

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Málaga	Facultad de Turismo	29015031	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Grado	Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera		
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	45280720E		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
María Chantal Pérez Hernández	Vicerrectora de Estudios de Grado		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	45280720E		
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	24901641R		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
C/ El Ejido, s/n PABELLÓN DE GOBIERNO DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA	29071	Málaga	677903177
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vrgrado@uma.es	Málaga	952132694	

### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Málaga, AM 26 de septiembre de 2018
	Firma: Representante legal de la Universidad

## 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 por la Universidad de Málaga	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

#### LISTADO DE MENCIONES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias Sociales y Jurídicas	Hostelería	Industria de la alimentación

#### NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

#### 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	

#### LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES

No existen datos

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	12
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
30	126	12

#### LISTADO DE MENCIONES

MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

### 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 IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
60	60	60
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
60	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA

<b>PRIMER AÑO</b>	60.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	48.0	240.0
<b>TIEMPO PARCIAL</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	30.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	30.0	240.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="http://u.uma.es/o/">http://u.uma.es/o/</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>GENERALES</b>
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.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
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 - Saber 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 - Saber identificar 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 - Saber aplicar y reconocer los principios generales del derecho que influyen en el sector, identificar los distintos bienes jurídicos protegidos y aplicar la normativa regulatoria.
CE12 - Saber 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 - Ser capaz de 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 aspectos introductorios del análisis microeconómico de los mercados competitivos y no competitivos, y las razones para la intervención del sector público cuando fallan los mercados.
CE17 - Conocer la importancia de la diferenciación de producto para la competitividad en los sectores gastronómicos y hoteleros. Así como los indicadores económicos básicos de la estructura económica de estos subsectores.
CE18 - 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.
CE19 - Ser capaz de 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.
CE20 - Saber administrar las entidades en el ámbito gastronómico y tomar decisiones de localización, dimensión e inversión adecuadas en una empresa gastronómica y hotelera.
CE21 - Ser capaz de aplicar de forma práctica el 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.
CE22 - Saber gestionar momentos de presión o incertidumbre en el entorno laboral y adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.
CE23 - 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.
CE24 - Ser capaz de implementar medidas de responsabilidad social en empresas de alojamiento y restauración.
CE25 - Conocer las teorías y conceptos básicos en marketing como: definición de marketing, comportamiento del consumidor, mercado, segmentación, posicionamiento, calidad de servicio y servucción.
CE26 - Conocer, identificar y aplicar las técnicas de gestión del departamento que elabora productos alimenticios y poder asesorar sobre los mismos.
CE27 - Ser capaz de 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.
CE28 - Ser capaz de 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.
CE29 - Conocer los conceptos de contabilidad externa e interna para interpretar la información económico-financiera y para el cálculo de márgenes de beneficios y precios de venta de los distintos servicios prestados u ofertados y para la toma de decisiones.
CE30 - Conocer y saber aplicar las herramientas de la gestión económico-financiera y de dirección de empresas en el sector hotelero y en el de la restauración y el turismo gastronómico.

CE31 - Conocer los principios básicos para la elaboración de un plan de marketing y comunicación y ser capaz de desarrollarlo aplicado al producto o empresa gastronómica y/o hotelera.
CE32 - Saber reconocer el fenómeno alimentario como una construcción histórica, social y cultural, comprendiéndolo y valorándolo desde la diversidad cultural y entender la alimentación como un eje desde el que se constituyen las relaciones sociales, económicas, políticas, etc., de los grupos humanos.
CE33 - Saber 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.
CE34 - Conocer los principios del análisis territorial del turismo, evaluar los potenciales turísticos del territorio y realizar prospectivas de su explotación.
CE35 - Comprender el funcionamiento en políticas públicas y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico.
CE36 - Saber analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico y su impacto en el desarrollo local.
CE37 - Conocer y saber diseñar estrategias de desarrollo local con una participación principal de la gastronomía a través de los diferentes sectores productivos.
CE38 - Entender los fenómenos inherentes al contacto entre las diversas culturas y saber gestionar la diversidad cultural en el ámbito turístico, reconociendo las representaciones culturales y sociales de las lenguas.
CE39 - Conocer las especificidades culturales, de gestión y la evolución de la gastronomía en las áreas anglófonas, francófonas y germanófonas.
CE40 - Saber utilizar correctamente el léxico de la gastronomía en inglés y su uso en la gestión hotelera, de eventos, en restauración y productos gastronómicos.
CE41 - Conocer y evaluar críticamente la evolución del turismo como sector en general y el gastronómico en particular, su tipología, organización y evolución.
CE42 - 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.
CE43 - Saber identificar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial y su procedencia.
CE44 - Entender el funcionamiento de los destinos turísticos en el ámbito mundial y la influencia de la gastronomía en los mismos.
CE45 - Ser capaz de analizar el impacto de la gastronomía, el enoturismo y el oleoturismo como fenómeno turístico.
CE46 - Comprender y saber manejar todos los aspectos a tener en cuenta para el diseño, elaboración y puesta en marcha de experiencias y productos gastronómicos.
CE47 - Conocer las destrezas propias de un guía turístico (líder de grupo) necesarias para propiciar experiencias turísticas/gastronómicas de calidad.
CE48 - 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.
CE49 - Conocer y saber 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.
CE50 - Conocer y saber 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.
CE51 - Ser capaz de usar 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.
CE52 - Ser capaz de aplicar 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.
CE53 - 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**

Ver Apartado 4: Anexo 1.

##### **4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN**

###### **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:

1. Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente y que, en su caso, hayan superado la Evaluación de Bachillerato para el Acceso a la Universidad prevista en el Real Decreto Ley 5/2016, de 9 de diciembre, de medidas urgentes para la ampliación del calendario de implantación de la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa. A este respecto, según se hace constar en el Real Decreto 310/2016, de 29 de julio, por el que se regulan las evaluaciones finales de ESO y de Bachillerato, el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte determinará, mediante Orden Ministerial y para cada curso académico, las características, el diseño y el contenido de las pruebas de la citada evaluación, así como los procedimientos de revisión de las calificaciones obtenidas.
2. Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en el Real Decreto que venimos comentando.
8. Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
9. Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en el Real Decreto que venimos comentando.
10. Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
11. 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.
12. 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 le haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.
13. 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 Andaluza 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 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.

#### 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 (y en la prueba de Evaluación del Bachillerato para el acceso a la Universidad, en su caso), o bien fijar procedimientos de admisión.
- Fijar obligatoriamente procedimientos de admisión.
- Elegir si se establecen, o no, procedimientos de admisión (en las Universidades Andaluza se ha optado por fijar 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:

1. Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o declarado equivalente.
2. 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:

1. Modalidad y materias cursadas en los estudios previos equivalentes al Título de Bachiller, en relación con la titulación elegida.
2. 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.
3. Formación académica o profesional complementaria.
4. Estudios superiores cursados con anterioridad.

Además, de forma excepcional, podrán establecer evaluaciones específicas de conocimientos y/o de competencias, como es el caso de las Universidades Andaluza.

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

1. 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.
2. 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.
3. 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:

1. Calificación final obtenida en las enseñanzas cursadas, y/o en módulos o materias concretas.
2. 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.
3. Formación académica o profesional complementaria.
4. 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:

1. Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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:

1. Calificación final obtenida en las enseñanzas cursadas, y/o en módulos o materias concretas.
2. Relación entre los currículos de las titulaciones anteriores y los títulos universitarios solicitados.
3. Formación académica o profesional complementaria.
4. 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:

1. Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en el real decreto.
2. Personas mayores de cuarenta años que acrediten experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
3. 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:

1. Comentario de texto o desarrollo de un tema general de actualidad.
2. Lengua castellana.
3. 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:

1. Coordinación de la prueba de acceso.
2. 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.
3. Adopción de las medidas necesarias para garantizar lo establecido en el artículo 12.7 del real decreto.
4. Designación y constitución de tribunales atendiendo al principio de presencia equilibrada entre mujeres y hombres.
5. 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 repetir 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:

1. Comentario de texto o desarrollo de un tema general de actualidad.
2. 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:

1. Coordinación de la prueba de acceso.
2. 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.
3. Adopción de las medidas necesarias para garantizar lo establecido en el artículo 17.6 del real decreto.
4. Designación y constitución de tribunales atendiendo al principio de presencia equilibrada entre mujeres y hombres.
5. 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:

1. 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.
2. 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

#### 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 definen 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 tabloneros 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 en empresas 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.

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 y un curso cero para los alumnos de nuevo ingreso, en el que se informa, por una parte, de los servicios, características del centro, presentación de las asignaturas, departamentos, posibilidades de movilidad, etc. y, por otra parte, se realizan unas jornadas sobre campus virtual y nivelación de materias.

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 tabloneros de anuncios como en la web del centro.

El vicedecanato 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 un vicedecanato 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 en empresas 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 vicedecanato que coordina, junto a la comisión de relaciones internacionales y movilidad 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.

El consejo de estudiantes del centro, junto con el vicedecanato correspondiente, 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

MÍNIMO	MÁXIMO
0	15

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### 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 GRADUADO**, 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 la siguiente titulación:

- 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):

En relación con las enseñanzas de grado superior no universitarias que se pueden reconocer y en concreto a las que se refieren a los estudios de Técnico Superior (correspondiente a enseñanzas de formación profesional de grado superior) se tiene previsto, una vez aprobado el título de grado que se presenta, conforme a la normativa de la Universidad de Málaga, constituir la comisión de reconocimientos de estudios del título y proceder a la realización de las tablas de adaptación de los siguientes títulos de Formación Profesional de Grado Superior:

Familia Hostelería y Turismo

- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas
- Técnico Superior en Dirección de Cocina
- Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración

Familia Industrias Alimentarias

- Técnico Superior en Vitivinicultura
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

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.

#### 4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
Clases de teoría y prácticas		
Asistencia a seminarios o excursiones		
Trabajo autónomo		
Actividades de evaluación		
Actividades en las empresas		
Actividades no presenciales incluyendo elaboración de la memoria		
Clases presenciales de orientación y tutorías, preparación de la defensa de la memoria		
Actividades no presenciales		
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
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.		
Durante el transcurso de las prácticas en las instalaciones de la empresa u organización el alumno desarrollará actividades propias al proyecto formativo, que deberán ser acordes a las competencias adquiridas en el grado.		
Sesiones periódicas de tutorización a lo largo de las prácticas, 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.		
Actividad de aprendizaje autónomo mediante la realización de forma individual de una memoria de prácticas en la que se hará; constar las actividades desarrolladas, así como las competencias y habilidades adquiridas.		
Sesiones de tutorización previa a cargo del coordinador de Trabajo Fin de Grado.		
Sesiones periódicas de orientación y seguimiento por parte del tutor del Trabajo Fin de Grado.		
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos 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.		
Informe del tutor de la entidad colaboradora.		
Valoración de la memoria final del estudiante.		
Elaboración de la memoria, exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado.		
<b>5.5 NIVEL 1: MÓDULO: FUNDAMENTOS EN CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: MATERIA: Derecho</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Derecho
<b>ECTS NIVEL2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		

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	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Legislación laboral en hotelería y restauración		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de los principios generales del derecho que influyen en el sector</li> <li>• Conocimiento de los objetivos, estrategias y los instrumentos de las políticas públicas</li> <li>• Compresión de los planes y políticas públicas y las oportunidades derivadas para el sector</li> <li>• Conocimiento de las normativa específica del sector</li> <li>• Conocimiento de los diferentes formas de gestión e intervención administrativa y sus particularidades en el sector</li> <li>• Saber interpretar los textos jurídicos que se aplican en el sector</li> <li>• Inmersión del fenómeno del trabajo dependiente y caracteres de su configuración jurídica y contexto socio-económico de las relaciones laborales</li> <li>• Conocimiento de las fuentes normativas del Derecho del Trabajo y sus principios de aplicación e interpretación</li> <li>• Conocimiento de los objetivos, planes y medidas de las políticas de empleo y colocación</li> <li>• Conocimientos suficientes teórico-prácticos sobre la regulación jurídica de la relación laboral individual</li> <li>• Conocimiento suficientes teórico-prácticos de la regulación de las relaciones colectivas de trabajo</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Derecho público y de la Administración</li> <li>2. La prestación de la Administración en los servicios hoteleros y de restauración</li> <li>3. Supervisión, control e inspección de los servicios hoteleros y de restauración gastronómica</li> <li>4. Los servicios de restauración colectiva o social en el sector público</li> <li>5. Gestión de residuos en la prestación de los servicios hoteleros y de restauración gastronómica</li> <li>6. Responsabilidad y sanciones administrativas</li> <li>7. La actividad administrativa de fomento en el sector hotelero y de restauración gastronómica.</li> <li>8. Régimen jurídico del empresario de la restauración</li> <li>9. El estatuto de los profesionales del sector</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE11 - Saber aplicar y reconocer los principios generales del derecho que influyen en el sector, identificar los distintos bienes jurídicos protegidos y aplicar la normativa regulatoria.		
CE12 - Saber 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 - Ser capaz de 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	90	100
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100
Trabajo autónomo	170	0
Actividades de evaluación	30	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Estadística</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Estadística
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Análisis de datos (Estadística)		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p><b>1. ACTIVIDADES PRESENCIALES</b></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> <p><b>2. ACTIVIDADES VIRTUALES</b></p> <p>Se utilizará la asignatura ubicada en el Campus Virtual de la UMA (<a href="http://www.campusvirtual.cv.uma.es/">http://www.campusvirtual.cv.uma.es/</a>) 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.</p>		

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.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

##### 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. Coeficiente de correlación lineal.

**Lección 4: Análisis para variables cualitativas.**

**1. Presentación de los datos. Tablas de contingencia.**

**2. Coeficientes de correlación.**

**3. Independencia.**

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

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

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

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

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

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

No existen datos

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

CE18 - 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.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	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

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

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.

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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Economía</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía
<b>ECTS NIVEL2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Fundamentos del análisis económico</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><i>Fundamentos del análisis económico</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La Economía como ciencia social: Microeconomía y Macroeconomía.</li> <li>2. Principios básicos de Economía.</li> <li>3. El modelo de la Frontera de Posibilidades de Producción: los conceptos de coste de oportunidad, eficiencia y crecimiento económico.</li> <li>4. Concepto de mercado y tipos de mercados.</li> <li>5. Mercado competitivo: oferta, demanda y equilibrio.</li> <li>6. Excedentes del consumidor y del productor.</li> <li>7. Elasticidades de la oferta y de la demanda.</li> <li>8. Factores productivos y costes.</li> <li>9. Aspectos centrales de la Macroeconomía: producción, empleo, precios y sector exterior.</li> <li>10. El modelo del flujo circular de la renta y el Producto Interior Bruto.</li> <li>11. Análisis de los principales indicadores del mercado de trabajo.</li> <li>12. Principales indicadores de precios. Inflación y deflación.</li> <li>13. Indicadores de la evolución del sector exterior.</li> </ol>		

**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.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

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

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

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

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

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

No existen datos

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

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 aspectos introductorios del análisis microeconómico de los mercados competitivos y no competitivos, y las razones para la intervención del sector público cuando fallan los mercados.

CE17 - Conocer la importancia de la diferenciación de producto para la competitividad en los sectores gastronómicos y hoteleros. Así como los indicadores económicos básicos de la estructura económica de estos subsectores.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	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
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Empresa</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Empresa
<b>ECTS NIVEL2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
12		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>

Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Fundamentos de marketing		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Conocer el papel del entorno en la administración estratégica.</li> <li>• Ser capaz de valorar la localización, dimensión e inversión más adecuada en una empresa gastronómica y hotelera.</li> <li>• Conocer y entender el concepto de administración de recursos humanos.</li> <li>• Saber organizar la planificación y evaluación de los mismos dentro de su sector profesional.</li> <li>• 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.</li> <li>• Identificar, evaluar y prevenir los posibles riesgos para las personas y los equipos en las empresas gastronómicas y hoteleras. Promover planes en consecuencia.</li> <li>• Ser capaz de gestionar equipos heterogéneos de recursos humanos en las empresas gastronómicas y hoteleras.</li> <li>• Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.</li> <li>• Ser capaz de planificar, organizar, dirigir y controlar la producción en empresas gastronómicas y hoteleras bajo un enfoque de mejora continua.</li> <li>• Conocer el proceso de certificación en calidad de empresas gastronómicas.</li> <li>• Saber en qué consiste la responsabilidad social en empresas gastronómicas y hoteleras: proceso de implementación y certificación.</li> <li>• Obtener una visión de filosofía de marketing, aprendiendo la importancia de la calidad del servicio y conociendo los principales conceptos de marketing.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las empresas de servicios turísticos hoteleras y gastronómicas: concepto y características.</li> <li>• La administración de empresas de servicios turísticos: concepto, significado y proceso.</li> </ul>		

- La figura del empresario en un entorno complejo, dinámico y cambiante: la dirección estratégica.
- Las decisiones de inversión, localización y dimensión en la 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.
- Es 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.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE19 - Ser capaz de 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.

CE20 - Saber administrar las entidades en el ámbito gastronómico y tomar decisiones de localización, dimensión e inversión adecuadas en una empresa gastronómica y hotelera.

CE21 - Ser capaz de aplicar de forma práctica el 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.

CE22 - Saber gestionar momentos de presión o incertidumbre en el entorno laboral y adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

CE23 - 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.

CE24 - Ser capaz de implementar medidas de responsabilidad social en empresas de alojamiento y restauración.

CE25 - Conocer las teorías y conceptos básicos en marketing como: definición de marketing, comportamiento del consumidor, mercado, segmentación, posicionamiento, calidad de servicio y servucción.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	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

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

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.

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.

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

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

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0

**NIVEL 2: MATERIA: Antropología**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

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

**DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral**

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

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Antropología de la alimentación</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Con esta materia se prevé que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprenda y valore la alimentación como una construcción histórica, social y cultural, desde la diversidad cultural y con pluralidad de puntos de vista.</li> <li>- Reconozca la alimentación como eje desde el que se constituyen las relaciones sociales, económicas y políticas</li> <li>- Entienda la alimentación como una construcción que se realiza desde agentes y discursos sociales determinados.</li> <li>- Evalúe el marco de análisis de la Antropología Social en el ámbito de la alimentación, junto a sus métodos y técnicas de investigación.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>BLOQUE 1: LA ALIMENTACIÓN DESDE LA ANTROPOLOGÍA SOCIAL</b></p> <p>1.1. La Antropología como ciencia social</p> <p>1.2. Las dimensiones de la alimentación (biológica, social y cultural)</p> <p><b>BLOQUE 2: LA INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA EN ALIMENTACIÓN</b></p>		

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		
<b>BLOQUE 3: ALIMENTACIÓN Y DIVERSIDAD CULTURAL</b>		
3.1. Las funciones sociales de la alimentación		
3.2. Producción, distribución y consumo alimentario desde la diversidad cultural		
3.3. Globalización y alimentación		
<b>BLOQUE 4. SIGNIFICADOS SOCIALES Y CULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN</b>		
4.1. Alimentación: valores y creencias		
4.2. Mediaciones simbólicas en la alimentación		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.		
CG3 - Desarrollar la capacidad de pensamiento crítico, responsable, analítico y sintético.		
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.		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE32 - Saber reconocer el fenómeno alimentario como una construcción histórica, social y cultural, comprendiéndolo y valorándolo desde la diversidad cultural y entender la alimentación como un eje desde el que se constituyen las relaciones sociales, económicas, políticas, etc., de los grupos humanos.		
CE33 - Saber 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>

Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>5.5 NIVEL 1: MÓDULO: BIOQUÍMICA Y QUÍMICA</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: MATERIA: Bioquímica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Bioquímica de los alimentos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Introducción al metabolismo</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Como resultados del aprendizaje, el alumno podrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Poder y distinguir los tipos de interacciones que las biomoléculas pueden establecer entre sí.</li> <li>• Ser capaz de explicar apropiadamente los conceptos básicos de las reacciones biológicas.</li> <li>• Calcular los parámetros básicos de afinidad de las interacciones y velocidad de las reacciones biológicas a partir de datos experimentales.</li> <li>• Conocer los principios elementales de manipulación de biomoléculas en un laboratorio bioquímico y saber ejecutarlos prácticamente, naturalmente a nivel muy básico.</li> <li>• Conocer los principios básicos de la Enzimología, en sus aspectos catalíticos, cinéticos y reguladores.</li> <li>• Conocer los fundamentos básicos del metabolismo como fundamento molecular de funcionamiento de todos los seres vivos.</li> </ul>		

- 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.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

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

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
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 - Saber 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	90	100
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100
Trabajo autónomo	170	0
Actividades de evaluación	30	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Química</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Como resultados del aprendizaje, el alumno podrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de identificar y distinguir los compuestos químicos más frecuentes presentes en bebidas de consumo: productos precursores, intermedios y productos finales.</li> <li>• Conocer y entender los procesos químicos que permiten obtener los diferentes productos finales de consumo a partir de los productos precursores.</li> <li>• Familiarizarse con los productos y los procesos químicos que tienen lugar durante la obtención de las diferentes calidades de bebidas: almacenamiento, crianza y envejecimiento.</li> <li>• Conocer la legislación vigente sobre las diferentes bebidas. Establecer las pautas de prácticas permitidas y prohibidas.</li> <li>• Conocer las fuentes de información para el conocimiento de las legislaciones que afectan al sector. Presentar la normativa relacionada con las denominaciones de origen.</li> <li>• Conocer los parámetros que controlan los aspectos organolépticos de productos de partida, intermedios y finales.</li> <li>• Interpretar las cualidades de factores visuales, olfativos y gustativos de los diferentes tipos de productos.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Fundamentos de Química General</p> <p>Fundamentos de las Reacciones Químicas</p> <p>Fundamentos de Química Orgánica</p> <p>Relación estructura química - actividad</p> <p>Descripción de los diferentes componentes de bebidas: bebidas alcohólicas</p> <p>Procesos de envejecimiento: oxidaciones</p> <p>Procesos de tratamiento en madera: componentes de la madera y sus cualidades</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE03 - Saber identificar 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO: NUTRICIÓN Y SALUD		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: MATERIA: Nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	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	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Fundamentos de Nutrición y Dietética		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Dietoterapia</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.</li> <li>• 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.</li> <li>• Conocer la definición y clasificación de los diferentes alimentos de acuerdo a normas legales</li> <li>• Conocer la composición y propiedades de los diferentes grupos de alimentos.</li> <li>• Conocer los parámetros de calidad generales y específicos de cada grupo de alimentos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>De forma esquemática:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceptos generales: alimentación, nutrición y dieta. Energía. Metabolismo.</li> <li>2. Estado nutricional. Necesidades y recomendaciones nutricionales.</li> <li>3. Nutrientes. Tablas y bases de datos de composición de alimentos.</li> <li>4. Alimentos. Alimentos funcionales. Nuevos alimentos. Complementos alimenticios.</li> <li>5. Educación nutricional.</li> <li>6. Conocimiento de los procesos fisiológicos imbricados en la alimentación humana.</li> <li>7. Fundamento de la realización de las dietas. Tipos de dietas.</li> <li>8. Dietas en situaciones fisiológicas. La alimentación en las diferentes etapas de la vida del ser humano.</li> <li>9. Dietas adaptadas a colectividades.</li> <li>10. Alergias e intolerancias alimentarias.</li> <li>11. Conocimiento de las principales enfermedades relacionadas con la alimentación y su aplicación en los sistemas de trabajo en gastronomía.</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	90	100
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100
Trabajo autónomo	170	0
Actividades de evaluación	30	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		

Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Salud</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Seguridad alimentaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>

Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la historia de la higiene y seguridad de los alimentos, así como la situación actual de esta disciplina.</li> <li>• Conocer las alteraciones físicas y químicas de los alimentos y sus medidas de control para una prevención eficaz.</li> <li>• Conocer las vías de contaminación de los alimentos, su correcta higiene y manipulación y el análisis de peligros y puntos de control críticos.</li> <li>• 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.</li> <li>• Conocer los procesos de envasado y conservación de los alimentos.</li> <li>• Conocer las intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias y establecer sus medidas preventivas.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Concepto de higiene y seguridad alimentaria y evolución histórica</li> <li>2. Alteraciones de los alimentos por causas físicas. Alteraciones enzimáticas y químicas. Otras alteraciones y medidas de control.</li> <li>3. Contaminación de los alimentos. Contaminación biótica: Principales agentes. Contaminación abiótica: Principales agentes.</li> <li>4. Vías de contaminación de alimentos. Vías de contaminación directa. Vías de contaminación indirecta. Contaminación cruzada. Alimentos de alto riesgo</li> <li>5. Higiene de los alimentos.</li> <li>6. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Medidas preventivas.</li> <li>7. Manipulación de alimentos.</li> <li>8. Instalaciones en restauración colectiva. Equipos y maquinaria.</li> <li>9. Recepción y almacenamiento de mercancías.</li> <li>10. Limpieza e Higiene en la restauración.</li> <li>11. Gestión y control de basuras y plagas. Medidas preventivas.</li> <li>12. Envasado y conservación de los alimentos.</li> <li>13. Intoxicaciones y Toxiinfecciones alimentarias. Medidas preventivas.</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>5.5 NIVEL 1: MÓDULO: GESTIÓN EMPRESARIAL</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: MATERIA: Contabilidad</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>

Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Contabilidad financiera</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No

ITALIANO	OTRAS
No	No
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer los principios teóricos para elaborar estados financieros de las unidades económicas e interpretar la normativa contable Castellanoa.</li> <li>- Ser capaz de analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-financiera de empresas hoteleras y de restauración.</li> <li>- Saber clasificar la información económico-financiera y utilizarla para la toma de decisiones en las operaciones de control, gestión y administración empresarial.</li> </ul>	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la teoría y técnica registral y general de la Contabilidad</li> <li>- El Plan General de Contabilidad</li> <li>- Características y peculiaridades económico-financieras en la empresa hotelera</li> <li>- Características y peculiaridades económico-financieras en la empresa de restauración</li> <li>- La asignación del coste y su captación</li> <li>- El coste de los factores en la empresa hotelera y de restauración</li> <li>- Los servicios de alojamiento y restauración: definición del producto y cálculo de costes</li> </ul>	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>	
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>	
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>	
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.	
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio	
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio	
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética	
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado	
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía	
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>	

No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE29 - Conocer los conceptos de contabilidad externa e interna para interpretar la información económico-financiera y para el cálculo de márgenes de beneficios y precios de venta de los distintos servicios prestados u ofertados y para la toma de decisiones.		
CE30 - Conocer y saber aplicar las herramientas de la gestión económico-financiera y de dirección de empresas en el sector hotelero y en el de la restauración y el turismo gastronómico.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	90	100
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100
Trabajo autónomo	170	0
Actividades de evaluación	30	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Organización de Empresas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
12		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Gestión del departamento de alimentos y bebidas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Creación de empresas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer, identificar, aplicar las técnicas de gestión del departamento que elabora productos alimenticios, especialmente mediterráneos, y poder asesorar sobre los mismos.</li> <li>• Ser capaz de gestionar el equipo que manipula los productos alimenticios en la empresa gastronómica u hotelera de forma eficiente y rentable.</li> <li>• 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.</li> <li>• Identificar las cantidades y medidas necesarias para una adecuada gestión del albarán y el escandallo.</li> <li>• Adquirir conocimiento sobre las propiedades de los distintos alimentos y saber aplicarlos profesionalmente en la oferta gastronómica de las empresas gastronómicas y hoteleras.</li> <li>• Ser capaz de identificar y evaluar oportunidades empresariales.</li> <li>• Saber transformar ideas en proyectos empresariales concretos.</li> <li>• Conocer el proceso de creación de una empresa en el sector de la gastronomía y determinar su viabilidad.</li> </ul>
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Procesos de negocio en el departamento de AA. y BB.</li> <li>2. Planificación del departamento de AA. y BB.</li> <li>3. Organización el departamento de AA. y BB.</li> <li>4. Dirección del departamento de AA. y BB.</li> <li>5. Equipos y flujos en el departamento de AA. y BB.</li> <li>6. Almacenamiento y aprovisionamiento de los alimentos y bebidas en una empresa gastronómica y hotelera.</li> <li>7. El protocolo en la gestión de AA y BB.</li> <li>8. Las unidades de coste en AA. y BB. y la gestión documental: albarán, escandallo y otras herramientas formas documentales de gestión.</li> <li>9. La naturaleza del proceso de creación de empresas y su importancia en una economía de mercado.</li> <li>10. El emprendedor: motivaciones, habilidades y conocimientos.</li> <li>11. La identificación y evaluación de las oportunidades empresariales.</li> <li>12. El proceso de la creación de una empresa en el sector de la gastronomía. Especial referencia a la creatividad e innovación.</li> <li>13. La elaboración del Plan de Empresa Gastronómica, incluidas las de catering y colectividades.</li> <li>14. Los programas institucionales de apoyo al emprendimiento.</li> <li>15. Los principios éticos en la actividad empresarial.</li> </ol>
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
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.
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>

CE26 - Conocer, identificar y aplicar las técnicas de gestión del departamento que elabora productos alimenticios y poder asesorar sobre los mismos.		
CE27 - Ser capaz de 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.		
CE28 - Ser capaz de 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	90	100
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100
Trabajo autónomo	170	0
Actividades de evaluación	30	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Marketing</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEMA 1.- Introducción.</p> <p>TEMA 2.- Planificación Estratégica de marketing.</p> <p>TEMA 3.- Planificación Operativa de marketing.</p> <p>TEMA 4.- El plan de marketing y el plan de comunicación. La creatividad publicitaria.</p> <p>TEMA 5.- Las fases del plan de marketing. Análisis SWOT. Objetivos, estrategias y plan de acción. Cronograma y presupuestos.</p> <p>TEMA 6. Herramientas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE31 - Conocer los principios básicos para la elaboración de un plan de marketing y comunicación y ser capaz de desarrollarlo aplicado al producto o empresa gastronómica y/o hotelera.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos	0.0	80.0

teóricos y prácticos, la capacidad de síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.		
<b>5.5 NIVEL 1: MÓDULO: HUMANIDADES</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: MATERIA: Análisis territorial</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Análisis de los recursos territoriales</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Gastronomía y desarrollo local</b>		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Con esta materia se prevé# que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aprenda a reconocer los principios del análisis territorial del turismo aplicado a un destino turísticos en general y del sector gastronómico en particular.</li> <li>- Evalúe los potenciales turísticos del territorio para el sector gastronómico y las perspectivas de su explotación real y potencial.</li> <li>- Valore las políticas públicas que afectan a los destinos turísticos y la gastronomía por las oportunidades que representa para el territorio y el sector</li> <li>- Recocer los principios de la sostenibilidad en el desarrollo de los destinos y en los recursos gastronómicos y vitivinícolas</li> <li>- 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.</li> <li>- Conocer y diseñar estrategias de desarrollo local en relación a la gastronomía y a los destinos.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principios y conceptos del análisis territorial del turismo</li> <li>2. Las sostenibilidad como bases para el análisis de los recursos territoriales</li> <li>3. Análisis externo del destino: tendencias</li> <li>4. Análisis interno del destino: sistema territorial y turístico</li> <li>5. Desarrollo local, desarrollo endógeno y la globalización</li> <li>6. El desarrollo local: políticas, instrumentos y actuaciones</li> <li>7. Estrategias de Desarrollo Local Participativo y Grupos de Acción Local: Claves para el éxito</li> <li>8. Redes, innovación y competitividad.</li> <li>9. Estudios de casos de éxito gastronómicos</li> </ol>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE34 - Conocer los principios del análisis territorial del turismo, evaluar los potenciales turísticos del territorio y realizar prospectivas de su explotación.		
CE35 - Comprender el funcionamiento en políticas públicas y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico.		
CE36 - Saber analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico y su impacto en el desarrollo local.		
CE37 - Conocer y saber diseñar estrategias de desarrollo local con una participación principal de la gastronomía a través de los diferentes sectores productivos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	90	100
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100
Trabajo autónomo	170	0
Actividades de evaluación	30	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella	20.0	100.0

(ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos 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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Interculturalidad e idiomas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Gestión de la interculturalidad</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	

No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Con esta materia se prevé# que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Conozca las especificidades culturales y de gestión en las áreas anglófonas, incluida la evolución de su gastronomía.</li> <li>- Traducir el léxico de la gastronomía en inglés para aplicarlo en la gestión hotelera, de eventos, en restauración y productos gastronómicos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dimensiones de la cultura y cultura de empresa.</li> <li>2. Diversidad, integración y evolución socio-económica.</li> <li>3. Identidades culturales y gestión turística.</li> <li>4. Gestión de la multiculturalidad: conocimientos, y destrezas.</li> <li>5. Comunicación intercultural y organización de eventos.</li> <li>6. Particularidades de las diversas áreas culturales (anglófonas, francófonas y germanófonas).</li> <li>7. El inglés de la cultura culinaria y de los conocimientos gastronómicos.</li> <li>8. Inglés para la gestión hotelera.</li> <li>9. Inglés para eventos y protocolo.</li> <li>10. Terminología gastronómica: ámbitos geográficos y productos en el entorno anglosajón.</li> <li>11. Terminología gastronómica: los alimentos, las materias primas, las preparaciones culinarias y los platos en el entorno anglosajón.</li> <li>12. Inglés de equipamiento y utensilios, higiene y seguridad.</li> <li>13. El inglés de las bebidas alcohólicas.</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE38 - Entender los fenómenos inherentes al contacto entre las diversas culturas y saber gestionar la diversidad cultural en el ámbito turístico, reconociendo las representaciones culturales y sociales de las lenguas.		
CE39 - Conocer las especificidades culturales, de gestión y la evolución de la gastronomía en las áreas anglófonas, francófonas y germanófonas.		
CE40 - Saber utilizar correctamente el léxico de la gastronomía en inglés y su uso en la gestión hotelera, de eventos, en restauración y productos gastronómicos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	90	100
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100
Trabajo autónomo	170	0
Actividades de evaluación	30	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de	0.0	80.0

síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.		
<b>5.5 NIVEL 1: MÓDULO: TURISMO Y GASTRONOMÍA</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: MATERIA: Turismo y Gastronomía</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Introducción al Turismo y la Gastronomía</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Turismo y Gastronomía Internacional</b>		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Experiencias turísticas enogastronómicas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Con esta materia se prevé# que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprenda los fundamentos del turismo y la gastronomía, su evolución histórica, las tipología y la organización del turismo y la gastronomía.</li> <li>- Analice las relaciones entre turismo/gastronomía con otras disciplinas.</li> <li>- Diseñe la valorización de la gastronomía como recurso en un destino turístico.</li> </ul>		

- 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.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

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

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

- CG1 - Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.
- 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.
- 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.
- 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.
- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

- CE41 - Conocer y evaluar críticamente la evolución del turismo como sector en general y el gastronómico en particular, su tipología, organización y evolución.
- CE42 - Conocer los fundamentos de la gastronomía y su evolución histórica, relacionándola con otras áreas multidisciplinarias y reconocer la pluralidad de puntos de vista. Poner en valor la gastronomía como recurso o destino turístico.
- CE43 - Saber identificar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial y su procedencia.

CE44 - Entender el funcionamiento de los destinos turísticos en el ámbito mundial y la influencia de la gastronomía en los mismos.		
CE45 - Ser capaz de analizar el impacto de la gastronomía, el enoturismo y el oleoturismo como fenómeno turístico.		
CE46 - Comprender y saber manejar todos los aspectos a tener en cuenta para el diseño, elaboración y puesta en marcha de experiencias y productos gastronómicos.		
CE47 - Conocer las destrezas propias de un guía turístico (líder de grupo) necesarias para propiciar experiencias turísticas/ gastronómicas de calidad.		
CE48 - 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	135	100
Asistencia a seminarios o excursiones	15	100
Trabajo autónomo	255	0
Actividades de evaluación	45	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>5.5 NIVEL 1: MÓDULO: TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LAS COMUNICACIONES</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: MATERIA: Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Informática aplicada a la gestión de alojamientos y restauración</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maneja herramientas ofimáticas estándares.</li> <li>• Utiliza Internet y sus diferentes servicios apropiadamente.</li> <li>• Domina las técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información</li> <li>• Gestiona información de calidad a partir de bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet.</li> <li>• Conoce el uso de herramientas y programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales</li> <li>• Conoce las herramientas informáticas para gestión y organización del tiempo.</li> <li>• Conoce las herramientas informáticas para trabajo colaborativo</li> <li>• Conocer la Informática aplicada a la gestión en hotelería y restauración.</li> <li>• Conocer la informática básica aplicada en el ámbito del alojamiento y la restauración.</li> <li>• 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.</li> <li>• Conocer la estructura del negocio hotelero y gastronómico, así como sus herramientas tecnológicas de gestión.</li> <li>• Conocer, entender y aplicar los estándares de calidad y sostenibilidad en el proceso del servicio de alojamiento y de restauración.</li> <li>• Conocer los principios de los sistemas de gestión de bases de datos relacionales y sus principales componentes.</li> <li>• Comprender la utilidad de las bases de datos para la gestión y planificación gastronómica y hotelera.</li> <li>• Saber aplicar las tecnologías de bases de datos para la organización y estructuración de la información en casos prácticos.</li> <li>• Identificar las características de los sistemas de información de gestión y producción de cocina de referencia en el mundo.</li> <li>• 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.</li> <li>• Busca información relevante de forma eficiente.</li> <li>• Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación (TICs) para resolver problemas que pueden plantearse en el ámbito de hotelería y restauración.</li> <li>• Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación para la promoción y comercialización de una empresa de restauración.</li> <li>• Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación para la promoción y comercialización de una empresa de hotelería.</li> <li>• Se adapta a los cambios tecnológicos que van surgiendo.</li> <li>• Conoce la gestión integrada de un sistema informático de gestión hotelera.</li> <li>• Conoce la gestión integrada de un sistema informático de gestión de una empresa de restauración.</li> <li>• Asesora en la adquisición y mantenimiento de sistemas de información para un óptimo desempeño de la actividad de restauración y hotelera.</li> <li>• Conoce la normativa sobre comercio y pago electrónico.</li> <li>• Conoce las responsabilidades y requisitos para comercializar y/o anunciar productos en la red.</li> <li>• Conoce los diferentes agentes que intervienen en el mercado on-line y el papel que desempeña cada uno de ellos.</li> <li>• Distingue las diferentes tipologías de venta on-line.</li> <li>• Conoce los conceptos básicos de la comunicación y la importancia de la marca en las empresas.</li> <li>• 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.</li> <li>• Aplica correctamente las TICs en el ámbito turístico.</li> </ul>		

<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herramientas ofimáticas.</li> <li>• Servicios de Internet.</li> <li>• Recuperación de información en recursos accesibles a través de Internet.</li> <li>• Tratamiento de los datos.</li> <li>• Herramientas informáticas para gestión y organización del tiempo.</li> <li>• Herramientas informáticas para trabajo colaborativo.</li> <li>• Informática aplicada a la gestión en hotelería y restauración.</li> <li>• Informática básica en alojamiento y restauración.</li> <li>• Herramientas de gestión para hotelería y restauración.</li> <li>• Bases de Datos para gestión hotelera y gastronómica.</li> <li>• Introducción a los Sistemas de Información.</li> <li>• Sistemas de Información para hotelería y restauración.</li> <li>• Teoría de tecnologías de la información y la comunicación (TICs).</li> <li>• Aplicación de las tecnologías de la información y la comunicación (TICs) a la promoción y comercialización de una empresa de restauración.</li> <li>• Aplicación de las TICs a la promoción y comercialización de una empresa de hotelería.</li> <li>• Gestión integrada de un sistema informático de gestión hotelera.</li> <li>• Gestión integrada de un sistema informático de gestión de una empresa de restauración.</li> <li>• Cómo seleccionar y mantener un sistema de información para la actividad de restauración y hotelera.</li> <li>• Normativa sobre comercio y pago electrónico.</li> <li>• Responsabilidades y requisitos para comercializar y/o anunciar productos en la red.</li> <li>• Agentes que intervienen en el mercado on-line y el papel que desempeña cada uno de ellos.</li> </ul>
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
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.
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
CE49 - Conocer y saber 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.

CE50 - Conocer y saber 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.		
CE51 - Ser capaz de usar 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	135	100
Asistencia a seminarios o excursiones	15	100
Trabajo autónomo	255	0
Actividades de evaluación	45	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>5.5 NIVEL 1: MÓDULO: PROYECCIÓN PROFESIONAL</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: MATERIA: Prácticas en Empresas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	12	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ASIGNATURA: Prácticas en Empresas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
El alumno será capaz de ejercer las actividades propias de la empresa/institución relacionada con el contenido del Grado.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Conocer las funciones directivas a nivel de empresa, departamento y proyecto en los sectores de la Gastronomía, el alojamiento y la restauración.		
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.		

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE52 - Ser capaz de aplicar 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Actividades en las empresas	280	100
Actividades no presenciales incluyendo elaboración de la memoria	20	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
Durante el transcurso de las prácticas en las instalaciones de la empresa u organización el alumno desarrollará actividades propias al proyecto formativo, que deberán ser acordes a las competencias adquiridas en el grado.		
Sesiones periódicas de tutorización a lo largo de las prácticas, 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.		
Actividad de aprendizaje autónomo mediante la realización de forma individual de una memoria de prácticas en la que se hará; constar las actividades desarrolladas, así como las competencias y habilidades adquiridas.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Informe del tutor de la entidad colaboradora.	50.0	50.0
Valoración de la memoria final del estudiante.	50.0	50.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Trabajo Fin de Grado</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	12	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: ASIGNATURA: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 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.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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 Hotelera.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.		
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.		

CG9 - Ser capaz de comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE53 - 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases presenciales de orientación y tutorías, preparación de la defensa de la memoria	20	100
Actividades no presenciales	280	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Sesiones de tutorización previa a cargo del coordinador de Trabajo Fin de Grado.		
Sesiones periódicas de orientación y seguimiento por parte del tutor del Trabajo Fin de Grado.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Elaboración de la memoria, exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado.	0.0	100.0
<b>5.5 NIVEL 1: MÓDULO: INTENSIFICACIÓN Y AMPLIACIÓN DE CONOCIMIENTO</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: MATERIA: Formación Complementaria de Química</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>

No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Características organolépticas de productos de consumo</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Como resultados del aprendizaje, el alumno podrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar las cualidades de factores visuales, olfativos y gustativos de los diferentes tipos de productos.</li> <li>relacionar los parámetros organolépticos con las calidades y propiedades de los diferentes tipos de productos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>El contenido de la materia recoge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El aroma y el sabor.</li> <li>La relación entre estructura y efecto sensorial</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Formación Complementaria de Economía</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: ASIGNATURA: Operaciones financieras en hotelería y restauración		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plantear y resolver toda la problemática de los fenómenos financieros en coherencia lógica con unos principios básicos muy generales.</li> <li>- Utilizar de hojas de cálculo para la comprensión y análisis de problemas financieros.</li> <li>- Conocer el vocabulario técnico que se aplica en la valoración y gestión financiera.</li> </ul>		

- 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.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### 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

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella	20.0	100.0

(ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos 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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Formación Complementaria de Empresa</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>			
No existen datos			
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Producción y Organización de Eventos</b>			
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>			
<b>CARÁCTER</b>		<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa		6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>			
<b>ECTS Semestral 1</b>		<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6			
<b>ECTS Semestral 10</b>		<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>			
<b>CASTELLANO</b>		<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí		No	No
<b>GALLEGO</b>		<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No		No	No
<b>FRANCÉS</b>		<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No		No	No
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>			
No existen datos			
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>			
<p>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.</p> <p>Discriminar los distintos tipos de eventos, y las características esenciales que los diferencian en cuanto a su producción.</p> <p>Conocer cómo se planifica la producción de un evento y cómo se lleva ejecuta esa planificación.</p>			
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>			
<p><b>Organización de eventos</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clasificación y categorización de eventos.</li> <li>2. El mercado MICE. Principales destinos, sectores y agentes.</li> <li>3. La planificación de eventos. Etapas y secuencia de actividades.</li> <li>4. Presupuestación y gestión económica de los eventos.</li> <li>5. Protocolo y relaciones sociales en los eventos.</li> <li>6. Innovación y nuevas tecnologías en el mercado MICE.</li> <li>7. Gestión comercial y difusión de los eventos.</li> </ol> <p><b>Régimen fiscal</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistema fiscal español y elementos cuantitativos del impuesto.</li> <li>2. Elementos básicos de la planificación fiscal de la empresa.</li> <li>3. El impuesto de sociedades.</li> <li>4. El impuesto sobre las renta de las personas físicas.</li> <li>5. El impuesto sobre el valor añadido.</li> <li>6. Organización empresarial e impuestos.</li> </ol>			
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>			
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>			

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.		
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.		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	90	100
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100
Trabajo autónomo	170	0
Actividades de evaluación	30	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0

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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Formación Complementaria de Marketing</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Gestión de producto y marca</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	

No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Gastromarketing</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El producto gastronómico como base de la estrategia de marketing.</li> <li>2. La calidad del servicio como objetivo estratégico de marketing.</li> <li>3. La variable precio y las condiciones de venta.</li> <li>4. La comunicación en gastronomía. Los social media. La importancia del WOM.</li> <li>5. La distribución en gastronomía.</li> <li>6. La importancia de la marca personal en gastronomía. Los chefs como atracción hacia la empresa.</li> <li>7. Concepto y características del producto / servicio.</li> <li>8. La gestión de la oferta de productos y servicios.</li> <li>9. La diferenciación y el posicionamiento del producto turístico.</li> <li>10. El branding.</li> <li>11. La importancia del protocolo y las relaciones públicas.</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	90	100
Asistencia a seminarios o excursiones	10	100
Trabajo autónomo	170	0
Actividades de evaluación	30	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
Realización de una prueba individual en la que se evaluarán los conocimientos teóricos y prácticos, la capacidad de	0.0	80.0

síntesis (en su caso), el correcto empleo del lenguaje oral y escrito, etc.		
<b>NIVEL 2: MATERIA: Formación Complementaria de Análisis territorial</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Destinos urbanos, experiencias y gastronomía</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		

No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Con esta materia se prevé# que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación del análisis territorial de los espacios urbanos para conocer las potenciales de los recursos gastronómicos.</li> <li>- Realice prospectivas sobre la oferta y la demanda para experiencias y productos gastronómicos.</li> <li>- Diseñe experiencias y productos gastronómicos en los destinos urbanos.</li> <li>- Aplicación la herramienta de interpretación en los recursos gastronómicos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Características turísticas y culturales de los destinos urbanos</li> <li>2. Casos de éxito de experiencias gastronómicas en ciudades</li> <li>3. Articulación de la oferta gastronómica: rutas, eventos, experiencias</li> <li>4. Plan de creación de productos y experiencias gastronómicas. Propuesta práctica</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100

Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Formación Complementaria de Antropología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Etnogastronomía</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Con esta materia se prevé# que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de la dimensión histórica, económica, social y política de la gastronomía.</li> <li>- Comprensión la diversidad gastronómica desde sus contextos ecológico-culturales.</li> <li>- Conocimiento sociales y culturales de la gastronomía mediterránea.</li> <li>- Entendimiento de la cultura gastronómica como patrimonio.</li> <li>- Reconocimiento del proceso de patrimonialización de la gastronomía y su papel en la industria y el turismo.</li> <li>- Aplicación profesional de la etnografía en los productos gastronómicos.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><b>BLOQUE 1: GASTRONOMÍA Y DIVERSIDAD CULTURAL</b></p> <p>1.1. Alimentación y gastronomía</p> <p>1.2. Gastronomía como conjunto de saberes</p> <p>1.3. Gastronomía y contextos ecológico-culturales</p> <p><b>BLOQUE 2: DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL A LA GASTRONOMÍA GLOBAL. ABORDAJE ANTROPOLÓGICO</b></p> <p>2.1. Tradición-Globalización</p> <p>2.2. Gastronomía y desarrollo ecológico-cultural</p> <p><b>BLOQUE 3: ANÁLISIS ANTROPOLÓGICO DE LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA</b></p> <p>3.1. Historia de la gastronomía mediterránea</p> <p>3.2. El contexto de la gastronomía mediterránea</p> <p>3.3. La transmisión de valores sociales a través de la gastronomía mediterránea</p> <p>3.4. El proceso de patrimonialización de la gastronomía mediterránea</p>		

<b>BLOQUE 4: ETNOGRAFÍA Y GASTRONOMÍA</b>		
4.1. El papel de la etnografía en los estudios gastronómicos		
4.2. Etnografía, gastronomía y ámbito profesional		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Adquirir y comprender los conocimientos en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas y la Gestión Hotelera.		
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.		
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.		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Idiomas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
Sí	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
Sí	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Con esta materia se prevé que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento de la evolución de la gastronomía en el ámbito francófono.</li> <li>- Conocimiento de las principales tendencias y los usos en la gestión hotelera y de eventos en el ámbito francófono.</li> <li>- Conocimiento de las principales tendencias y los usos en la gestión de la restauración en el ámbito francófono.</li> <li>- Conocimiento de los productos gastronómicos de las áreas francófonas.</li> <li>- Utilización correctamente el léxico de la gastronomía en francés.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evolución de los conocimientos gastronómicos y culinarios en el ámbito francófono.</li> <li>2. El francés de la gestión hotelera y la restauración.</li> <li>3. Eventos y protocolo en el ámbito francófono.</li> <li>4. Áreas geográficas francófonas y productos.</li> <li>5. El francés de los alimentos, las materias primas, las preparaciones culinarias y los platos.</li> <li>6. El francés del vino y de los licores.</li> </ol>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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.		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
NIVEL 2: MATERIA: Creatividad		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>			
No existen datos			
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Creatividad e innovación gastronómica</b>			
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>			
<b>CARÁCTER</b>		<b>ECTS ASIGNATURA</b>	
Optativa		6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>			
<b>ECTS Semestral 1</b>		<b>ECTS Semestral 2</b>	
<b>ECTS Semestral 4</b>		<b>ECTS Semestral 5</b>	
<b>ECTS Semestral 7</b>		<b>ECTS Semestral 8</b>	
6			
<b>ECTS Semestral 10</b>		<b>ECTS Semestral 11</b>	
		<b>ECTS Semestral 12</b>	
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>			
<b>CASTELLANO</b>		<b>CATALÁN</b>	
Sí		No	
<b>GALLEGO</b>		<b>VALENCIANO</b>	
No		No	
<b>FRANCÉS</b>		<b>ALEMÁN</b>	
No		No	
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>			
No existen datos			
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>			
<p>Con esta materia se prevé que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valore la innovación como fuente de ventaja competitiva y mecanismo de adaptación estratégica a los cambios de entorno.</li> <li>- Será capaz de plantear iniciativas proactivas hacia el cambio y la vanguardia en gastronomía y alimentación.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Desarrolle la sensibilidad a los aspectos estéticos, de presentación y montaje de los platos y productos finales a los clientes.</li> </ul>			
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>			
<p><b>1. CREATIVIDAD E INNOVACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Concepto de creatividad</li> <li>2. Teorías sobre la creatividad</li> <li>3. Creativa: Técnicas de pensamiento creativo</li> </ol> <p><b>2. ARTE Y GASTRONOMÍA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De la naturaleza muerta a la documenta de Kassell</li> <li>2. Cocina como Alta Cultura</li> </ol>			

**3. SINERGIA CREATIVA CIENCIA-ARTE Y COCINA - (ESTUDIO DE CASOS)**

[Sinergias: Diseñadores, Artesanos, Científicos y Cocineros]

**4. ANÁLISIS DE PROCESOS CREATIVOS**

1. Conceptualización gastronómica (Estilo y Singularidad; Construcción de un lenguaje personal y sintaxis creativa)
2. Comunicación Creativa (Diseño de Identidad, Construcción de valor y posicionamiento estratégico de conceptos gastronómicos)
3. Gastronomía, la Cocina, los Chef, y los media (Fotografía especializada, producción editorial especializada, Producción audiovisual documental, TV Spot publicitarios, estrategias online, etc..)
4. Innovación en el diseño de espacios (Narrativa y escenografía en el Interiorismo)
5. Innovación en diseño de platos (arquitectura efímera e innovación en diseño de soportes)
6. Innovación alimentaria, desarrollo de nuevos productos y diseño de Packaging

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

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

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

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

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

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

No existen datos

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

No existen datos

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0

Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Formación Complementaria de Turismo</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Denominaciones de origen y su explotación turística</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Con esta materia se prevé# que el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conozca la terminología elemental de las denominaciones de origen</li> <li>- Comprenda la evolución histórica y las tipología del concepto ¿denominación de origen¿</li> <li>- Comprenda los fundamentos territoriales y de mercado para la creación de las denominaciones de origen</li> <li>- Conozca los fundamentos jurídicos de las denominaciones de origen</li> <li>- Distinga los distintos niveles de protección nacional e internacional</li> <li>- Conozca a distintas escalas (mundial, española y andaluza) las principales denominaciones de origen</li> <li>- Analice casos de éxito de destinos turísticos cuyo principal atractivo sea una denominación de origen de alimentos y/o bebidas</li> <li>- Realice un diseño de experiencias y productos con base en una denominación de origen de alimentos y bebidas</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceptos y terminología de las denominaciones de origen de alimentos y bebidas</li> <li>2. Fundamentos territoriales, económicos, sociales y jurídicos de la denominación de origen</li> <li>3. Principales denominaciones de origen mundiales, nacionales y regionales</li> <li>4. Protección jurídica de la denominación de origen en el derecho internacional y español</li> <li>5. Relación entre los destinos turísticos y las denominaciones de origen: análisis de casos de éxitos</li> <li>6. Denominación de origen como base para la creación de experiencias y productos turísticos</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
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.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0
<b>NIVEL 2: MATERIA: Tecnología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	

<b>ECTS NIVEL 2</b>		6
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: ASIGNATURA: Equipos e instalaciones en hotelería y restauración</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Conocer la cocina como espacio físico donde ocurre la actividad gastronómica, diferenciando la maquinaria específica para su desarrollo.</li> <li>• Conocer el funcionamiento de los distintos aparatos disponibles en la cocina para el desarrollo de la actividad gastronómica.</li> <li>• Identificar los procesos y maquinaria específica de repostería y panificación y saber manejarlos en actividades de producción.</li> </ul>		

- 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).

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y 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.

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría y prácticas	45	100
Asistencia a seminarios o excursiones	5	100
Trabajo autónomo	85	0
Actividades de evaluación	15	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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.		
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.		
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.		
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Realización de actividades de evaluación continua, en el aula o fuera de ella (ejercicios prácticos, exposiciones, trabajos individuales o en grupos).	20.0	100.0
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.	0.0	80.0

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Málaga	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	23.2	57.1	0
Universidad de Málaga	Profesor Contratado Doctor	7.4	100	0
Universidad de Málaga	Profesor Titular de Escuela Universitaria	5.6	83	0
Universidad de Málaga	Profesor Titular de Universidad	28.7	100	0
Universidad de Málaga	Catedrático de Universidad	2.8	100	0
Universidad de Málaga	Catedrático de Escuela Universitaria	5.6	100	0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
65	12	90
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p><b>8.2.- Progreso y resultados de aprendizaje</b></p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 in-</p>		

formación 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. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

<b>ENLACE</b>	<a href="https://www.uma.es/facultad-de-turismo/cms/base/ver/base/basecontent/5478/calidad/">https://www.uma.es/facultad-de-turismo/cms/base/ver/base/basecontent/5478/calidad/</a>
---------------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

<b>CURSO DE INICIO</b>	2019
------------------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

### 10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

#### 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.

### 10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

<b>CÓDIGO</b>	<b>ESTUDIO - CENTRO</b>
---------------	-------------------------

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

### 11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
24901641R	Antonio Jesús	Guevara	Plaza
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ León Tolstoi, s/n	29071	Málaga	Málaga
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
guevara@uma.es	670945744	952132092	DECANO DE LA FACULTAD DE TURISMO DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

### 11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
45280720E	María Chantal	Pérez	Hernández
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ El Ejido, s/n PABELLÓN DE GOBIERNO DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA	29071	Málaga	Málaga
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vrgrado@uma.es	677903177	952132694	Vicerrectora de Estudios de Grado

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

### 11.3 SOLICITANTE

El responsable del título no es el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
45280720E	María Chantal	Pérez	Hernández
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ El Ejido, s/n PABELLÓN DE GOBIERNO DE LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA	29071	Málaga	Málaga
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vrgrado@uma.es	677903177	952132694	Vicerrectora de Estudios de Grado

## **Apartado 2: Anexo 1**

**Nombre :** Respuesta Alegaciones 4-2-2019 y punto 2 -Justificacion \_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

**HASH SHA1 :** 72038640BF92A4147F52E03053B15CBFE8213C26

**Código CSV :** 326343314401246813136727

**Ver Fichero:** Respuesta Alegaciones 4-2-2019 y punto 2 -Justificacion \_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre** :4- Acceso y admision de estudiantes\_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

**HASH SHA1** :BE26F45E89BC7BF0799B61CC748B61014773CA9F

**Código CSV** :299577477696252397085380

**Ver Fichero**: 4- Acceso y admision de estudiantes\_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

## **Apartado 5: Anexo 1**

**Nombre** :5- Panificacion de la Enseñanza\_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

**HASH SHA1** :2FA0527D03827AEB99006B555ADE98FC61217411

**Código CSV** :326343277472346103615874

Ver Fichero: 5- Panificacion de la Enseñanza\_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

## **Apartado 6: Anexo 1**

**Nombre :**6.1 Personal Académico\_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

**HASH SHA1 :**8A1733A811CB8BA56D69D7076C0114EBE7902C20

**Código CSV :**326313322522841349121298

**Ver Fichero:** 6.1 Personal Académico\_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

## **Apartado 6: Anexo 2**

**Nombre :**6\_2- Otros recursos humanos disponibles \_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

**HASH SHA1 :**9089EA2B1F9E02BC6A7CAFEEA493A34EE9D7AC64

**Código CSV :**299679095224407167889846

**Ver Fichero:** 6\_2- Otros recursos humanos disponibles \_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

## **Apartado 7: Anexo 1**

**Nombre** :7- Recursos materiales y servicios\_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

**HASH SHA1** :8F5B0C5337B564BD7D3E9A3166D217E2A4658E16

**Código CSV** :326313922616076722031158

Ver Fichero: 7- Recursos materiales y servicios\_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

## **Apartado 8: Anexo 1**

**Nombre** :8- Resultados previstos \_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

**HASH SHA1** :E5ACEC53F58074537CE09D5C91CCCAD5E3114F3B

**Código CSV** :326314476019948045950987

**Ver Fichero**: 8- Resultados previstos \_ Grado Ciencia Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

## **Apartado 10: Anexo 1**

**Nombre :**10- Calendario de implantacion \_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

**HASH SHA1 :**EE1D491EB9BE8D94603D50CE3F519C1C62E326A8

**Código CSV :**299681071248423247807453

**Ver Fichero:** 10- Calendario de implantacion \_ Grado Ciencias Gastronomicas y Gestion Hotelera.pdf

## **Apartado 11: Anexo 1**

**Nombre :**BOJA\_ Vicerrectorado de Estudios de Grado.pdf

**HASH SHA1 :**51C6C910FF70D46368C00634AF4E59DAEE64C084

**Código CSV :**299681477021752022277112

**Ver Fichero:** BOJA\_ Vicerrectorado de Estudios de Grado.pdf

