correcta higiene y manipulación y el análisis de peligros y puntos de control críticos.
- Conocer las pautas de limpieza e higiene de las instalaciones, equipos y maquinaria en restauración colectiva, así como la relacionada con la recepción y almacenamiento de mercancías, basuras y residuos.
- Conocer los procesos de envasado y conservación de los alimentos.
- Conocer las intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias y establecer sus medidas preventivas.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1. Concepto de higiene y seguridad alimentaria y evolución histórica
2. Alteraciones de los alimentos por causas físicas. Alteraciones enzimáticas y químicas. Otras alteraciones y medidas de control.
3. Contaminación de los alimentos. Contaminación biótica: Principales agentes. Contaminación abiótica: Principales agentes.

4. Vías de contaminación de alimentos. Vías de contaminación directa. Vías de contaminación indirecta. Contaminación cruzada. Alimentos de alto riesgo
5. Higiene de los alimentos.
6. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Medidas preventivas.
7. Manipulación de alimentos.
8. Instalaciones en restauración colectiva. Equipos y maquinaria.
9. Recepción y almacenamiento de mercancías.
10. Limpieza e Higiene en la restauración.
11. Gestión y control de basuras y plagas. Medidas preventivas.
12. Envasado y conservación de los alimentos.
13. Intoxicaciones y Toxiinfecciones alimentarias. Medidas preventivas.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p>
---------------------	--

	B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
2.5.2. GENERALES	
Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	<p>CE06. Conocer, evaluar y gestionar las prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos y de la trazabilidad en la cadena alimentaria para elaborar medidas que protejan al consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y de la alimentación saludable.</p>

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Seguridad alimentaria

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Fundamentos de Nutrición y Dietética

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Nutrición

Módulo en el que se integra:

Nutrición y Salud

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		

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.2. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Dietoterapia

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Nutrición

Módulo en el que se integra:

Nutrición y Salud

Despliegue temporal (Semestral)

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

--	--

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.3. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Seguridad alimentaria

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Salud

Módulo en el que se integra:

Nutrición y Salud

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Empresa
--------------------------	---------

Denominación de la/s materia/s

Contabilidad

Organización de Empresas

Marketing

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Contabilidad
-----------------------------	--------------

ECTS Materia:	12
---------------	----

Despliegue temporal (Semestral):

ECTS Semestral 1

ECTS Semestral 2

ECTS Semestral 3

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5 6	ECTS Semestral 6 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Obligatorio	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer los principios teóricos para elaborar estados financieros de las unidades económicas e interpretar la normativa contable Castellanoa.
- Ser capaz de analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-financiera de empresas hoteleras y de restauración.
- Saber clasificar la información económico-financiera y utilizarla para la toma de decisiones en las operaciones de control, gestión y administración empresarial.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

- Introducción a la teoría y técnica registral y general de la Contabilidad
- El Plan General de Contabilidad
- Características y peculiaridades económico-financieras en la empresa hotelera

- Características y peculiaridades económico-financieras en la empresa de restauración
- La asignación del coste y su captación
- El coste de los factores en la empresa hotelera y de restauración
- Los servicios de alojamiento y restauración: definición del producto y cálculo de costes

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p>
--------------	--

	<p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
<p>2.5.2. GENERALES</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
<p>2.5.3. ESPECÍFICAS</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CE33. Conocer y aplicar las herramientas de la gestión económica y financiera y de dirección de empresas en el sector hotelero y en el de la restauración y el turismo gastronómico.</p> <p>CE34. Conocer los conceptos de contabilidad externa e interna en una empresa hotelera y/o de restauración para interpretar la información económico-financiera y para el cálculo de márgenes de beneficios y precio de venta en los distintos servicios prestados u ofertados.</p> <p>CE35. Analizar, clasificar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-financiera de las empresas hoteleras y de restauración para</p>

la toma de decisiones en las operaciones de control, gestión y administración empresarial que garanticen la sostenibilidad del negocio.

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Contabilidad financiera

Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia: Organización de Empresas

ECTS Materia: 12

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

12

ECTS Semestral 10

Carácter : Obligatorio

Lenguas en las que se imparte:

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer, identificar, aplicar las técnicas de gestión del departamento que elabora productos alimenticios, especialmente mediterráneos, y poder asesorar sobre los mismos.
- Ser capaz de gestionar el equipo que manipula los productos alimenticios en la empresa gastronómica u hotelera de forma eficiente y rentable.
- Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
- Identificar las cantidades y medidas necesarias para una adecuada gestión del albarán y el escandallo.
- Adquirir conocimiento sobre las propiedades de los distintos alimentos y saber aplicarlos profesionalmente en la oferta gastronómica de las empresas gastronómicas y hoteleras.
- Ser capaz de identificar y evaluar oportunidades empresariales.
- Saber transformar ideas en proyectos empresariales concretos.
- Conocer el proceso de creación de una empresa en el sector de la gastronomía y determinar su viabilidad.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1. Procesos de negocio en el departamento de AA. y BB.
2. Planificación del departamento de AA. y BB.
3. Organización el departamento de AA. y BB.
4. Dirección del departamento de AA. y BB.
5. Equipos y flujos en el departamento de AA. y BB.
6. Almacenamiento y aprovisionamiento de los alimentos y bebidas en una empresa gastronómica y hotelera.
7. El protocolo en la gestión de AA y BB.
8. Las unidades de coste en AA. y BB. y la gestión documental: albarán, escandallo y otras herramientas formas documentales de gestión.
9. La naturaleza del proceso de creación de empresas y su importancia en una economía de mercado.
10. El emprendedor: motivaciones, habilidades y conocimientos.
11. La identificación y evaluación de las oportunidades empresariales.
12. El proceso de la creación de una empresa en el sector de la gastronomía. Especial referencia a la creatividad e innovación.
13. La elaboración del Plan de Empresa Gastronómica, incluidas las de catering y colectividades.

- 14. Los programas institucionales de apoyo al emprendimiento.
- 15. Los principios éticos en la actividad empresarial.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
---------------------	--

2.5.3. ESPECÍFICAS

Competencias	<p>CE30. Conocer, identificar, aplicar las técnicas de gestión del departamento que elabora productos alimenticios y poder asesorar sobre los mismos.</p> <p>CE31. Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas, aplicando una adecuada gestión de albarán y escandallo, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.</p> <p>CE32. Incorporar el emprendimiento y la creatividad de forma eficiente a la planificación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como de la producción culinaria.</p>
---------------------	---

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Gestión del departamento de alimentos y bebidas

Creación de empresas

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia: Marketing

ECTS Materia: 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

Carácter : Obligatorio

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El alumno/a aprenderá a desarrollar un plan de marketing, estudiando el entorno, los clientes, el mercado; realizando un análisis DAFO, aplicando estrategias de marketing, usando las variables del marketing mix: producto, precio, distribución y comunicación. Realizará un presupuesto con un cronograma de acciones definidas para conseguir sus objetivos.

El alumno/a aprenderá a elaborar el plan de comunicación integral de la empresa, desarrollando las acciones a implementar en el plan según los objetivos de comunicación, impulsando la creatividad publicitaria.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

TEMA 1.- Introducción.

TEMA 2.- Planificación Estratégica de marketing.

TEMA 3.- Planificación Operativa de marketing.

TEMA 4.- El plan de marketing y el plan de comunicación. La creatividad publicitaria.

TEMA 5.- Las fases del plan de marketing. Análisis SWOT. Objetivos, estrategias y plan de acción. Cronograma y presupuestos.

TEMA 6. Herramientas.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias

CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.

CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.

CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.

CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones

CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.

	<p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	CE36. Desarrollar el plan de marketing y comunicación aplicado al producto o empresa gastronómica y/o hotelera. Conocer los principios básicos para la elaboración de un plan de marketing.

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Contabilidad financiera

ECTS Asignatura:

6

Carácter: Obligatorio		
Materia en la que se integra:	Contabilidad	
Módulo en el que se integra:	Empresa	
Despliegue temporal (Semestral)		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5 6	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte: Castellano

3.2. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA	
Denominación de la asignatura: Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	
ECTS Asignatura: 6	
Carácter: Obligatorio	
Materia en la que se integra:	Contabilidad

Módulo en el que se integra:		Empresa
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		

Lenguas en las que se imparte: Castellano

3.3. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA		
Denominación de la asignatura: Gestión del departamento de alimentos y bebidas		
ECTS Asignatura: 6		
Carácter: Obligatorio		
Materia en la que se integra:	Organización de Empresas	
Módulo en el que se integra:	Empresa	
Despliegue temporal (Semestral)		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7 6	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.4. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Creación de empresas

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Organización de Empresas

Módulo en el que se integra:

Empresa

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.5. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Marketing

Módulo en el que se integra:

Empresa

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Humanidades
--------------------------	-------------

Denominación de la/s materia/s

Análisis territorial

Interculturalidad e idiomas

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Análisis territorial
-----------------------------	----------------------

ECTS Materia:	12
---------------	----

Despliegue temporal (Semestral):

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
------------------	------------------	------------------

6		6
---	--	---

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
------------------	------------------	------------------

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
------------------	------------------	------------------

ECTS Semestral 10	
Carácter :	Obligatorio

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Con esta materia se prevé que el estudiante:

- **Aprenda a reconocer los principios del análisis territorial del turismo aplicado a un destino turísticos en general y del sector gastronómico en particular.**
- **Evalué los potenciales turísticos del territorio para el sector gastronómico y las perspectivas de su explotación real y potencial.**
- **Valore las políticas públicas que afectan a los destinos turísticos y la gastronomía por las oportunidades que representa para el territorio y el sector**
- **Recocer los principios de la sostenibilidad en el desarrollo de los destinos y en los recursos gastronómicos y vitivinícolas**
- **Reconocer y diagnosticar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola y su potencialidad con el desarrollo local y endógeno, en el contexto de los destinos turísticos.**
- **Conocer y diseñar estrategias de desarrollo local en relación a la gastronomía y a los destinos.**

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

- 1. Principios y conceptos del análisis territorial del turismo**
- 2. Las sostenibilidad como bases para el análisis de los recursos territoriales**

3. Análisis externo del destino: tendencias
4. Análisis interno del destino: sistema territorial y turístico
5. Desarrollo local, desarrollo endógeno y la globalización
6. El desarrollo local: políticas, instrumentos y actuaciones
7. Estrategias de Desarrollo Local Participativo y Grupos de Acción Local: Claves para el éxito
8. Redes, innovación y competitividad.
9. Estudios de casos de éxito gastronómicos

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p>
---------------------	--

	<p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
<p>2.5.2. GENERALES</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
<p>2.5.3. ESPECÍFICAS</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CE40. Conocer los principios del análisis territorial del turismo, evaluar los potenciales turísticos del territorio y realizar prospectivas de su explotación.</p> <p>CE41. Comprender el funcionamiento en políticas públicas y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico.</p> <p>CE42. Analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico y su impacto en el desarrollo local.</p> <p>CE43. Conocer y diseñar estrategias de desarrollo local con una participación principal de la gastronomía a través de los diferentes sectores productivos.</p>

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Análisis de los recursos territoriales

Gastronomía y desarrollo local

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia: Interculturalidad e idiomas

ECTS Materia: 12

Despliegue temporal (Semestral):

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Obligatorio	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano/Inglés

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Con esta materia se prevé que el estudiante:

- Comprenda y gestione la diversidad de culturas en el ámbito turístico, los fenómenos inherentes al contacto entre ellas y las representaciones culturales y sociales de las lenguas
- Conozca las especificidades culturales y de gestión en las áreas anglófonas, incluida la evolución de su gastronomía.
- Traducir el léxico de la gastronomía en inglés para aplicarlo en la gestión hotelera, de eventos, en restauración y productos gastronómicos.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1. Dimensiones de la cultura y cultura de empresa.
2. Diversidad, integración y evolución socio-económica.
3. Identidades culturales y gestión turística.
4. Gestión de la multiculturalidad: conocimientos, y destrezas.
5. Comunicación intercultural y organización de eventos.
6. Particularidades de las diversas áreas culturales (anglófonas, francófonas y germanófonas).
7. El inglés de la cultura culinaria y de los conocimientos gastronómicos.
8. Inglés para la gestión hotelera.
9. Inglés para eventos y protocolo.
10. Terminología gastronómica: ámbitos geográficos y productos en el entorno anglosajón.
11. Terminología gastronómica: los alimentos, las materias primas, las preparaciones culinarias y los platos en el entorno anglosajón.
12. Inglés de equipamiento y utensilios, higiene y seguridad.
13. El inglés de las bebidas alcohólicas.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias

CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.

CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones

	<p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	<p>CE44. Comprender los fenómenos inherentes al contacto entre las diversas culturas.</p> <p>CE45. Gestionar la diversidad cultural en el ámbito turístico, reconociendo las representaciones culturales y sociales de las lenguas</p> <p>CE46. Conocer las especificidades culturales y de gestión en las áreas anglófonas, francófonas y germanófonas.</p> <p>CE47. Conocer la evolución de la gastronomía en el ámbito anglófono.</p> <p>CE48. Conocer las principales tendencias y los usos en la gestión hotelera, de eventos, en restauración y productos gastronómicos en el ámbito anglófono.</p> <p>CE49. Saber utilizar correctamente el léxico de la gastronomía en inglés.</p>

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Gestión de la interculturalidad

Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Análisis de los recursos territoriales

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Análisis Territorial

Módulo en el que se integra:

Humanidades

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.2. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Gastronomía y desarrollo local

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Análisis Territorial

Módulo en el que se integra:

Humanidades

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.3. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Gestión de la interculturalidad

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Interculturalidad e idiomas

Módulo en el que se integra:

Humanidades

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.4. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Interculturalidad e idiomas

Módulo en el que se integra:

Humanidades

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

Lenguas en las que se imparte:

Inglés

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Turismo y Gastronomía
--------------------------	-----------------------

Denominación de la/s materia/s

Turismo y Gastronomía

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Turismo y Gastronomía
-----------------------------	-----------------------

ECTS Materia:	18
---------------	----

Despliegue temporal (Semestral):

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		6

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	
-------------------	--

Carácter :	Obligatorio
-------------------	--------------------

Lenguas en las que se imparte: Castellano
--

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Con esta materia se prevé que el estudiante:

- **Comprenda los fundamentos del turismo y la gastronomía, su evolución histórica, las tipología y la organización del turismo y la gastronomía.**
- **Analice las relaciones entre turismo/gastronomía con otras disciplinas.**
- **Diseñe la valorización de la gastronomía como recurso en un destino turístico.**
- **Conozca a nivel mundial los fundamentos de los destinos turísticos.**
- **Comprenda la influencia de la gastronomía en los destinos a escala mundial.**
- **Realice un diseño de experiencias y productos gastronómicos.**
- **Desarrolle la capacidad de evaluar críticamente.**
- **Desarrolle las destrezas de un guía turístico.**
- **Sea capaz de aplicar la interpretación de los atractivos para una mayor satisfacción de la experiencia turístico-gastronómica.**

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

- 1. Conceptos básicos del turismo y la gastronomía**
- 2. Elementos del sistema de turístico y su multidisciplinariedad**
- 3. Evolución histórica del turismo**
- 4. Evolución histórica de la gastronomía**
- 5. Tendencias del turismo mundial**
- 6. Sistemas de producción agraria mundiales**
- 7. Descripción regional-continental de la gastronomía**
- 8. Singularidades gastronómicas nacionales**
- 9. Destinos con productos turísticos gastronómicos**

- 10. Oportunidades de creación de experiencias y productos turísticos gastronómicos: Enoturismo, oleoturismo, agroturismo y turismo azul Fases en el diseño de experiencias y productos turísticos
- 11. Implementación de productos turísticos gastronómicos: casos de éxito
- 12. Organización del producto: creación y mantenimiento de un Club de Productos Turísticos
- 13. Bases y técnicas para la interpretación de los recursos
- 14. Proyecto de guía e interpretación de experiencias y productos

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p>
---------------------	--

	<p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
<p>2.5.2. GENERALES</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
<p>2.5.3. ESPECÍFICAS</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CE50. Conocer y evaluar críticamente la evolución del turismo como sector en general y el gastronómico en particular, su tipología, organización y evolución.</p> <p>CE51. Conocer los fundamentos de la gastronomía y su evolución histórica, relacionándola con otras áreas multidisciplinares y reconocer la pluralidad de puntos de vista. Poner en valor la gastronomía como recurso o destino turístico.</p> <p>CE52. Identificar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial y su procedencia.</p> <p>CE53. Comprender el funcionamiento de los destinos turísticos en el ámbito mundial y la influencia de la gastronomía en los mismos.</p> <p>CE54. Analizar el impacto de la gastronomía, el enoturismo y el oleoturismo como fenómeno turístico.</p> <p>CE55. Comprender y manejar todos los aspectos a tener en cuenta para el diseño, elaboración y puesta en marcha de experiencias y productos gastronómicos.</p>

	<p>CE56. Desarrollar las destrezas propias de un guía turístico (líder de grupo) necesarias para propiciar experiencias turísticas/gastronómicas de calidad.</p> <p>CE57. Conocer, comprender y ser capaz de aplicar la interpretación de los recursos como herramienta para mejorar la gestión y satisfacción de la experiencia turístico gastronómica.</p>
--	--

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	135	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	15	100%
Trabajo autónomo	255	0%
Actividades de evaluación	45	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Introducción al Turismo y la Gastronomía

Turismo y Gastronomía Internacional

Experiencias turísticas enogastronómicas

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Introducción al Turismo y la Gastronomía

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Turismo y Gastronomía

Módulo en el que se integra:

Turismo y Gastronomía

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		

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.2. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Turismo y Gastronomía Internacional

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Turismo y Gastronomía

Módulo en el que se integra:

Turismo y Gastronomía

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.3. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Experiencias turísticas enogastronómicas

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Turismo y Gastronomía

Módulo en el que se integra:

Turismo y Gastronomía

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Tecnologías de le Información y de las comunicaciones
--------------------------	---

Denominación de la/s materia/s

Tecnologías de le Información y de las comunicaciones

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Tecnologías de le Información y de las comunicaciones
-----------------------------	---

ECTS Materia:	18
---------------	----

Despliegue temporal (Semestral):

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

Carácter :	Obligatorio
------------	-------------

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Maneja herramientas ofimáticas estándares.
- Utiliza Internet y sus diferentes servicios apropiadamente.
- Domina las técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información
- Gestiona información de calidad a partir de bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet.
- Conoce el uso de herramientas y programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales
- Conoce las herramientas informáticas para gestión y organización del tiempo.
- Conocer las herramientas informáticas para trabajo colaborativo
- Conocer la Informática aplicada a la gestión en hotelería y restauración.
- Conocer la informática básica aplicada en el ámbito del alojamiento y la restauración.
- Comprender la importancia e impacto de los sistemas de información en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración.
- Conocer la estructura del negocio hotelero y gastronómico, así como sus herramientas tecnológicas de gestión.
- Conocer, entender y aplicar los estándares de calidad y sostenibilidad en el proceso del servicio de alojamiento y de restauración.
- Conocer los principios de los sistemas de gestión de bases de datos relacionales y sus principales componentes.
- Comprender la utilidad de las bases de datos para la gestión y planificación gastronómica y hotelera.
- Saber aplicar las tecnologías de bases de datos para la organización y estructuración de la información en casos prácticos.
- Identificar las características de los sistemas de información de gestión y producción de cocina de referencia en el mundo.
- Gestionar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración con el soporte de Sistemas de Información que ayuden a realizar el diagnóstico y control adecuado del negocio.
- Busca información relevante de forma eficiente.
- Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación (TICs) para resolver problemas que pueden plantearse en el ámbito de hotelería y restauración.
- Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación para la promoción y comercialización de una empresa de restauración.
- Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación para la promoción y comercialización de una empresa de hotelería.
- Se adapta a los cambios tecnológicos que van surgiendo.
- Conoce la gestión integrada de un sistema informático de gestión hotelera.
- Conoce la gestión integrada de un sistema informático de gestión de una empresa de restauración.
- Asesora en la adquisición y mantenimiento de sistemas de información para un óptimo desempeño de la actividad de restauración y hotelera.
- Conoce la normativa sobre comercio y pago electrónico.

- Conoce las responsabilidades y requisitos para comercializar y/o anunciar productos en la red.
- Conoce los diferentes agentes que intervienen en el mercado on-line y el papel que desempeña cada uno de ellos.
- Distingue las diferentes tipologías de venta on-line.
- Conoce los conceptos básicos de la comunicación y la importancia de la marca en las empresas.
- Conoce los mecanismos digitales de comunicación y su aplicación a la potenciación de la marca de una empresa y organizaciones gastronómicas y/o de hotelería.
- Aplica correctamente las TICs en el ámbito turístico.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

- Herramientas ofimáticas.
- Servicios de Internet.
- Recuperación de información en recursos accesibles a través de Internet.
- Tratamiento de los datos.
- Herramientas informáticas para gestión y organización del tiempo.
- Herramientas informáticas para trabajo colaborativo.
- Informática aplicada a la gestión en hotelería y restauración.
- Informática básica en alojamiento y restauración.
- Herramientas de gestión para hotelería y restauración.
- Bases de Datos para gestión hotelera y gastronómica.
- Introducción a los Sistemas de Información.
- Sistemas de Información para hotelería y restauración.
- Teoría de tecnologías de la información y la comunicación (TICs).
- Aplicación de las tecnologías de la información y la comunicación (TICs) a la promoción y comercialización de una empresa de restauración.
- Aplicación de las TICs a la promoción y comercialización de una empresa de hotelería.
- Gestión integrada de un sistema informático de gestión hotelera.
- Gestión integrada de un sistema informático de gestión de una empresa de restauración.
- Cómo seleccionar y mantener un sistema de información para la actividad de restauración y hotelería.
- Normativa sobre comercio y pago electrónico.
- Responsabilidades y requisitos para comercializar y/o anunciar productos en la red.
- Agentes que intervienen en el mercado on-line y el papel que desempeña cada uno de ellos.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias

CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.

CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.

	<p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
--	--

2.5.3. ESPECÍFICAS

Competencias	<p>CE58. Conocer y manejar herramientas ofimáticas para el tratamiento de la información, la gestión del tiempo, el trabajo colaborativo, así como técnicas de recuperación de información en internet.</p> <p>CE59. Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración y manejar programas de gestión aplicados.</p> <p>CE60. Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación para la promoción y comercialización de empresas de hotelería y restauración, así como el uso de los canales de distribución online y herramientas tecnológicas para la fidelización de clientes.</p>
--------------	--

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	135	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	15	100%
Trabajo autónomo	255	0%
Actividades de evaluación	45	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía

Informática aplicada a la gestión de alojamiento y restauración

TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Tecnologías de la Información y de las comunicaciones

Módulo en el que se integra:

Tecnologías de la Información y de las comunicaciones

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.2. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Informática aplicada a la gestión de alojamiento y restauración

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Tecnologías de la Información y de las comunicaciones

Módulo en el que se integra:

Tecnologías de la Información y de las comunicaciones

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.3. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line

ECTS Asignatura:		
6		
Carácter:		
Obligatorio		
Materia en la que se integra:	Tecnologías de la Información y de las comunicaciones	
Módulo en el que se integra:	Tecnologías de la Información y de las comunicaciones	
Despliegue temporal (Semestral)		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Prácticas en Empresas
--------------------------	-----------------------

Denominación de la/s materia/s

Prácticas en Empresas

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Prácticas en Empresas
-----------------------------	-----------------------

ECTS Materia:	12
---------------	----

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
------------------	------------------	------------------

12

ECTS Semestral 10

Carácter :	Obligatorio
-------------------	--------------------

Lenguas en las que se imparte: Castellano
--

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El alumno será capaz de ejercer las actividades propias de la empresa/institución relacionada con el contenido del grado.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

Las prácticas externas son un conjunto de actividades orientadas a un aprendizaje basado en la acción y la experiencia para permitir la adquisición e integración de destrezas y conocimientos.

De acuerdo con los objetivos establecidos en los módulos, los estudiantes deberán realizar las prácticas con carácter obligatorio, desarrollando las competencias específicas asociadas al título, adquiridas a lo largo del periodo docente.

Las prácticas deben permitir a los estudiantes, entre otras, realizar actividades dirigidas a la aplicabilidad de los conocimientos teóricos, metodológicos y de técnicas adquiridas a lo largo de la formación, trabajando en equipo y desarrollando las habilidades y destrezas de un profesional de este perfil de estudios.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias

CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.

	<p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	CE61. Realizar actividades dirigidas a la aplicabilidad de los conocimientos teóricos, metodológicos y de técnicas adquiridas a lo largo de la formación, trabajando en equipo y desarrollando las habilidades y destrezas de un profesional de este perfil de estudios.

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Actividades en las empresas	280	100%
Actividades no presenciales incluyendo elaboración de la memoria	20	0%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE	
MD1. Tutorización previa al inicio de las prácticas en las que se establecerán las bases, los objetivos y el programa formativo a desarrollar por el alumno durante las prácticas en empresas u organizaciones	
MD2. Durante el transcurso de las mismas el alumno desarrollará en las instalaciones de la empresa u organización adjudicada las actividades propias al proyecto formativo, que deberán ser acordes a las competencias adquiridas en el grado.	
MD3. A lo largo de todo este periodo el alumno deberá mantener de forma periódica sesiones de tutorización tanto con el profesor como con el responsable asignado en la empresa, en las que se irá analizando la adecuación del alumno a las tareas asignadas.	
MD4. Finalmente el alumno deberá desarrollar una memoria en la que se hará constar las actividades desarrolladas, así como las competencias y habilidades adquiridas.	

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Informe del tutor de la entidad colaboradora	50 %	50 %
Valoración de la memoria final del estudiante	50 %	50 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Prácticas en Empresas

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Prácticas en Empresas

ECTS Asignatura:

12

Carácter:

Obligatorio

Materia en la que se integra:

Prácticas en Empresas

Módulo en el que se integra:		Prácticas en Empresas
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 12	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte: Castellano
--

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Trabajo Fin de Grado
--------------------------	----------------------

Denominación de la/s materia/s
Trabajo Fin de Grado



2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Trabajo Fin de Grado	
ECTS Materia:	12	
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 12	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Obligatorio	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El alumno será capaz de conocer los métodos y técnicas que son necesarias para la formulación, realización, presentación y defensa de un trabajo fin de grado en el ámbito de la gastronomía y la gestión hotelera.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

El alumno presentará y defenderá un trabajo de fin de grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.

Todos los trabajos deberán ser originales y estar relacionados con el ámbito de conocimiento de la Gastronomía y/o la Gestión Hotelería.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios</p>
---------------------	---

	<p>que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
--	---

2.5.2. GENERALES

Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p>
--------------	---

2.5.3. ESPECÍFICAS

Competencias	<p>CE62. Conocer los métodos y técnicas para la formulación, realización, presentación y defensa de un trabajo fin de grado en el ámbito de la gastronomía y la gestión hotelera.</p>
--------------	--

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases presenciales de orientación y tutorías, preparación de la defensa de la memoria	20	100%
Actividades no presenciales	280	0%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de tutorización previa a cargo del coordinador de la asignatura
MD2. Sesiones periódicas de orientación y seguimiento por parte del tutor del Trabajo Fin de Grado

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Elaboración de la memoria, exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado	100 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s
Trabajo Fin de Grado

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:
Trabajo Fin de Grado
ECTS Asignatura:
12
Carácter:

Obligatorio		
Materia en la que se integra:	Trabajo Fin de Grado	
Módulo en el que se integra:	Trabajo Fin de Grado	
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
ECTS Semestral 10	12	

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

1. MÓDULO

Denominación del módulo:	Optatividad
---------------------------------	--------------------

Denominación de la/s materia/s
Formación Complementaria de Química

Formación Complementaria de Economía
Formación Complementaria de Marketing
Formación Complementaria de Empresa
Formación Complementaria de Análisis territorial
Formación Complementaria de Antropología
Idiomas
Creatividad
Formación Complementaria de Turismo
Tecnología

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA		
Denominación de la materia:	Formación Complementaria de Química	
ECTS Materia:	6	
Despliegue temporal (Semestral):		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10		

Carácter :	Optativo
-------------------	-----------------

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Como resultados del aprendizaje, el alumno podrá:

- **Interpretar las cualidades de factores visuales, olfativos y gustativos de los diferentes tipos de productos.**
- **relacionar los parámetros organolépticos con las cualidades y propiedades de los diferentes tipos de productos.**

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

El contenido de la materia recoge:

- **El aroma y el sabor.**
- **La relación entre estructura y efecto sensorial**

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias

CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.

CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.

CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.

CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones

CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.

	<p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Características organolépticas de productos de consumo

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Formación Complementaria de Economía	
ECTS Materia:	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		
Carácter :	Optativo	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Una vez finalizado el curso, tras concluir el estudio de los contenidos teóricos que se desarrollan en la asignatura y una vez realizados los ejercicios prácticos y las actividades propuestas, el alumno estará en condiciones de realizar las siguientes acciones:

- Plantear y resolver toda la problemática de los fenómenos financieros en coherencia lógica con unos principios básicos muy generales.
- Utilizar de hojas de cálculo para la comprensión y análisis de problemas financieros.
- Conocer el vocabulario técnico que se aplica en la valoración y gestión financiera.
- Aplicar las técnicas de la valoración financiera, tanto a corto como a largo plazo, tanto si se trata de capitales individuales como si se trata de rentas financieras.
- Conocer los productos financieros más comúnmente utilizados en el ámbito de la hotelería y la restauración.
- Calcular y comparar la rentabilidad de las inversiones aplicando los criterios de decisión clásicos.
- Utilizar los criterios VAN y TIR, entre otros, para aplicarlos a la elección financiera.
- Calcular el tanto anual efectivo (TAE) de las operaciones bancarias.
- Calcular y comparar el coste de las diferentes fuentes de financiación que utiliza la empresa, sean recursos propios o recursos ajenos.
- Tener la habilidad para analizar y adaptarse a productos financieros diferentes aunque sean desconocidos.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1.- Bases para la Valoración Financiera.

Es un bloque instrumental de carácter cuantitativo, básico y fundamental para que las decisiones financieras, tanto de inversión como de financiación, se tomen con el debido rigor. Se estudian las bases de la valoración financiera, la valoración de rentas financieras y su aplicación a las inversiones así como las operaciones financieras que sirven para financiar a las empresas. El bloque se compone de los siguientes epígrafes:

1.1.- Introducción.

1.2.- Valor del dinero en el tiempo. Comparación de capitales. Equivalencias financieras.

1.3.- Leyes y operaciones financieras.

1.4.- Leyes financieras clásicas de capitalización y descuento. Tanto nominal y tantos efectivos. TAE

1.5.- Valoración de Rentas Financieras.

1.6.- Análisis de Inversiones: VAN y TIR.

2.- Operaciones financieras en hotelería y restauración

En este bloque, se estudian las operaciones financieras más habituales en empresas de hotelería y restauración, incluyendo de forma especial las fuentes de financiación de la empresa, distinguiendo entre financiación interna y financiación externa. También se calcula el coste de las distintas fuentes de financiación como paso previo a la elección de las más adecuadas y el coste medio ponderado. El bloque se compone de los siguientes epígrafes:

2.1.- Operaciones a Corto Plazo

2.1.1.- Descuento Bancario

2.1.2.- Liquidación de Cuentas Corrientes

2.1.3.- Líneas de Crédito

2.1.4.- Factoring

2.2.- Operaciones a largo Plazo

2.2.1.- Préstamos

2.2.2.- Leasing

3.- El análisis financiero de la empresa

Es un bloque que completa la parte esencial de la gestión financiera y en él se estudia el equilibrio económico-financiero de la empresa, el fondo de maniobra, el periodo medio de

maduración económico y financiero en la empresa, así como los ratios económicos, y financieros más importantes, el apalancamiento operativo y financiero, etc. El bloque se compone de los siguientes epígrafes:

3.1.- El equilibrio financiero en la empresa

3.2.- El análisis económico-financiero en la empresa

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
--------------	--

2.5.2. GENERALES	
Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Operaciones financieras en hotelería y restauración

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Formación Complementaria de Marketing	
ECTS Materia:	12	
Despliegue temporal (Semestral):		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7 6	ECTS Semestral 8 6	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Optativo	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El alumno conocerá la importancia del producto como eje principal para la creación de la marca. Desarrollará la implementación de la marca en, así como saber establecer y crear

las estrategias corporativas y de posicionamiento de marca. Aprenderá a establecer un protocolo de actuación y a utilizar las técnicas de relaciones públicas.

El alumno/a aprenderá los conceptos de las variables del marketing mix: producto, precio, distribución y comunicación y podrá aplicarlos a la gastronomía en la práctica.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1. El producto gastronómico como base de la estrategia de marketing.
2. La calidad del servicio como objetivo estratégico de marketing.
3. La variable precio y las condiciones de venta.
4. La comunicación en gastronomía. Los social media. La importancia del WOM.
5. La distribución en gastronomía.
6. La importancia de la marca personal en gastronomía. Los chefs como atracción hacia la empresa.
7. Concepto y características del producto / servicio.
8. La gestión de la oferta de productos y servicios.
9. La diferenciación y el posicionamiento del producto turístico.
10. El branding.
11. La importancia del protocolo y las relaciones públicas.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
2.5.2. GENERALES	
Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p>

	<p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE	
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.	
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.	
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.	
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.	

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos)	100 %	20 %

individuales o en grupos).		
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA	
Denominación de la/s asignatura/s	
Gestión de producto y marca	
Gastromarketing	

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA		
Denominación de la materia:	Formación Complementaria de Empresa	
ECTS Materia:	12	
Despliegue temporal (Semestral):		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7 6	ECTS Semestral 8 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		

Carácter :	Optativo

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Tras la superación de esta materia, el alumno debería ser capaz de entender el funcionamiento del mercado MICE, pudiendo planificar y llevar a la práctica íntegramente el diseño de cualquier evento con un resultado similar a uno profesional.

Discriminar los distintos tipos de eventos, y las características esenciales que los diferencian en cuanto a su producción.

Conocer cómo se planifica la producción de un evento y cómo se lleva ejecuta esa planificación.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

Organización de eventos

1. Clasificación y categorización de eventos.
2. El mercado MICE. Principales destinos, sectores y agentes.
3. La planificación de eventos. Etapas y secuencia de actividades.
4. Presupuestación y gestión económica de los eventos.
5. Protocolo y relaciones sociales en los eventos.
6. Innovación y nuevas tecnologías en el mercado MICE.
7. Gestión comercial y difusión de los eventos.

Régimen fiscal

1. Sistema fiscal español y elementos cuantitativos del impuesto.
2. Elementos básicos de la planificación fiscal de la empresa.
3. El impuesto de sociedades.
4. El impuesto sobre las renta de las personas físicas.
5. El impuesto sobre el valor añadido.
6. Organización empresarial e impuestos.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias

CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.

	<p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100%
Trabajo autónomo	170	0%
Actividades de evaluación	30	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE	
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.	
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.	

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Producción y Organización de Eventos

Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Formación Complementaria de Análisis territorial	
ECTS Materia:	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		
Carácter :	Optativo	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Con esta materia se prevé que el estudiante:

- Aplicación del análisis territorial de los espacios urbanos para conocer las potenciales de los recursos gastronómicos.

- Realice prospectivas sobre la oferta y la demanda para experiencias y productos gastronómicos.
- Diseñe experiencias y productos gastronómicos en los destinos urbanos.
- Aplicación la herramienta de interpretación en los recursos gastronómicos.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1. Características turísticas y culturales de los destinos urbanos
2. Casos de éxito de experiencias gastronómicas en ciudades
3. Articulación de la oferta gastronómica: rutas, eventos, experiencias
4. Plan de creación de productos y experiencias gastronómicas. Propuesta práctica

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	B1. 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
---------------------	---

	<p>implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
<p>2.5.2. GENERALES</p>	
<p>Competencias</p>	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
<p>2.5.3. ESPECÍFICAS</p>	
<p>Competencias</p>	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Destinos urbanos, experiencias y gastronomía

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia: Formación Complementaria de Antropología

ECTS Materia: 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		
Carácter :	Optativo	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Con esta materia se prevé que el estudiante:

- Identificación de la dimensión histórica, económica, social y política de la gastronomía.
- Comprensión la diversidad gastronómica desde sus contextos ecológico-culturales.
- Conocimiento sociales y culturales de la gastronomía mediterránea.
- Entendimiento de la cultura gastronómica como patrimonio.
- Reconocimiento del proceso de patrimonialización de la gastronomía y su papel en la industria y el turismo.
- Aplicación profesional de la etnografía en los productos gastronómicos.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

BLOQUE 1: GASTRONOMÍA Y DIVERSIDAD CULTURAL

- 1.1. Alimentación y gastronomía
- 1.2. Gastronomía como conjunto de saberes
- 1.3. Gastronomía y contextos ecológico-culturales

BLOQUE 2: DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL A LA GASTRONOMÍA GLOBAL. ABORDAJE ANTROPOLÓGICO

- 2.1. Tradición-Globalización
- 2.2. Gastronomía y desarrollo ecológico-cultural

BLOQUE 3: ANÁLISIS ANTROPOLÓGICO DE LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

- 3.1. Historia de la gastronomía mediterránea
- 3.2. El contexto de la gastronomía mediterránea
- 3.3. La transmisión de valores sociales a través de la gastronomía mediterránea
- 3.4. El proceso de patrimonialización de la gastronomía mediterránea

BLOQUE 4: ETNOGRAFÍA Y GASTRONOMÍA

- 4.1. El papel de la etnografía en los estudios gastronómicos
- 4.2. Etnografía, gastronomía y ámbito profesional

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios</p>
---------------------	---

	<p>que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
2.5.2. GENERALES	
Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Etnogastronomía

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Idiomas	
ECTS Materia:	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		
Carácter :	Optativo	

Lenguas en las que se imparte:

Francés

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Con esta materia se prevé que el estudiante:

- Conocimiento de la evolución de la gastronomía en el ámbito francófono.

- Conocimiento de las principales tendencias y los usos en la gestión hotelera y de eventos en el ámbito francófono.
- Conocimiento de las principales tendencias y los usos en la gestión de la restauración en el ámbito francófono.
- Conocimiento de los productos gastronómicos de las áreas francófonas.
- Utilización correctamente el léxico de la gastronomía en francés.

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1. Evolución de los conocimientos gastronómicos y culinarios en el ámbito francófono.
2. El francés de la gestión hotelera y la restauración.
3. Eventos y protocolo en el ámbito francófono.
4. Áreas geográficas francófonas y productos.
5. El francés de los alimentos, las materias primas, las preparaciones culinarias y los platos.
6. El francés del vino y de los licores.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias

CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.

CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones

CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.

CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.

CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.

	<p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE	
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.	
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.	
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.	
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.	

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Creatividad	
ECTS Materia:	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 6	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Optativo	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Con esta materia se prevé que el estudiante:

- **Valore 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.**
- **Reconozca las características de las producciones artísticas y su influencia en la evolución de la gastronomía, integrando la creatividad, el diseño artístico, el proceso de producción e innovación gastronómica.**
- **Integre los nuevos materiales, tendencias de moda y diseño industrial en la selección de la indumentaria del personal, menaje y utensilios de cocina, así como la decoración de los espacios públicos en función a la oferta gastronómica.**
- **Desarrolle la sensibilidad a los aspectos estéticos, de presentación y montaje de los platos y productos finales a los clientes.**

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1. **CREATIVIDAD E INNOVACIÓN**
 - a. Concepto de creatividad
 - b. Teorías sobre la creatividad
 - c. Creatividad: Técnicas de pensamiento creativo

2. **ARTE Y GASTRONOMÍA**
 - a. De la naturaleza muerta a la documenta de Kassel
 - b. Cocina como Alta Cultura

3. **SINERGIA CREATIVA CIENCIA-ARTE Y COCINA –(ESTUDIO DE CASOS)**
[Sinergias: Diseñadores, Artesanos, Científicos y Cocineros]

4. **ANÁLISIS DE PROCESOS CREATIVOS**
 - a. Conceptualización gastronómica (Estilo y Singularidad; Construcción de un lenguaje personal y sintaxis creativa)
 - b. Comunicación Creativa (Diseño de Identidad, Construcción de valor y posicionamiento estratégico de conceptos gastronómicos)
 - c. Gastronomía, la Cocina, los Chef, y los media (Fotografía especializada, producción editorial especializada, Producción audiovisual documental, TV Spot publicitarios, estrategias online, etc...)
 - d. Innovación en el diseño de espacios (Narrativa y escenografía en el Interiorismo)
 - e. Innovación en diseño de platos (arquitectura efímera e innovación en diseño de soportes)
 - f. Innovación alimentaria, desarrollo de nuevos productos y diseño de Packaging

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS	
Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
2.5.2. GENERALES	
Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p>

	<p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.
MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.
MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.
MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Creatividad e innovación gastronómica

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Formación Complementaria de Turismo	
ECTS Materia:	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 6	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Optativo	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Con esta materia se prevé que el estudiante:

- Conozca la terminología elemental de las denominaciones de origen
- Comprenda la evolución histórica y las tipología del concepto “denominación de origen”
- Comprenda los fundamentos territoriales y de mercado para la creación de las denominaciones de origen
- Conozca los fundamentos jurídicos de las denominaciones de origen
- Distinga los distintos niveles de protección nacional e internacional
- Conozca a distintas escalas (mundial, española y andaluza) las principales denominaciones de origen
- Analice casos de éxito de destinos turísticos cuyo principal atractivo sea una denominación de origen de alimentos y/o bebidas
- Realice un diseño de experiencias y productos con base en una denominación de origen de alimentos y bebidas

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

1. Conceptos y terminología de las denominaciones de origen de alimentos y bebidas
2. Fundamentos territoriales, económicos, sociales y jurídicos de la denominación de origen
3. Principales denominaciones de origen mundiales, nacionales y regionales
4. Protección jurídica de la denominación de origen en el derecho internacional y español
5. Relación entre los destinos turísticos y las denominaciones de origen: análisis de casos de éxitos
6. Denominación de origen como base para la creación de experiencias y productos turísticos

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias	<p>B1. 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.</p> <p>B2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.</p> <p>B3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p>
--------------	---

	<p>B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p>
2.5.2. GENERALES	
Competencias	<p>CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.</p> <p>CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.</p> <p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%

Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE

MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Denominaciones de origen y su explotación turística

2. MATERIA

2.1. DATOS BÁSICOS DE LA MATERIA

Denominación de la materia:	Tecnología	
ECTS Materia:	6	
Despliegue temporal (Semestral):		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5 6	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		
Carácter :	Optativo	

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer las herramientas de apoyo para el aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico, sirviendo así de soporte a la gestión de locales de restauración.
- Conocer la cocina como espacio físico donde ocurre la actividad gastronómica, diferenciando la maquinaria específica para su desarrollo.

- Conocer el funcionamiento de los distintos aparatos disponibles en la cocina para el desarrollo de la actividad gastronómica.
- Identificar los procesos y maquinaria específica de repostería y panificación y saber manejarlos en actividades de producción.
- Gestionar de forma eficiente la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina mediante Sistemas de Información capaces de realizar de forma minuciosa controles presupuestarios, informes, etc., dando soporte a la toma de decisiones.
- Conocer los criterios técnicos básicos en el diseño de locales y distribución de espacios para trabajo para el óptimo funcionamiento y mantenimiento de los equipos de trabajo en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica (control de ruidos; gases y climatización; eficiencia energética).
- Conocer los criterios técnicos básicos en el diseño de espacios de consumo para lograr un ambiente agradable, facilitando las labores de atención al cliente: locales abiertos y/o cerrados; iluminación; insonorización; ventilación y/o climatización.
- Asesorar en el diseño de las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias.
- Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración.
- Conocer las tecnologías y dispositivos disponibles en el negocio físico (tipos de conexiones –wifi, bluetooth-, domótica, dispositivos TPV, telecomandas, centralitas telefónicas, tarjetas magnéticas e inteligentes, puntos de información, televisión interactiva).

2.3. CONTENIDOS DE LA MATERIA

Planificación y control de los procesos de producción culinarios.

Maquinaria para procesos de producción culinarios.

Procesos y maquinaria específica de repostería y panificación

Relación entre las áreas de elaboración y las áreas de servicio a los clientes.

La cocina como espacio de trabajo. Criterios técnicos de diseño.

Diseño de locales de atención al público.

2.4. OBSERVACIONES

2.5. COMPETENCIAS

2.5.1. BÁSICAS

Competencias

B1. 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.

B2. 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.

B3. 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.

B4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

B5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.5.2. GENERALES

Competencias

CG1. Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.

CG2. Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.

	<p>CG3. Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.</p> <p>CG4. Ser capaz de planificar y ordenar el desarrollo de actividades con iniciativa y autonomía, desenvolverse en situaciones complejas, minimizar imprevistos y anticiparse al desarrollo de nuevas soluciones</p> <p>CG5. Desarrollar un espíritu emprendedor, creativo e innovador.</p> <p>CG6. Liderar equipos de trabajo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares, aportando soluciones a posibles conflictos grupales.</p> <p>CG7. Comprender la importancia de la ética personal e institucional en el trabajo, aplicando principios de justicia social, de igualdad entre hombres y mujeres, de respeto a sus creencias y cultura.</p> <p>CG8. Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente en distintos entornos de trabajo.</p> <p>CG9. Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.</p> <p>CG10. Adquirir la capacidad de aprendizaje de forma autónoma para actualizar y ampliar continuamente sus conocimientos.</p>
2.5.3. ESPECÍFICAS	
Competencias	

2.6. ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100%
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100%
Trabajo autónomo	85	0%
Actividades de evaluación	15	100%

2.7. METODOLOGÍA DOCENTE
MD1. Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.

MD2. Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.

MD3. Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.

MD4. Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2.8. SISTEMAS DE EVALUACIÓN

	<i>Ponderación máxima</i>	<i>Ponderación mínima</i>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	100 %	20 %
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.	80 %	0 %

2.9. DESCRIPCIÓN DE LA/S ASIGNATURA/S QUE INTEGRAN LA MATERIA

Denominación de la/s asignatura/s

Equipos e instalaciones en hotelería y restauración

3. ASIGNATURA

3.1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Características organolépticas de productos de consumo

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Optativo

Materia en la que se integra:

Formación Complementaria de Química

Módulo en el que se integra:

Optatividad

Despliegue temporal (Semestral)

ECTS Semestral 1

ECTS Semestral 2

ECTS Semestral 3

ECTS Semestral 4

ECTS Semestral 5

ECTS Semestral 6

ECTS Semestral 7

ECTS Semestral 8

ECTS Semestral 9

6

ECTS Semestral 10

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.2. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Operaciones financieras en hotelería y restauración

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Optativo

Materia en la que se integra:

Formación Complementaria de Economía

Módulo en el que se integra:

Optatividad

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.3. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Gestión de producto y marca

ECTS Asignatura:		
6		
Carácter:		
Optativo		
Materia en la que se integra:	Formación Complementaria de Marketing	
Módulo en el que se integra:	Optatividad	
Despliegue temporal (Semestral)		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

3.4. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA	
Denominación de la asignatura:	
Gastromarketing	
ECTS Asignatura:	
6	
Carácter:	
Optativo	

Materia en la que se integra:		Formación Complementaria de Marketing
Módulo en el que se integra:		Optatividad
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
ECTS Semestral 10	6	

Lenguas en las que se imparte:
Castellano

3.5. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA		
Denominación de la asignatura:		
Producción y Organización de Eventos		
ECTS Asignatura:		
6		
Carácter:		
Optativo		
Materia en la que se integra:		Formación Complementaria de Empresa
Módulo en el que se integra:		Optatividad
Despliegue temporal (Semestral)		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7 6	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.6. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Optativo

Materia en la que se integra:

Formación Complementaria de Empresa

Módulo en el que se integra:

Optatividad

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 6	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	
--------------------------	--

Lenguas en las que se imparte: Castellano

3.7. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA		
Denominación de la asignatura: Destinos urbanos, experiencias y gastronomía		
ECTS Asignatura: 6		
Carácter: Optativo		
Materia en la que se integra:	Formación Complementaria de Análisis territorial	
Módulo en el que se integra:	Optatividad	
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		

Lenguas en las que se imparte: Castellano

3.8. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Etnogastronomía

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Optativo

Materia en la que se integra:

Formación Complementaria de Antropología

Módulo en el que se integra:

Optatividad

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.9. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Francés aplicado a la gastronomía y gestión hotelera		
ECTS Asignatura: 6		
Carácter: Optativo		
Materia en la que se integra:	Idiomas	
Módulo en el que se integra:	Optatividad	
Despliegue temporal (Semestral)		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7 6	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte: Francés
--

3.10. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA	
Denominación de la asignatura: Creatividad e innovación gastronómica	
ECTS Asignatura: 6	
Carácter: Optativo	

Materia en la que se integra:	Creatividad	
Módulo en el que se integra:	Optatividad	
Despliegue temporal (Semestral)		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7 6	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.11. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Denominaciones de origen y su explotación turística

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Optativo

Materia en la que se integra:

Formación Complementaria de Turismo

Módulo en el que se integra:

Optatividad

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 6	ECTS Semestral 9

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

3.12. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Denominación de la asignatura:

Equipos e instalaciones en hotelería y restauración

ECTS Asignatura:

6

Carácter:

Optativo

Materia en la que se integra:

Tecnología

Módulo en el que se integra:

Optatividad

Despliegue temporal (Semestral)

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

Lenguas en las que se imparte:

Castellano

ANEXO IV

GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

ADSCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS A ÁREAS DE CONOCIMIENTO, CURSO ACADÉMICO

PRIMER CURSO (PRIMER SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Área de Conocimiento a que se adscribe la docencia
Análisis de los recursos territoriales	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL
Gestión de la interculturalidad	345-A-21 FILOLOGÍA INGLESA (33,3%) 335-A-21 FILOLOGÍA FRANCESA (33,3%) 320-A-21 FILOLOGÍA ALEMANA (33,3%)
Introducción al Turismo y la Gastronomía	ÁREA PENDIENTE DE ADSCRIPCIÓN
Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía	570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS
Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

PRIMER CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Área de Conocimiento a que se adscribe la docencia
Bioquímica de los alimentos	60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.:BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA
Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración	125-A-9 DERECHO ADMINISTRATIVO (33,3%) 150-A-64 DERECHO FINANCIERO Y TRIBUTARIO (33,3%) 165-A-8 DERECHO MERCANTIL (33,3%)
Análisis de datos (Estadística)	225-B-15 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTADÍSTICA Y ECONOMETRÍA) (B)
Fundamentos del análisis económico	225-A-16 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTRUCTURA ECONÓMICA)
Antropología de la alimentación	30-A-38 ANTROPOLOGÍA SOCIAL

SEGUNDO CURSO (PRIMER SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Área de Conocimiento a que se adscribe la docencia
Gastronomía y desarrollo local	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL
Turismo y Gastronomía Internacional	ÁREA PENDIENTE DE ADSCRIPCIÓN
Introducción al metabolismo	60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.:BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA
Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero	225-A-16 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTRUCTURA ECONÓMICA)
Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

SEGUNDO CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Área de Conocimiento a que se adscribe la docencia
Fundamentos de marketing	95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
Legislación laboral en hotelería y restauración	140-A-80 DERECHO DEL TRABAJO Y DE LA SEGURIDAD SOCIAL
Fundamentos de Nutrición y Dietética	315-A-79 FARMACOLOGÍA
Informática aplicada a la gestión de alojamiento y restauración	570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS
Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

TERCER CURSO (PRIMER SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Área de Conocimiento a que se adscribe la docencia
Operaciones financieras en hotelería y restauración	225-A-45 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (MATEMÁTICAS)
Experiencias turísticas enogastronómicas	ÁREA PENDIENTE DE ADSCRIPCIÓN
Contabilidad financiera	230-A-18 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.: CONTABILIDAD Y GESTIÓN
Dietoterapia	315-A-79 FARMACOLOGÍA
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	345-A-21 FILOLOGÍA INGLESA
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración	590-A-31 MÁQUINAS Y MOTORES TÉRMICOS (33,3%) (Provisional) 720-A-53 PROYECTOS DE INGENIERÍA (66,6%) (Provisional)

TERCER CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Área de Conocimiento a que se adscribe la docencia
Etnogastronomía	30-A-38 ANTROPOLOGÍA SOCIAL
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	230-A-18 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.: CONTABILIDAD Y GESTIÓN
Seguridad alimentaria	615-A-88 MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	765-A-81 QUÍMICA ORGÁNICA
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

CUARTO CURSO (PRIMER SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Área de Conocimiento a que se adscribe la docencia
Gestión de producto y marca	95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
Creatividad e innovación gastronómica	185-B-83 DIBUJO (B Arte)
Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	335-A-21 FILOLOGÍA FRANCESA
TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line	570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS
Gestión del departamento de alimentos y bebidas	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS
Creación de empresas	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS
Producción y organización de eventos	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS
Características organolépticas de productos de consumo	765-A-81 QUÍMICA ORGÁNICA

CUARTO CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Área de Conocimiento a que se adscribe la docencia
Denominaciones de origen y su explotación turística	<p style="color: red;">ÁREA PENDIENTE DE ADSCRIPCIÓN (50%)</p> 165-A-8 DERECHO MERCANTIL (50%)
Gastromarketing	95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración	150-A-64 DERECHO FINANCIERO Y TRIBUTARIO
Prácticas en Empresas	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL 30-A-38 ANTROPOLOGÍA SOCIAL 60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.:BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA 95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 125-A-9 DERECHO ADMINISTRATIVO 140-A-80 DERECHO DEL TRABAJO Y DE LA SEGURIDAD SOCIAL 150-A-64 DERECHO FINANCIERO Y TRIBUTARIO 165-A-8 DERECHO MERCANTIL 185-B-83 DIBUJO (B Arte) 225-B-15 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTADÍSTICA Y ECONOMETRÍA) (B) 225-A-16 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTRUCTURA ECONÓMICA) 225-A-45 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (MATEMÁTICAS) 230-A-18 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.:CONTABILIDAD Y GESTIÓN 315-A-79 FARMACOLOGÍA 320-A-21 FILOLOGÍA ALEMANA 335-A-21 FILOLOGÍA FRANCESA 345-A-21 FILOLOGÍA INGLESA 570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS 590-A-31 MÁQUINAS Y MOTORES TÉRMICOS 615-A-88 MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA 650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

	765-A-81 QUÍMICA ORGÁNICA
Trabajo Fin de Grado	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL 30-A-38 ANTROPOLOGÍA SOCIAL 60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.:BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA 95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 125-A-9 DERECHO ADMINISTRATIVO 140-A-80 DERECHO DEL TRABAJO Y DE LA SEGURIDAD SOCIAL 150-A-64 DERECHO FINANCIERO Y TRIBUTARIO 165-A-8 DERECHO MERCANTIL 185-B-83 DIBUJO (B Arte) 225-B-15 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTADÍSTICA Y ECONOMETRÍA) (B) 225-A-16 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTRUCTURA ECONÓMICA) 225-A-45 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (MATEMÁTICAS) 230-A-18 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.:CONTABILIDAD Y GESTIÓN 315-A-79 FARMACOLOGÍA 320-A-21 FILOLOGÍA ALEMANA 335-A-21 FILOLOGÍA FRANCESA 345-A-21 FILOLOGÍA INGLESA 570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS 590-A-31 MÁQUINAS Y MOTORES TÉRMICOS 615-A-88 MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA 650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS 765-A-81 QUÍMICA ORGÁNICA

GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO (PRIMER SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Carácter	Créditos	Materia	Módulo	Área/s de Conocimiento a que se vincula la docencia
Análisis de los recursos territoriales	OBLIGATORIA	6	Análisis territorial	Humanidades	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL 435-A-26 GEOGRAFÍA HUMANA
Gestión de la interculturalidad	OBLIGATORIA	6	Interculturalidad e idiomas	Humanidades	345-A-21 FILOLOGÍA INGLESA 335-A-21 FILOLOGÍA FRANCESA 320-A-21 FILOLOGÍA ALEMANA 285-A-50 ESTUDIOS ÁRABES E ISLÁMICOS 814-F-73 TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN (F Lengua inglesa)
Introducción al Turismo y la Gastronomía	OBLIGATORIA	6	Turismo y Gastronomía	Turismo y Gastronomía	PENDIENTES ÁREAS DE ADSCRIPCIÓN Y VINCULACIÓN
Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía	OBLIGATORIA	6	Tecnologías de la Información y de las comunicaciones	Tecnologías de la Información y de las comunicaciones	570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS 560-A-47 INGENIERÍA TELEMÁTICA
Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros	FORMACIÓN BÁSICA	6	Empresa	Formación Básica	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS 95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

PRIMER CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Carácter	Créditos	Materia	Módulo	Área/s de Conocimiento a que se vincula la docencia
Legislación e intervención administrativa en la hotelería y restauración	FORMACIÓN BÁSICA	6	Derecho	Formación Básica	125-A-9 DERECHO ADMINISTRATIVO 130-A-6 DERECHO CIVIL
Fundamentos del análisis económico	FORMACIÓN BÁSICA	6	Economía	Formación Básica	225-A-16 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (ESTRUCTURA ECONÓMICA) 225-A-45 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (MATEMÁTICAS) 225-B-15 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (ESTADÍSTICA Y ECONOMETRÍA) (B)

					225-A-84 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (HACIENDA PÚBLICA, POLÍTICA ECONÓMICA Y ECONOMÍA POLÍTICA) (A Hacienda Pública)
Análisis de datos (Estadística)	FORMACIÓN BÁSICA	6	Estadística	Formación Básica	225-B-15 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (ESTADÍSTICA Y ECONOMETRÍA) (B) 265-A-33 ESTADÍSTICA E INVESTIGACIÓN OPERATIVA
Bioquímica de los alimentos	OBLIGATORIA	6	Bioquímica	Bioquímica y Química	60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.: BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA 60-A-85 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.: ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS, BIOQUÍMICA E INMUNOLOGÍA
Antropología de la alimentación	FORMACIÓN BÁSICA	6	Antropología	Formación Básica	30-A-38 ANTROPOLOGÍA SOCIAL 740-A-38 PSICOLOGÍA SOCIAL

SEGUNDO CURSO (PRIMER SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Carácter	Créditos	Materia	Módulo	Área/s de Conocimiento a que se vincula la docencia
Gastronomía y desarrollo local	OBLIGATORIA	6	Análisis territorial	Humanidades	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL 435-A-26 GEOGRAFÍA HUMANA
Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero	FORMACIÓN BÁSICA	6	Economía	Formación Básica	225-A-16 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (ESTRUCTURA ECONÓMICA) 225-A-45 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (MATEMÁTICAS) 225-B-15 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (ESTADÍSTICA Y ECONOMETRÍA) (B) "225-A-84 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (HACIENDA PÚBLICA, POLÍTICA ECONÓMICA Y ECONOMÍA POLÍTICA) (A Hacienda Pública)
Introducción al metabolismo	OBLIGATORIA	6	Bioquímica	Bioquímica y Química	60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.: BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA 60-A-85 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.: ESPECIALIDADES QUIRÚRGICAS, BIOQUÍMICA E INMUNOLOGÍA
Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras	FORMACIÓN BÁSICA	6	Empresa	Formación Básica	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS 95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
Turismo y Gastronomía Internacional	OBLIGATORIA	6	Turismo y Gastronomía	Turismo y Gastronomía	PENDIENTES ÁREAS DE ADSCRIPCIÓN Y VINCULACIÓN

SEGUNDO CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Carácter	Créditos	Materia	Módulo	Área/s de Conocimiento a que se vincula la docencia
Legislación laboral en hotelería y restauración	FORMACIÓN BÁSICA	6	Derecho	Formación Básica	140-A-80 DERECHO DEL TRABAJO Y DE LA SEGURIDAD SOCIAL 125-A-9 DERECHO ADMINISTRATIVO
Fundamentos de Nutrición y Dietética	OBLIGATORIA	6	Nutrición	Nutrición y Salud	315-A-79 FARMACOLOGÍA 60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.: BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA 615-A-88 MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA

Informática aplicada a la gestión de alojamiento y restauración	OBLIGATORIA	6	Tecnologías de la Información y de las comunicaciones	Tecnologías de la Información y de las comunicaciones	570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS 560-A-47 INGENIERÍA TELEMÁTICA
Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos	FORMACIÓN BÁSICA	6	Empresa	Formación Básica	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS 95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
Fundamentos de marketing	FORMACIÓN BÁSICA	6	Empresa	Formación Básica	95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

TERCER CURSO (PRIMER SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Carácter	Créditos	Materia	Módulo	Área/s de Conocimiento a que se vincula la docencia
Contabilidad financiera	OBLIGATORIA	6	Contabilidad	Empresa	230-A-18 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.: CONTABILIDAD Y GESTIÓN 230-A-62 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.: FINANZAS Y CONTABILIDAD
Operaciones financieras en hotelería y restauración	OPTATIVA	6	Formación Complementaria de Economía	Optatividad	225-A-45 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (MATEMÁTICAS) 230-A-62 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.: FINANZAS Y CONTABILIDAD
Dietoterapia	OBLIGATORIA	6	Nutrición	Nutrición y Salud	315-A-79 FARMACOLOGÍA 60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.: BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA 615-A-88 MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	OBLIGATORIA	6	Interculturalidad e idiomas	Humanidades	345-A-21 FILOLOGÍA INGLESA 814-F-73 TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN (F Lengua inglesa)
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración	OPTATIVA	6	Tecnología	Optatividad	590-A-31 MÁQUINAS Y MOTORES TÉRMICOS 535-A-30 INGENIERÍA ELÉCTRICA
Experiencias turísticas enogastronómicas	OBLIGATORIA	6	Turismo y Gastronomía	Turismo y Gastronomía	PENDIENTES ÁREAS DE ADSCRIPCIÓN Y VINCULACIÓN

TERCER CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Carácter	Créditos	Materia	Módulo	Área/s de Conocimiento a que se vincula la docencia
Etnogastronomía	OPTATIVA	6	Formación Complementaria de Antropología	Optatividad	30-A-38 ANTROPOLOGÍA SOCIAL 740-A-38 PSICOLOGÍA SOCIAL
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	OPTATIVA	6	Formación Complementaria de Análisis territorial	Optatividad	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL 435-A-26 GEOGRAFÍA HUMANA
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	OBLIGATORIA	6	Contabilidad	Empresa	230-A-18 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.: CONTABILIDAD Y GESTIÓN 230-A-62 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.: FINANZAS Y CONTABILIDAD

Seguridad alimentaria	OBLIGATORIA	6	Salud	Nutrición y Salud	615-A-88 MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA 315-A-79 FARMACOLOGÍA
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	OBLIGATORIA	6	Química	Bioquímica y Química	765-A-81 QUÍMICA ORGÁNICA 750-A-39 QUÍMICA ANALÍTICA
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	OBLIGATORIA	6	Marketing	Empresa	95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

CUARTO CURSO (PRIMER SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Carácter	Créditos	Materia	Módulo	Área/s de Conocimiento a que se vincula la docencia
Creatividad e innovación gastronómica	OPTATIVA	6	Creatividad	Optatividad	185-B-83 DIBUJO (B Arte) 105-A-66 COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL Y PUBLICIDAD
Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	OPTATIVA	6	Idiomas	Optatividad	335-A-21 FILOLOGÍA FRANCESA 814-D-73 TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN (D Lengua francesa)
TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line	OBLIGATORIA	6	Tecnologías de la Información y de las comunicaciones	Tecnologías de la Información y de las comunicaciones	570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS 560-A-47 INGENIERÍA TELEMÁTICA
Gestión del departamento de alimentos y bebidas	OBLIGATORIA	6	Organización de Empresas	Empresa	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS 95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
Creación de empresas	OBLIGATORIA	6	Organización de Empresas	Empresa	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS 95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
Producción y organización de eventos	OPTATIVA	6	Formación Complementaria de Empresa	Optatividad	650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS 95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
Características organolépticas de productos de consumo	OPTATIVA	6	Formación Complementaria de Química	Optatividad	765-A-81 QUÍMICA ORGÁNICA 750-A-39 QUÍMICA ANALÍTICA
Gestión de producto y marca	OPTATIVA	6	Formación Complementaria de Marketing	Optatividad	95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

CUARTO CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)

Denominación de la Asignatura	Carácter	Créditos	Materia	Módulo	Área/s de Conocimiento a que se vincula la docencia
Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración	OPTATIVA	6	Formación Complementaria de Empresa	Optatividad	150-A-64 DERECHO FINANCIERO Y TRIBUTARIO 225-A-84 ECONOMÍA APLICADA. Dep.: ECONOMÍA APLICADA (HACIENDA PÚBLICA, POLÍTICA ECONÓMICA Y ECONOMÍA POLÍTICA) (A Hacienda Pública)
Gastromarketing	OPTATIVA	6	Formación Complementaria de Marketing	Optatividad	95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

Denominaciones de origen y su explotación turística	OPTATIVA	6	Formación Complementaria de Turismo	Optatividad	PENDIENTES ÁREAS DE ADSCRIPCIÓN Y VINCULACIÓN 165-A-8 DERECHO MERCANTIL
Prácticas en Empresas	OBLIGATORIA	12	Prácticas en Empresas	Prácticas en Empresas	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL 435-A-26 GEOGRAFÍA HUMANA 430-A-26 GEOGRAFÍA FÍSICA 30-A-38 ANTROPOLOGÍA SOCIAL 60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.:BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA 95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 125-A-9 DERECHO ADMINISTRATIVO 140-A-80 DERECHO DEL TRABAJO Y DE LA SEGURIDAD SOCIAL 165-A-8 DERECHO MERCANTIL 185-B-83 DIBUJO (B Arte) 225-B-15 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTADÍSTICA Y ECONOMETRÍA) (B) 225-A-16 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTRUCTURA ECONÓMICA) 225-A-45 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (MATEMÁTICAS) 150-A-64 DERECHO FINANCIERO Y TRIBUTARIO 230-A-18 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.:CONTABILIDAD Y GESTIÓN 315-A-79 FARMACOLOGÍA 320-A-21 FILOGÍA ALEMANA 335-A-21 FILOGÍA FRANCESA 345-A-21 FILOGÍA INGLESA 570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS 590-A-31 MÁQUINAS Y MOTORES TÉRMICOS 615-A-88 MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA 650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS 765-A-81 QUÍMICA ORGÁNICA
Trabajo Fin de Grado	OBLIGATORIA	12	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	10-A-26 ANÁLISIS GEOGRÁFICO REGIONAL 435-A-26 GEOGRAFÍA HUMANA 430-A-26 GEOGRAFÍA FÍSICA 30-A-38 ANTROPOLOGÍA SOCIAL 60-A-72 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR. Dep.:BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOQUÍMICA

					95-A-14 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS 125-A-9 DERECHO ADMINISTRATIVO 140-A-80 DERECHO DEL TRABAJO Y DE LA SEGURIDAD SOCIAL 165-A-8 DERECHO MERCANTIL 185-B-83 DIBUJO (B Arte) 225-B-15 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTADÍSTICA Y ECONOMETRÍA) (B) 225-A-16 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (ESTRUCTURA ECONÓMICA) 225-A-45 ECONOMÍA APLICADA. Dep.:ECONOMÍA APLICADA (MATEMÁTICAS) 150-A-64 DERECHO FINANCIERO Y TRIBUTARIO 230-A-18 ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD. Dep.:CONTABILIDAD Y GESTIÓN 315-A-79 FARMACOLOGÍA 320-A-21 FILOLOGÍA ALEMANA 335-A-21 FILOLOGÍA FRANCESA 345-A-21 FILOLOGÍA INGLESA 570-A-47 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS 590-A-31 MÁQUINAS Y MOTORES TÉRMICOS 615-A-88 MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA 650-A-14 ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS 765-A-81 QUÍMICA ORGÁNICA
--	--	--	--	--	---