

MEMÒRIA DEL GRAU EN CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES (INTERUNIVERSITARI UB – CETT- UPC)

Acord núm. 40 /2014 del Consell de Govern pel qual s'aprova la Memòria del Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques (interuniversitari UB –CETT - UPC).

- Document proposta informat favorablement per la Comissió de Docència i Estudiantat celebrada el dia 24/01/2014.
- Document aprovat pel Consell de Govern del dia 6/2/2014.

DOCUMENT CG 41/02 2014

**Vicerektorat de Política Docent
Barcelona, 6 de febrer de 2014**

NOTA:L'aprovació d'aquesta memòria no implica que no puguin haver-hi modificacions posteriors com a conseqüència de la seva introducció a l'aplicació de verificacions del MEC.

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 Barcelona		Escuela de Hostelería y Turismo-CETT	08070301
		Facultad de Farmacia	08032907
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Ciencias Culinarias y Gastronómicas	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias Sociales y Jurídicas		Nacional	
CONVENIO			
Convenio Interuniversitario UB-UPC			
UNIVERSIDADES PARTICIPANTES		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Politécnica de Catalunya		Escuela Superior de Agricultura de Barcelona	08032786
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Tipo Documento		Número Documento	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Tipo Documento		Número Documento	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Tipo Documento		Número Documento	
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
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
		FAX	

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: , a ___ de _____ de 2011
	Firma: Representante legal de la Universidad

BO
R
D
A
D
O
R

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya	Nacional		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades
Mención en Itinerario libre

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

Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Barcelona

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
004	Universidad de Barcelona
024	Universidad Politécnica de Catalunya

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	6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
42	120	12

LISTADO DE MENCIONES

MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica	42
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades	42
Mención en Itinerario libre	42

1.3. Universidad Politécnica de Catalunya

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08032786	Escuela Superior de Agricultura de Barcelona

1.3.2. Escuela Superior de Agricultura de Barcelona

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO

PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
100	120	130
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
140	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
TIEMPO PARCIAL		
ECTS MATRÍCULA MÍNIMA		
ECTS MATRÍCULA MÁXIMA		
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/horacad/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08070301	Escuela de Hostelería y Turismo-CETT
08032907	Facultad de Farmacia

1.3.2. Facultad de Farmacia

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
100	120	130
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
140	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
TIEMPO PARCIAL		
ECTS MATRÍCULA MÍNIMA		
ECTS MATRÍCULA MÁXIMA		
PRIMER AÑO	0.0	0.0

RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3.2. Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
100	120	130
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
140	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	46.0	60.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	30.0
RESTO DE AÑOS	18.0	45.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2 Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones
CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos...
CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador
CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad aplicables a establecimientos culinarios y gastronómicos vinculados tanto a la calidad de procesos y productos, como a la gestión medioambiental de prevención de riesgos
CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales
CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes
CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral
CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico
CG9 - Conocer y utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE03 - Integrar procesos de producción, montajes y diseños de platos
CE04 - Liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de los procesos de producción y la normativa legal sanitaria
CE05 - Conocer y aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica
CE06 - Conocer las bases de los procesos de vinificación y elaboración de otras bebidas
CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados
CE08 - Conocer los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica
CE10 - Conocer la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción
CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios
CE12 - Comprender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población
CE13 - Conocer, interpretar y aplicar en la restauración, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos.

CE14 - Comprender las estructuras químicas y las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos
CE15 - Conocer las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos
CE16 - Informar y asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia culinaria y gastronómica
CE01 - Conocer el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico
CE02 - Conocer las distintas cocinas que componen el mapa gastronómico mundial
CE17 - Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio
CE18 - Conocer el marco legal y comprender los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración
CE19 - Comprender la necesidad de una adecuada planificación y gestión de las personas, aplicando las técnicas de gestión organizacional
CE20 - Diseñar los procesos de producción determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa
CE21 - Comunicarse de forma oral y escrita en la lengua inglesa, utilizando con corrección el vocabulario propio del ámbito culinario
CE22 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico
CE23 - Conocer y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....
CE24 - Capacidad de crear, elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria
CE25 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano
CE26 - Conocer las propiedades físicas, químicas y nutritivas de las materias primas y de los alimentos
CE27 - Conocer la estructura, propiedades tecnológicas y reacciones químicas de los componentes de los alimentos

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

De acuerdo con el artículo 10 del RD 1393/2007 del 29 de octubre sobre ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, para el acceso a las enseñanzas oficiales de grado se requerirá estar en posesión del título de Bachiller o equivalente y haber superado la prueba a la que se refiere el artículo 42 de la Ley 6/2001 Orgánica de Universidades, modificada por la Ley 4/2007 de 12 de abril, sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos en la normativa legal vigente.

Para acceder al primer curso de un estudio universitario en cualquiera de las siete universidades públicas de Cataluña, es necesario realizar la preinscripción universitaria.

La preinscripción universitaria en Cataluña es un sistema coordinado de distribución de los estudiantes que garantiza la igualdad de condiciones en el proceso de ingreso al primer curso de cualquier estudio universitario entre los que se incluye el grado. No se utiliza este sistema para el acceso a los estudios de máster. En el momento de formalizar la preinscripción universitaria, el estudiante puede solicitar hasta 8 preferencias, las cuales han de estar ordenadas por orden de interés.

Esta preinscripción es compatible con otras solicitudes a universidades privadas, a distancia o de otras comunidades autónomas, aun cuando el estudiante sólo podrá matricularse en un solo centro. La información relativa a las vías de acceso a los estudios universitarios la facilita cada curso académico la Generalitat de Catalunya: http://www10.gencat.net/dursi/ca/un/preins_vies.htm Finalmente hay que indicar que la asignación de plazas por parte de la Comunidad autónoma se realizará según lo indicado en el capítulo VI ¿Admisión a las universidades públicas españolas? del REAL DECRETO 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La Universidad de Barcelona desde cada uno de sus centros realiza actividades y programas específicos de información y de atención al estudiante matriculado en la universidad, en colaboración con el SAE (Servicio de atención al estudiante) que abarcan todas las fases de sus estudios.

Estas actividades y programas están enmarcadas en el plan de acción tutorial de la Universidad de Barcelona (PAT). Se trata de un plan institucional de cada enseñanza que especifica los objetivos y la organización de la acción tutorial.

Cada plan de acción tutorial está bajo la responsabilidad de un profesor coordinador nombrado por el jefe de estudios que tiene las funciones de:

Coordinarse con el decanato/dirección de centro, secretaría de docencia y estudiantes, coordinador de movilidad, jefe de estudios y con el SAE

- Velar por el desarrollo correcto del PAT
- Coordinar, dinamizar y hacer el seguimiento de los tutores de la enseñanza.
- Asesorar y dar apoyo para que los tutores puedan desarrollar sus funciones.
- Definir necesidades de formación de tutores y colaborar con el coordinador de formación del profesorado del centro.
- Colaborar con el SAE en las actividades de captación de estudiantes y coordinarse con coordinadores de otras enseñanzas para impartir charlas y proporcionar información por ámbitos de conocimiento.
- Identificar los problemas de transición del bachillerato y de los ciclos formativos a la UB y organizar, con el apoyo del SAE y del ICE, jornadas de intercambio con profesorado de secundaria.
- Recopilar la información necesaria de la titulación a fin de que el SAE la confeccione y la difunda.
- Hacer de enlace entre el PAT y otras instancias de la titulación, del centro o de la UB.
- Velar para que la información que se ofrece desde la web del centro dirigida a los estudiantes de educación secundaria sea la adecuada.
- Elaborar el informe de evaluación final.
- Proponer tutores

Cada plan de acción tutorial dispone del apoyo, por una parte, del Servicio de atención al estudiante (SAE), mencionado anteriormente, y, por otra, del Instituto de Ciencias de la Educación (ICE), que se encarga de las actividades de formación y de intercambio para coordinadores de planes de acción tutorial y para tutores. También gestiona una web institucional de información para la acción tutorial.

Además, el Campus Virtual de la UB ofrece prestaciones para el seguimiento tutorial semipresencial y apoyo tecnológico para gestionar los planes de acción tutorial.

Los coordinadores trabajan el documento del PAT con las funciones mencionadas anteriormente y, en estrecha colaboración con el SAE, realizan acciones que podemos sintetizar de esta manera:

- *Acciones en la fase inicial de los estudios universitarios:*

- Difusión de actividades de acogida al centro y a la enseñanza para estudiantes con plaza.
- Actividades específicas dirigidas a la acogida del alumnado que no proviene del bachillerato, especialmente al colectivo de mayores de 25 años.
- Prestación de servicios al estudiante: información sobre alojamientos, gestión de seguros y de otros.
- Información al estudiante sobre el servicio de tutoría.
- Colaboración en actividades de acogida para estudiantes de programas de movilidad matriculados en la UB.
- Actividades de formación transversal de orientación para el aprovechamiento académico.

- *Acciones durante el desarrollo de los estudios universitarios:*

- Información diversa al profesorado tutor.
- Información al profesorado tutor del seguimiento del alumnado que ha sido enviado al Servicio de atención al estudiante desde la tutoría
- Información de interés para el estudiante: Programas Erasmus, SICUE o equivalentes; becas, préstamos y ayudas; complementos de formación con vistas a la continuidad de los estudios.

- *Acciones en la fase final de los estudios universitarios:*

- Formación y orientación al estudiante para la inserción profesional y para la continuidad en otros estudios.
- Información sobre recursos del SAE relacionados con la inserción laboral (Programa Feina UB).

- *Acciones dirigidas a dar apoyo al alumnado con características o perfiles específicos: estudiantes con minusvalías, extranjeros, con rendimiento de excelencia, deportistas de élite, etc.*

Promover la igualdad de oportunidades de los estudiantes con discapacidad no sólo es otro objetivo prioritario de la Universidad de Barcelona sino de todas las universidades del sistema universitario catalán a través del Consejo Interuniversitario de Cataluña (CIC). Ante la necesidad de promover líneas de atención comunes a los estudiantes con discapacidad, la Comisión de Acceso y Asuntos estudiantiles del CIC acordó en septiembre del 2006 la creación de la Comisión Técnica UNIDISCAT (Universidad y Discapacidad en Cataluña), en la que están representadas todas las universidades catalanas y cuyos objetivos principales son:

- # Analizar la situación actual y las necesidades de los estudiantes con discapacidad para establecer un protocolo de actuación y respuesta.
- # Crear un espacio de trabajo conjunto entre las universidades catalanas para mantener una buena coordinación en este tema y promover líneas de actuación comunes.
- # Estudiar el marco legal y jurídico relacionado con las adaptaciones curriculares.
- # Establecer colaboraciones con otros departamentos o entidades que también traten aspectos relacionados con las personas con disminución.
- # Elevar propuestas a la Comisión de Acceso y Asuntos estudiantiles del CIC.

Asimismo, a lo largo de los estudios universitarios el estudiante dispone de diversas figuras para facilitarle un seguimiento y orientación, como son:

Tutoría docente: Orientación y seguimiento en contenidos específicos de asignaturas/materias de las titulaciones. Esta orientación la lleva a término el profesor propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados en la misma. La finalidad de esta orientación es planificar, guiar, dinamizar, seguir y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta tanto su perfil, intereses, necesidades y conocimientos previos como las características/exigencias del contexto (EEES, perfil académico/profesional, demanda sociolaboral, etc.).

Si la materia/asignatura que se imparte es presencial, estas funciones se desarrollarán en un entorno presencial.

Si es semipresencial, las citadas funciones se desarrollarán en entornos presenciales y virtuales a través de la herramienta virtual de Campus.

Tutoría de prácticas: Esta orientación se desarrolla a través de tutores externos (tutores ubicados profesionalmente en la institución/centro donde el estudiante realiza las prácticas) y tutores internos o de centro (profesores del centro).

Se trata de una figura específica que realiza el seguimiento y evaluación del estudiante en su período de prácticas.

Tutoría de movilidad: El responsable de movilidad internacional del centro es quien se encarga de la orientación, la supervisión y el seguimiento de la matrícula de los estudiantes del centro (como los procedentes de universidades o centros de educación superior extranjeros) que participan en los programas internacionales o nacionales.

La EUHT CETT-UB, por su parte, y de forma complementaria a las acciones desarrolladas por la UB, tiene establecidas las siguientes: sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.

Siguiendo los parámetros establecidos por el Plan de Acción Tutorial de la Universidad de Barcelona, la EUHT CETT articula sus acciones tutoriales considerando tres aspectos básicos:

- Información
- Orientación
- Formación

La nueva concepción de un enfoque del aprendizaje basado en el estudiante, junto con la incorporación de la adquisición de competencias transversales más vinculadas a aspectos actitudinales, brinda la oportunidad de redefinir los objetivos y organización de las acciones tutoriales.

Así, desde la EUHT CETT-UB se articula la tutorización en forma proporcionalmente inversa a la evolución del aprendizaje del estudiante, prestando una atención especial durante los primeros años de la carrera, fomentando así el trabajo autónomo, la toma de decisiones., hacia el final de los estudios.

Siguiendo con esta orientación, se considera importante la implicación de todas las personas en contacto con el estudiante a lo largo de todo el proceso formativo, articulándose entorno a las siguientes figuras:

- Profesorado
- Personal de Gestión: Dirección, Coordinación Estudios
- Departamento Estudiante-Escuela-Empresa
- Secretaría

Información

La autorización en cuanto a la información que necesitan los estudiantes se focaliza de forma más destacada en los primeros años de la carrera, dónde el alumno requiere de un apoyo suplementario en su integración a la Institución y a los estudios.

Para ello la EUHT CETT considera los recursos siguientes:

- **Coordinador de Título de Grado:** Responsable de facilitar al alumno toda la información necesaria sobre el diseño de la titulación, posibilidad de itinerarios, oportunidades de desarrollo, recomendaciones sobre la organización del propio trabajo, el sentido de la adquisición de competencias y el proyecto formativo del centro.
- **Tutor de Grupo:** es un perfil asignado como responsabilidad a determinados profesores, conocedores expertos del funcionamiento y desarrollo de la titulación más allá de sus tareas propia como docentes. Ejerce de representante de los profesores al conjunto de los alumnos y viceversa.
- **Secretaría:** se responsabilizan de la información de todas las cuestiones administrativas de comprensión necesaria para facilitar y fomentar la toma de decisiones de los estudiantes respecto a la estructuración de su ritmo de trabajo.

Orientación

Orientación entendida como el asesoramiento en la trayectoria profesionalizadora del estudiante, necesidad que se incrementa a medida que el alumno evoluciona en su formación.

El contacto con el mundo de la empresa a partir de la realización de prácticas externas, hace necesario establecer un soporte al estudiante a fin de facilitar su integración en el entorno laboral. Ello se fundamenta en las siguientes figuras:

- **Servicio Estudiante-Escuela-Empresa E3:** el estudiante dispone del asesoramiento de este departamento en cuanto surge su posibilidad de inserción profesional, considerando sus inquietudes y evolución en el aprendizaje. Son los responsables de guiar al alumno en esta tarea.
- **Tutor de aprendizaje en la empresa:** en su tarea, principalmente vinculada al aprendizaje del alumno, participa de una función orientadora fundamentada principalmente en la experiencia profesional y a requerimiento del propio estudiante.
- **Tutor de Grupo:** desde el punto de vista de la orientación esta figura es la responsable de articular cualquier cuestión relacionada con los estudiantes que trascienda el aspecto puramente académico, gestionando las diferentes acciones con el Coordinador de Grado.

Formación

La autorización en el proceso formativo está directamente asociado a constituirse en el soporte que permita conseguir los resultados del aprendizaje, es decir la adquisición de las competencias específicas y transversales identificadas en esta titulación.

Es por ello que es imprescindible que se mantenga de forma regular a lo largo de todo el proceso, interviniendo las figuras siguientes:

- **Profesorado:** todo docente debe incorporar como parte de su tarea habitual, el asesoramiento y guía de todo aquello vinculado directamente con el desarrollo de la asignatura de la que es responsable, de forma sistematizada o bien en la propia dinámica del aula, de forma individual o en pequeños grupos.

Asimismo, y como actor que interactúa habitualmente con los alumnos, se convierte en posible receptor de información que puede trascender lo académico, gestionándolo a través de la figura del Tutor de Grupo o el propio Coordinador de Grado.

Dentro de esta categoría es necesario destacar dos figuras determinantes en la autorización formativa, sobretudo en aspectos vinculados a la adquisición de determinadas competencias transversales:

- **Responsable de Prácticum:** realiza el seguimiento de la evolución del estudiante en su vinculación al mundo profesional, orientándole en las diferentes posibilidades.
- **Tutor de aprendizaje en la empresa:** participa del asesoramiento del alumno en su aprendizaje en la práctica real. Dicho asesoramiento está muy ligado a un proceso de evaluación continuada del estudiante.
- **Tutor de Grupo:** realiza una valoración periódica de la evolución del aprendizaje del grupo, introduciendo propuestas para corregir posibles desviaciones, compartiéndolo con el resto de profesorado y con los propios estudiantes.
- **Coordinador de Grado:** articula unas sesiones de evaluación al finalizar cada semestre con el conjunto de profesores de cada curso, tutores de grupo correspondientes y responsable del prácticum, a fin de compartir información sobre el seguimiento de la formación y evolución de los estudiantes

tanto a nivel individual como a nivel grupal. Estas sesiones permiten identificar potencialidades de determinados alumnos que es necesario aprovechar, como casos que requieran un seguimiento más específico, pudiendo así articular acciones concretas.
Cuadro resumen de las diferentes acciones tutoriales de la EUHT CETT:

	INFORMACIÓN	FORMACIÓN	ORIENTACIÓN
DIRECTOR EUHT	X		X
COORD. GRADO	X	X	X
TUTOR GRUPO	X	X	X
PROFESOR		X	
RESP. PRACTICUM		X	X
TUTOR APREN. EMPRESA		X	X
SERVICIO E 3			X
SECRETARÍA	X		

El sistema de asesoramiento y apoyo al estudiante se fundamenta principalmente en la posibilidad y necesidad de compartir la información del alumno a partir del trabajo conjunto de los diferentes actores que participan en el proceso formativo.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO

0

MÁXIMO

144

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO

0

MÁXIMO

36

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO

0

MÁXIMO

36

NORMATIVA GENERAL UB

La Universitat de Barcelona, de acuerdo con los objetivos y los preceptos desarrollados en el decreto 1393/2007 de ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, aprobó en la Comisión Académica de Consejo de Gobierno de 28 de Octubre de 2008, por delegación del Consejo de Gobierno de 15 de septiembre de 2008, una normativa específica de transferencia y reconocimiento de créditos que fomenta la movilidad de los estudiantes en tanto que esta no ha de suponer ningún tipo de impedimento a la acumulación de créditos que el propio espíritu de adecuación al espacio europeo de educación superior contempla y defiende.

La normativa es de aplicación a todos los estudiantes que cursen o hayan sido admitidos para cursar enseñanzas de Grado y Master. En este sentido, la citada normativa, contempla: La transferencia de créditos entendida como la inclusión, en todos los documentos académicos oficiales acreditativos, de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursados con anterioridad en la Universitat de Barcelona o en otras universidades siempre que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

Estos créditos, sin embargo, no serán considerados en el cómputo de créditos propios de la titulación ni se considerarán sus calificaciones en el cálculo de la nota media del expediente, excepto los que hayan dado lugar a reconocimiento.

Por otro lado, el reconocimiento de créditos supone la aceptación por parte de la Universidad de aquellos créditos que, cursados y superados en el marco de otra titulación oficial, en la Universitat de Barcelona o en otras universidades, se consideran superados por reconocimiento en el expediente final a los efectos de obtención de un título oficial, con pleno valor académico de las calificaciones de origen.

La normativa regula el sistema y el procedimiento a seguir así como los criterios a utilizar, desde el respeto tanto a la legalidad vigente como a las disposiciones inspiradoras de la declaración de Bolonia, en el proceso de transferencia y reconocimiento de créditos.

Asimismo la Universidad de Barcelona es consciente de que la formación en cualquier actividad profesional debe contribuir al conocimiento y desarrollo de los Derechos Humanos, los principios democráticos, los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección medioambiental, de accesibilidad universal y diseño para todos, y de fomento de la cultura de la paz.

Por este motivo, el concepto de reconocimiento, para las titulaciones de Grado, recoge la participación en actividades universitarias que incluyan los aspectos antes mencionados, además de actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación hasta un máximo de 6 créditos.

Estos créditos se consideran como créditos optativos superados en la titulación correspondiente aunque no ponderarán en el cálculo de la nota media del expediente.

Desde los servicios, plataformas y fundaciones generales de la propia Universidad, o desde sus distintos Centros, se organizarán dichas actividades.

Los reconocimientos por representación estudiantil se reservarán para estudiantes electos que sean miembros y participen activamente en los Consejos de Estudio, las Juntas de Centro, el Claustro, el Consejo de Gobierno, y las comisiones delegadas de los órganos de gobierno.

Todas las solicitudes, tanto de transferencia como de reconocimiento de créditos tienen que ir dirigidas al Decano/Decana, Director/Directora del Centro que es el máximo responsable de la resolución.

Para más información puede consultarse dicha normativa en: http://www.ub.edu/acad/noracad/RC_GRAU_NORMES.pdf

El carácter profesionalizador del Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas comporta la posibilidad de reconocer parte del aprendizaje por la experiencia profesional acreditada por el potencial estudiante, tal como recoge la normativa vigente.

En ese sentido, y después del análisis del diseño curricular del Grado en la identificación de determinados contenidos de aprendizaje, se hace evidente el contemplar la posibilidad de poder reconocer créditos correspondientes a determinadas asignaturas vinculadas a la adquisición de competencias en habilidades técnicas en el entorno culinario.

Para ello se requerirá al posible postulante la aportación de evidencias escritas sobre las responsabilidades, funciones tareas desarrolladas durante el periodo de experiencia profesional, en ese sentido es importante considerar que dicha experiencia haya sido desarrollada en ámbitos del sector de la restauración en entornos de gestión operativa.

Se considera cómo periodo óptimo de evidencia el haber desarrollado dicha responsabilidad durante un mínimo de seis meses de forma continuada.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Horas Presenciales		
Trabajo Tutelado		
Trabajo Autónomo		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Coloquios		
Conferencias		
Debate Dirigido		
Rueda de Intervenciones		
Seminario		
Mesa Redonda		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Resolución de Problemas		
Realización Carpeta Aprendizaje		
Laboratorio de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Contraste de Expectativas		
Elaboración de Proyectos		
Estudio de Casos		
Simulación		
Prácticas		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas Escritas		
Pruebas Orales		
Instrumentos Basados en la Observación		
Trabajos Realizados por el Estudiante		
Simulaciones		
Instrumentos de co-evaluación		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: GASTRONOMIA, CULTURA Y SOCIEDAD		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Sociología
ECTS NIVEL2	30	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12	6	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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Historia de la Cocina y la Gastronomía		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Turismo, Gastronomía y Comunicación		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo		
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	Sí	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Arte y Cocina		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender las implicaciones psicológicas, sociales y culturales que influyen en la formación del gusto y en la evolución del comportamiento alimentario. Aplicar herramientas de análisis de los hábitos de consumo alimentario, de la evolución de los gustos y de las tendencias del mercado. Conocer las manifestaciones culinarias y gastronómicas en referencia al contexto histórico en que aparecen. Interpretar la evolución de las prácticas culinarias y de la gastronomía como manifestación social y cultural de cada etapa de la historia. Asimilar las interrelaciones entre gastronomía, territorio y patrimonio cultural, como bases de la movilidad turística motivada por la experiencia gastronómica. Conocer los perfiles y motivaciones del turista gastronómico. Conocer las principales manifestaciones de turismo enogastronómico a nivel mundial. Entender la gastronomía con herramienta de promoción turística y de desarrollo territorial. Conocer la geografía de la producción y la distribución agroalimentaria y gastronómica. Entender los hábitos culinarios en función del desarrollo histórico, las diferencias entre culturas, religiones y costumbres y la adaptación al medio natural. Identificar y comprender los principales elementos y manifestaciones de la cultura gastronómica a nivel nacional. Conocer productos, elaboraciones y tradiciones gastronómicas típicas de otros países, e interpretarlos en función de criterios de adaptación y sostenibilidad ambiental, social y cultural. Conocer los factores implicados en el sector agroalimentario, la industria de transformación y el mercado, y ser capaz de interpretar globalmente la cadena de producción y distribución alimentaria y su impacto en el entorno. Asimilar la influencia de las artes plásticas y sensoriales en la gastronomía. Comprender las manifestaciones gastronómicas como expresión de las concepciones estéticas de cada sociedad y momento histórico. Conocer e interpretar las representaciones gastronómicas en la historia del arte. Asimilar principios de estética y diseño artístico y aplicarlos a la creación de manifestaciones gastronómicas. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Condicionantes biológicos y culturales de la alimentación Símbolos y significados del alimento. La alimentación como sistema de adaptación sociocultural. Evolución y tendencias actuales del consumo alimentario Globalización, mestizaje e importación de nuevos modelos alimentarios. Tradicición, identidad cultural y procesos de patrimonialización gastronómica Historia y evolución de las prácticas culinarias Historia del pensamiento gastronómico Origen y desarrollo de la restauración pública Cocina y gastronomía en el contexto socioeconómico contemporáneo Turismo gastronómico: características y evolución del fenómeno Funcionamiento y economía del mercado alimentario 		

- Proceso de conversión del producto alimentario y el patrimonio gastronómico en recurso turístico.
- Geografía y tipologías del turismo gastronómico
- Gastronomía y turismo como elementos de transformación territorial
- Cocina y diversidad cultural
- Origen, bases, técnicas, fundamentos y principios de la cocina catalana.
- Cocina española. Definición del mapa culinario español.
- Geografía gastronómica internacional
- Alimentación y gastronomía en las representaciones artísticas.
- La gastronomía y la concepción estética de las sociedades a través de la historia
- Bases estéticas del diseño artístico aplicadas a la creatividad gastronómica

5.5.1.4 OBSERVACIONES

La materia pretende una aproximación a la alimentación, la cocina y la gastronomía humanas desde una perspectiva cultural -histórica, antropológica, artística, social-, que incluye el estudio de los sistemas alimentarios, las implicaciones psicológicas y socioeconómicas del consumo alimentario, los símbolos y significados culturales del alimento, así como la evolución histórica de las prácticas culinarias, el conocimiento de las tradiciones gastronómicas, y la conversión contemporánea de este patrimonio en recurso turístico.

El objetivo de capacitar al alumno para el análisis multidisciplinar y la comprensión del entorno antropológico, histórico y social de las prácticas alimentarias, hace recomendable que haya asimilado previamente competencias relacionadas con los objetivos de formación de las Ciencias Sociales.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones

CG9 - Conocer y utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Conocer el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico

CE02 - Conocer las distintas cocinas que componen el mapa gastronómico mundial

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	300	100
Trabajo Tutelado	200	20
Trabajo Autónomo	250	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Actividades de Aplicación

Resolución de Problemas

Prácticas

Clases Teórico-Prácticas

Salidas de Campo

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		

NIVEL 2: PRODUCTOS CULINARIOS

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Física
ECTS NIVEL2	12	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Productos de Origen Animal: Elaborados y no Elaborados		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Productos de Origen Vegetal: Elaborados y no Elaborados		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar las distintas familias de productos culinarios de origen vegetal no elaborados, conociendo el origen, las especies y las variedades más importantes de cada familia. Identificar las distintas familias de productos culinarios de origen animal no elaborados, conociendo el origen, las especies y las razas más importantes de cada familia. Comprender como funciona el sector productivo vegetal y animal y aplicar los conocimientos adquiridos al uso culinario de los productos. Comprender como funciona el sector productivo animal y aplicar los conocimientos adquiridos en el tratamiento de carne fresca y productos cárnicos, huevo y ovoproductos y leche y productos lácteos. Aplicar los conocimientos sobre los productos no elaborados para comprender las características de los productos elaborados que de ellos derivan y su aplicación a la cocina. Discernir entre los atributos de calidad que son propios de la especie, del origen, del proceso productivo o del proceso de elaboración, para determinar su papel en la utilización culinaria de los productos 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Hortalizas, cereales, legumbres y hortalizas. Zonas de producción, especies principales y variedades cultivadas. Factores técnicos y ambientales que afectan a la producción. Fruta: fruta dulce, fruta tropical, cítricos y frutos secos. Zonas de producción especies y variedades cultivadas. Factores técnicos, ambientales que afectan a la producción. Productos vegetales elaborados: harinas y derivados, aceites vegetales, fermentados y conservas vegetales. Bases de la producción animal. Factores intrínsecos y extrínsecos que afectan a la producción y calidad. (Ternera, cerdo, aves) Transformación del músculo en carne. Elaboración de productos transformados (carneada y pastas finas): frescos, curados y cocidos. Huevos. Obtención y calidad de la leche. Elaboración de productos lácteos (fermentados, quesos, mantequillas, helados...) 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
No existen datos		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados		
CE08 - Conocer los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	120	100
Trabajo Tutelado	40	20
Trabajo Autónomo	140	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Conferencias		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Búsqueda de Información		
Prácticas		

Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Pruebas Orales	0.0	25.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	20.0	30.0
NIVEL 2: CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fisiología y Bioquímica de la Nutrición		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: Química de los Alimentos			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Básica		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
6			
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
LINGÜAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		Sí	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> Consolidar y ampliar los conocimientos de Química (Orgánica e Inorgánica) adquiridos en la formación secundaria necesarios para comprender las propiedades de los productos en función de las estructuras químicas. Relacionar las propiedades y funciones con la estructura de los productos existentes en los alimentos. Conocer las causas químicas de las modificaciones de los componentes de los alimentos producidos durante la elaboración y almacenamiento. Conocer las reacciones químicas que tienen lugar en los diferentes procesos culinarios. Conocer la composición química de los alimentos, sus propiedades y valor nutritivo. Identificar los diferentes tipos de biomoléculas Conocer las relaciones entre la estructura química y la función biológica Conocer los principales aditivos alimentarios y aromas Comprender el papel y funciones de las enzimas y su regulación Distincuir entre los diferentes tipos y niveles de organización celular: células procariotas y eucariotas. Conocer la base de la biología molecular y la importancia de esta disciplina en el desarrollo biotecnológico. Comprender los fundamentos de los procesos fisiológicos y fisiopatológicos. Comprender los sistemas y procesos fisiológicos más relacionados con la alimentación. Conocer los fundamentos físicos, químicos y bioquímicos de las técnicas analíticas de aplicación en el análisis de los alimentos. Comprender los mecanismos de la percepción sensorial, utilizar correctamente la nomenclatura propia del análisis sensorial de los alimentos y de los procesos culinarios. Adquirir las técnicas de conservación de los alimentos Adquirir las habilidades de trabajo en un laboratorio químico, físico y biológico en el ámbito de los alimentos. 			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<ul style="list-style-type: none"> La química de los compuestos orgánicos: funciones, propiedades y reactividad. Los componentes de los alimentos (carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, enzimas, etc.) Relación entre la función biológica y la estructura química de los componentes de la materia viva. Principales rutas metabólicas y su regulación. Principios de biología molecular y genómica. Biotecnología. Propiedades y funciones del agua. Ácidos Orgánicos, pigmentos, aditivos alimentarios. Modificaciones en los alimentos durante la elaboración culinaria: Reactividad Química Comprender los cambios en la consistencia, el color y la estructura de los alimentos mientras se cocinan. Evolución y Estabilidad de los alimentos. Conservación de los alimentos Composición, propiedades, valor nutritivo, criterios de calidad y conservación de los productos elaborados (segunda transformación y platos preparados) Descripción de sistemas materiales: Fuerzas intermoleculares, propiedades de gases, sólidos y líquidos. Fundamentos de fisiología. Tejido muscular y contracción. Tejido nervioso y función neuronal. Sistemas Orgánicos implicados en la alimentación 			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE26 - Conocer las propiedades físicas, químicas y nutritivas de las materias primas y de los alimentos		
CE27 - Conocer la estructura, propiedades tecnológicas y reacciones químicas de los componentes de los alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Seminario		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	60.0	80.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	25.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	10.0	15.0
NIVEL 2: ECONOMÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fundamentos de Gestión Económica y Financiera		

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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Análisis financiero. • Estructura patrimonial. • Análisis económico de la empresa de restauración. • Análisis de cuentas de resultados. • Análisis de datos sectoriales de la restauración como base de comparación. • Rentabilidad económica versus rentabilidad financiera. • Apalancamiento financiero. • Cash-flow económico y financiero • Introducción a las matemáticas financieras. • Inversiones en empresas de restauración. • Procedimiento de análisis de inversiones. • Financiación de la empresa de restauración. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE17 - Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		

Coloquios		
Conferencias		
Debate Dirigido		
Seminario		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Elaboración de Proyectos		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	60.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: ELABORACIONES CULINARIAS Y ENOGASTRONÓMICAS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	39	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	12	6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	9
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Sistemas y Procesos de Producción en Cocina		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Técnicas y Elaboraciones Culinarias		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Cocina Dulce: Técnicas y Fórmulas		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: La Cocina Tradicional de la Local a la Global		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Proceso Creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí

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

- Conocer e identificar los distintos modelos empresariales en restauración comercial y colectiva, así como las instalaciones, equipamiento, maquinaria y tecnología adecuados al tipo de producción correspondiente
- Conocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias apropiadas para la realización de elaboraciones culinarias en función de los objetivos de la oferta gastronómica.
- Conocer y ejecutar las elaboraciones básicas de pastelería, identificando y planificando el procedimiento previsto.
- Conocer y aplicar las técnicas y tecnología de vanguardia, para crear una oferta gastronómica creativa y de autor, que dé respuesta a la demanda del sector.
- Conocer el proceso creativo aplicando nuevas tecnologías, técnicas y productos, para diseñar conceptos culinarios vanguardistas con tendencia innovadora.
- Desarrollar la capacidad de análisis que permite diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final.
- Conocer los procesos de elaboración y los criterios de clasificación de las principales bebidas e identificar sus características básicas tras la realización de su análisis sensorial.
- Conocer y aplicar las técnicas y elaboraciones más relevantes de la cocina tradicional catalana y española.
- Conocer los productos y elaboraciones más representativas de las cocinas del mundo y ser capaz de ejecutarlas y estudiar su influencia en la cocina contemporánea europea.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Modelos empresariales en restauración comercial y colectiva
- Tipos y operaciones de producción culinaria asociados a los diferentes modelos empresariales
- Instalaciones, equipamientos y maquinaria vinculados a los diferentes tipos de producción. Normas para su correcta ubicación y uso
- Zonas de producción: recepción, almacén, preparación, cocción, acabado, distribución, lavado y residuos.
- Aparatos y utensilios en la cocina profesional.
- Terminología culinaria básica
- Técnicas de preelaboración de alimentos
- Descripción, análisis, clasificación y aplicación de las diferentes técnicas de transformación, cocción y conservación de alimentos.
- Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones.
- Instalaciones, maquinaria y utillaje específico de pastelería
- Materias primas básicas usadas en la pastelería
- Terminología específica de pastelería y repostería
- Técnicas de pastelería base, elaboraciones y aplicaciones : masas, pastas, cremas y otras
- Técnicas de organización y conservación de productos de pastelería y repostería
- Vanguardia tecnológica: Maquinaria y utensilios
- Técnicas en frío, técnicas en calor y mixtas
- Procesos culinarios avanzados: cocina baja temperatura, a baja presión, aplicación de nitrógeno líquido, otros..
- Productos: gelificantes, espesantes, emulsionantes, otros..
- Estudio de las fases del proceso creativo y su aplicación en gastronomía
- Análisis de la tendencia culinaria, diseño y líneas de creación.
- La demanda social, productos La influencia de los cocineros referentes en la cocina de vanguardia.
- Los productos, maridaje y confección de elaboraciones.
- Criterios de clasificación de bebidas
- Elaboración, clasificación y tipos de cerveza, de vino, de bebidas destiladas y otras bebidas fermentadas
- Clasificación y tipos de aguas
- Elaboraciones más representativas y recetas aplicadas de la cocina catalana y la cocina española
- Elaboraciones y recetas aplicadas de la cocina francesa, de la cocina italiana, de la influencia mediterránea, de la cocina asiática, de la cocina Africana, de la cocina latinoamericana, de la cocina escandinava y de la cocina anglosajona
- La fusión de las cocinas: de la local a la global

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad aplicables a establecimientos culinarios y gastronómicos vinculados tanto a la calidad de procesos y productos, como a la gestión medioambiental de prevención de riesgos

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE03 - Integrar procesos de producción, montajes y diseños de platos

CE04 - Liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de los procesos de producción y la normativa legal sanitaria

CE05 - Conocer y aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica

CE06 - Conocer las bases de los procesos de vinificación y elaboración de otras bebidas

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	390	100

Trabajo Tutelado	310	20
Trabajo Autónomo	275	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Actividades de Aplicación		
Resolución de Problemas		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	60.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: ORIGEN DE LOS PRODUCTOS CULINARIOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Genética de los Productos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Agrosistemas del mundo		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Producción Certificada y Marcas de Calidad		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

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

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Comprender como el contexto geográfico, climático, agronómico y socio-cultural determinan la aparición de un determinado tipo de producto culinario
- Disponer de criterio para diferenciar los sistemas de producción agraria
- Valorar la implicación de los sistemas de producción agraria en la calidad potencial del producto
- Analizar la calidad del producto pesquero y evaluar los factores que afectan a su bioquímica post-mortem y que deben tenerse en cuenta para la conservación del producto
- Diferenciar los criterios adecuados a las diferentes elaboraciones de producto pesquero y su papel en la cocina
- Diseñar pruebas de cata de manera objetiva para comparar platos o productos
- Diferenciar los atributos y diferencias sensoriales más relevantes de los productos elaborados y no elaborados para proceder a una elección fundamentada que permita elaborar platos utilizando el valor sensorial de los productos como base (combinaciones de apariencias, gustos, aromas y texturas)
- Conducir sesiones de cata y degustación de los productos elaborados y no elaborados estudiados
- Conocer los requisitos legales de los diferentes tipos de marcas de calidad y la relación con la calidad potencial del producto
- Utilizar la historia genética de los cultivos para tomar decisiones en la elección de los productos
- Discernir entre los efectos genéticos y ambientales en las características de un producto.
- Discernir entre componentes culturales y conocimientos científicos en la valoración de los productos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Generalidades de los agrosistemas. Concepto. Importancia. Biodiversidad.
- Procedencia geográfica de los productos vegetales. Factores locales (abióticos, agronómicos y socio-económicos) y producción de alimentos de origen vegetal
- Tipos funcionales de agrosistemas en el mundo y su importancia en ámbitos culinarios: biomas mediterráneos, tropicales, subtropicales y templados
- Caracterización de los orígenes de producto pesquero: pesca y acuicultura. Influencia del proceso productivo y del manejo en la calidad final de los productos. Principales grupos de especies.
- Criterios de calidad intrínseca del producto pesquero. Bioquímica post-mortem. Factores que afectan a la calidad durante la conservación
- Elaboración de productos pesqueros: congelación, salazones, ahumados, surimi y conservas.
- Los atributos sensoriales y su percepción: metodología y tipos de pruebas.
- Análisis sensorial de productos: aceite, quesos y productos lácteos, productos hortícolas, carne y productos cármicos, chocolate, café, etc.
- Sistemas de producción animal certificada: tipos, fundamentos, principales diferencias
- Sistemas de producción vegetal certificada: tipos, fundamentos, principales diferencias
- Marcas de calidad: que son, tipos, ventajas e inconvenientes, análisis de casos
- El paso de las sociedades pre-agrícolas a agrícolas: sus causas. Cambios en las plantas asociados a la domesticación. La selección consciente e inconsciente. Los centros de domesticación más importantes. La evolución de las plantas cultivadas hasta la revolución verde.
- La mejora genética científica: cómo afecta la evolución de las plantas cultivadas y los animales domésticos. Los objetivos de selección.
- Características genéticas de los principales tipos de productos que encontramos en el mercado. Características sensoriales y nutricionales de estos productos. ¿Qué son y quien define los ideotipos? ¿Qué herramientas genéticas y de manejo tenemos para conseguir los ideotipos?

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica

CE10 - Conocer la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	180	100
Trabajo Tutelado	60	20
Trabajo Autónomo	210	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Conferencias

Trabajo en Grupo

Trabajo Escrito

Búsqueda de Información

Prácticas

Salidas de Campo

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
-----------------------	--------------------	--------------------

Pruebas Escritas	40.0	60.0
Pruebas Orales	0.0	25.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	20.0	30.0
NIVEL 2: NUTRICIÓN Y SALUD		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Principios de Nutrición y Dietética		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Seguridad Alimentaria y Legislación		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Alimentación y Salud		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar cuáles son las necesidades energéticas y/o nutricionales de los individuos Diseñar intervenciones dietético-nutricionales adecuadas para personas sanas. Planificar menús para diferente colectivos sanos Identificar factores que influyen en la alimentación Conocimiento de los nutrientes, las necesidades nutricionales y los fundamentos de las relaciones entre alimentación y salud. Capacidad de diseñar, formular y describir los alimentos y los productos elaborados en el proceso culinario. Realizar ofertas culinarias que promuevan la salud y la prevención de enfermedades. Adquirir conocimientos básicos para el desarrollo de productos alimenticios que se adapten a las recomendaciones nutricionales o para el desarrollo de formulaciones de productos innovadores. 		

- Conocer el concepto y las diferencias entre alimentos dietéticos, complementos alimentosos y alimentos funcionales.
- Conocer la legislación nacional, europea y extracomunitaria de los alimentos, los complementos alimentosos y los alimentos funcionales, así como de la actividad culinaria habitual y de la innovación culinaria.
- Conocer las bases de la seguridad alimentaria. Valorar en cada caso el concepto seguridad, toxicidad, inocuidad, riesgo, peligro
- Conocer los mecanismos de evaluación, gestión y control de la seguridad alimentaria asociada a la actividad culinaria y gastronómica.
- Conocimiento de los agentes etiológicos responsables de enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos. Medidas de prevención y control.
- Interpretar la información referente a la evaluación de la toxicidad y de las toxiinfecciones alimentarias.
- Conocer el concepto de calidad y sobre los sistemas de gestión de la calidad y de seguridad alimentaria.
- Atender a la población de riesgo en intolerancias y alergias alimentarias, en el sector de la restauración.
- Conocer las bases de la gastronomía aplicada a situaciones especiales crónicas (cáncer), y las relacionadas con el envejecimiento.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Concepto de alimentación saludable, de ración alimentaria, Utilización de tablas dietéticas.
- Planificación de menús para individuos o colectivos sanos.
- Alimentación y factores socioculturales. Gastronomía y Religión.
- Alimentación en la prevención y/o tratamiento de patologías de elevada prevalencia
- Alimentación y situaciones especiales.
- Nutrientes y otros ingredientes de interés para la salud (fibras, probióticos, Omega-3, antioxidantes;).
- Seguridad Biótica y Abiótica de los alimentos
- Normativa legal alimentaria. Etiquetado. Información voluntaria dirigida al consumidor sobre salud. Etiquetado de dietéticos o de alimentos dirigidos a poblaciones específicas de riesgo.
- Gestión de la Calidad en la práctica culinaria y en la manipulación de los alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad aplicables a establecimientos culinarios y gastronómicos vinculados tanto a la calidad de procesos y productos, como a la gestión medioambiental de prevención de riesgos

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios

CE12 - Comprender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población

CE13 - Conocer, interpretar y aplicar en la restauración, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	120	100
Trabajo Tutelado	30	20
Trabajo Autónomo	150	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Seminario

Resolución de Problemas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	60.0	70.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	10.0	15.0
Instrumentos de co-evaluación	20.0	25.0

NIVEL 2: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	21

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3	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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Economía Aplicada y Sostenibilidad		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Marco Legal Empresarial y Medioambiental		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gestión y Desarrollo de las Personas y Equipos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Estrategia y Emprendimiento Empresarial		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Marketing y Comercialización		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender el concepto de economía en su sentido más amplio. Comprender los principios generales que guían una economía de mercado. Entender el papel que desarrollan las administraciones públicas en una economía moderna y su impacto sobre la restauración. Entender el contenido básico de la política económica en general y específicamente la del turismo y el consumo. Entender los diferentes roles de los actores involucrados en una economía moderna, especialmente desde el punto de vista del sector de la restauración. Entender el ciclo económico y reconocer las variables que definen cada ciclo. Entender el mercado financiero y la repercusión del mismo en el mundo empresarial. Entender el mercado inmobiliario, agente fundamental en el sector de la restauración. Entender las fluctuaciones y variaciones en el precio de las materias primas. Comprender la ley de oferta y demanda. Entender los problemas especiales del mercado de trabajo y los problemas relacionados con el paro. Entender el impacto de la política económica y fiscal en el mundo empresarial. Analizar de forma relacional las principales variables macro económicas. Analizar la naturaleza y el alcance del entorno internacional en el que se mueven las empresas. Reconocer la importancia del comercio internacional, la ventaja comparativa en el turismo-restauración (como subsector), beneficios del comercio, patrones de comercio entre naciones, barreras comerciales, políticas comerciales y competitividad entre países. Entender la organización turística como una institución con funciones socioeconómicas, persiguiendo, más allá de dar respuesta al mercado y obtener beneficios económicos, responder a las necesidades de la sociedad y la satisfacción de los diferentes grupos de interés. Conocer el marco legal de desarrollo de la actividad empresarial y las principales normas que regulan las actividades. Ser capaz de implementar estos conocimientos en situación real de adopción de decisiones y resolución de problemas en el marco de desarrollo de la actividad profesional. Comprender textos jurídicos para su posterior aplicación y entender los procesos de contratación Identificar oportunidades de negocio en la observación de los mercados y análisis de la información. Crear y redefinir productos y servicios de restauración basándose en el conocimiento del mercado. Desarrollar una visión evolutiva del sector de la restauración. Identificar tendencias en el mercado del consumo en general y de la restauración en particular. Conceptualizar el producto restauración y desarrollar una estrategia de producto de restauración. Desarrollar el plan de marketing. Desarrollar planes de comercialización. Identificar canales para la comercialización específica en función del producto restauración. Utilizar el Revenue Management, como herramienta para la comercialización y venta de los servicios y productos de restauración Establecer sistemas de control de evolución de la actividad del negocio, ventas y valor añadido. Establecer sistemas que permitan conocer las necesidades de los clientes y contrastar respecto de los productos ofrecidos. Desarrollar planes de venta. 		

- Conocer las técnicas de venta y de negociación.
- Analizar y diagnosticar la situación financiera y económica de la empresa turística.
- Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico y financiero de las empresas de restauración.
- Aprender la importancia de la organización del trabajo, la precisión.
- Desarrollar la habilidad para observar y analizar el entorno empresarial.
- Comprender las variables específicas de entorno.
- Identificar los factores clave y críticos de la creación empresarial y la captura del valor.
- Integrar los diferentes análisis que permitan definir una estrategia empresarial.
- Identificar el posicionamiento empresarial real y el proyectado.
- Comprender la interdependencia de las diferentes estrategias empresariales
- Entender el concepto de dirección estratégica que las empresas de restauración deben adoptar.
- Ser un mejor pensador estratégico.
- Analizar y tomar decisiones estratégicas simples y complejas y entender el impacto sobre la empresa.
- Desarrollar el plan de empresa.
- Encauzar la creatividad para el desarrollo de nuevos negocios.
- Desarrollar el plan estratégico de un negocio de restauración.
- Identificar factores clave para la implementación de proyectos emprendedores.
- Identificar los factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos.
- Identificar oportunidades de financiación para emprendimientos
- Comprender el proceso de crecimiento y desarrollo de las empresas,
- Comprender que significa un reto empresarial.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Economía
- La actividad económica
- Macroeconomía y microeconomía, conceptos básicos y relación entre ambas.
- Los recursos productivos. Implicaciones en el campo de la restauración
- El mercado de la restauración y la sostenibilidad.
- Efectos del sector sobre el medio ambiente, la adaptación sostenible
- Ciclo económico funcionamiento y variables.
- El mercado financiero y los tipos de cambio.
- El mercado inmobiliario y su influencia en el sector de la restauración
- Mercado de trabajo y desempleo, impacto sobre el sector de la restauración
- Las materias primas.
- El consumo fuera del hogar, el concepto de utilidad como base de la teoría de la demanda.
- Política monetaria y fiscal. Estabilidad de precios e impacto sobre la restauración.
- Las principales macromagnitudes económicas y de la alimentación fuera del hogar. Fuentes de datos.
- La globalización de la economía El entorno internacional, los bloques económicos.
- Comercio internacional, impactos de turismo y de las políticas de desarrollo turístico en la restauración .
- Turismo y Derecho: Derecho Turístico.
- Derecho Público del Turismo
- La ordenación y planificación de la oferta y la demanda turística.
- La tributación de las actividades turísticas.
- La intervención de los poderes públicos en materia medioambiental
- Las empresas y los profesionales, estructuras e instituciones del derecho turístico.
- Las relaciones jurídicas del derecho turístico.
- El estatuto del turista / consumidor
- El turismo y las nuevas tecnologías: la contratación electrónica. Problemática jurídica
- El turismo y el Derecho Internacional.

- Introducción y bases del marketing.
- Análisis del entorno y de otros factores endógenos como fuente para la generación de oportunidades de negocio. Análisis DAFO
- Estrategias de marketing, los diferentes modelos de producto de la restauración y el ciclo de vida.
- El sistema de información del marketing, los estudios de mercado.
- El sistema de planificación del marketing, el plan de marketing.
- Las variables del marketing. El marketing Mix
- El proceso de ventas.
- Planificación de ventas.
- Gestión y dirección de ventas.
- Técnicas de venta.
- Introducción y bases de ¿Revenue Management¿ aplicado a la restauración.
- Previsiones y rol en la gestión del ¿Revenue Management¿.
- Gestión de capacidad.
- Gestión de precios.
- Aplicación del ¿Revenue Management¿ en la restauración
- Método de la dirección estratégica.
- Estrategia empresarial.
- Análisis de entorno general y específico de la restauración.
- Análisis de la competitividad de la empresa de restauración, factores clave de la ventaja competitiva.
- Técnicas de diagnóstico interno para la empresa de restauración.
- Análisis combinado y dinámico de entorno y de diagnóstico interno (DAFO) para la generación de la estrategia.
- Elaboración del plan estratégico.
- Estrategias Genéricas y estrategias funcionales, interrelación y dependencias.
- Análisis de las situaciones de negocio.
- Análisis de las decisiones o proceso decisorio.
- Identificación y evolución de oportunidades de negocio.
- Concepción de modelos de negocio.
- Creatividad para el desarrollo de nuevos proyectos de negocio

- Identificación de factores clave para la implementación de proyectos emprendedores.
- El riesgo en la iniciativa emprendedora, gestión e incorporación en el proyecto.
- Mercados de capital, fuentes de financiación para proyectos emprendedores

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos...

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad aplicables a establecimientos culinarios y gastronómicos vinculados tanto a la calidad de procesos y productos, como a la gestión medioambiental de prevención de riesgos

CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales

CG9 - Conocer y utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE17 - Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio

CE18 - Conocer el marco legal y comprender los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración

CE19 - Comprender la necesidad de una adecuada planificación y gestión de las personas, aplicando las técnicas de gestión organizacional

CE20 - Diseñar los procesos de producción determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa

CE23 - Conocer y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	210	100
Trabajo Tutelado	120	20
Trabajo Autónomo	195	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Coloquios

Conferencias

Debate Dirigido

Seminario

Trabajo en Grupo

Trabajo Escrito

Actividades de Aplicación

Aprendizaje Basado en Problemas

Búsqueda de Información

Elaboración de Proyectos

Prácticas

Clases Teórico-Prácticas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
-----------------------	--------------------	--------------------

Pruebas Escritas	40.0	60.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	60.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: CIENCIA Y COCINA APLICADA A LA GASTRONOMÍA		
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
	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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bases Físicas y Físicoquímicas de Productos y Procesos Culinarios		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Ciencia y Cocina		

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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar las diferentes moléculas que forman parte de la composición de los alimentos. Reconocer las diferentes estructuras físicas que constituyen la estructura de los alimentos Identificar las diferentes transformaciones y modificaciones que se producen en los alimentos. Aplicar los conocimientos científicos en la transformación de productos culinarios. Aplicar los conocimientos científicos en las aplicaciones de optimización de procesos culinarios. Argumentar científica y gastronómicamente para conseguir generar valor añadido en productos y procesos culinarios. Experimentar nuevos procesos científico-gastronómicos que permitan la generación de información que permitirá generar riqueza. Conocer las Propiedades físicas y fisicoquímicas de los productos y procesos Aplicar los Principios de Termodinámica al estudio de sistemas en equilibrio. Aplicar los conocimientos sobre soluciones, Suspensiones, Emulsiones, Coloides en los procesos culinarios. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Estudio fisicoquímico de los alimentos. Composición química y estructura física. Transformaciones y modificaciones fisicoquímicas de los alimentos: Suspensiones, emulsiones, coloides; Estudio de aplicaciones científicas en procesos y productos culinarios. Nuevas técnicas en el proceso culinario (vacío, liofilización;) 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE14 - Comprender las estructuras químicas y las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos		
CE15 - Conocer las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos		
CE16 - Informar y asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia culinaria y gastronómica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	120	100

Trabajo Tutelado	100	20
Trabajo Autónomo	80	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Búsqueda de Información		
Elaboración de Proyectos		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	50.0
Instrumentos Basados en la Observación	25.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	25.0	30.0
NIVEL 2: INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN CULINARIA		
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
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Investigación Culinaria y Gastronómica		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Innovación y Desarrollo de Productos Gastronómicos		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Obtener los conocimientos para facilitar el Diseño y Formulación de nuevos alimentos. • Conocer las nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de los alimentos • Conocer y utilizar con familiaridad las fuentes de información para la investigación científica culinaria y gastronómica. • Adquirir las herramientas y conocimientos necesarios para abordar el diseño de diferentes operaciones y equipos que intervienen en los procesos culinarios. • Adquirir el criterio para seleccionar el tipo y la escala adecuada para cualquier proceso de la industria alimentario-gastronómica. • Conocer los avances tecnológicos y de innovación que han influido en la gastronomía moderna y deducir nuevos nichos de oportunidad. • Diseñar proyectos de investigación en el ámbito científico culinario. • Aplicar los conocimientos científicos en las aplicaciones de optimización de los procesos culinarios • Disponer de una base para argumentar científica y gastronómicamente para conseguir generar nuevos proyectos de valor añadido en innovación de productos y procesos gastronómicos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Metodología de investigación científica incluyendo aspectos fundamentales de estadística • Diseño de proyectos de investigación para optimizar procesos y productos culinarios • Bases de Propiedad Intelectual e Industrial en el sector culinario y gastronómico 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador		

CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE16 - Informar y asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia culinaria y gastronómica		
CE22 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	120	100
Trabajo Tutelado	100	20
Trabajo Autónomo	80	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	50.0	60.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	20.0	25.0
Simulaciones	20.0	25.0
NIVEL 2: INGLÉS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
9		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: Inglés Técnico Aplicado			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Obligatoria		9	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
9			
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
Lenguas en las que se imparte			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		Sí	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<ol style="list-style-type: none"> Utilizar el conocimiento de los aspectos formales de la lengua tanto en la comprensión como en la expresión para adecuarse a las situaciones profesionales más habituales. Comunicarse oralmente con cierta corrección lingüística y adecuación en diferentes situaciones profesionales. Comprender las ideas principales y extraer información específica de discursos orales y escritos en el ámbito profesional. Producir textos escritos cumpliendo los objetivos y las pautas establecidas y organizando la información de manera adecuada. Utilizar con cierta corrección la acentuación, entonación y ritmo idiosincráticos de la expresión oral. Utilizar un vocabulario amplio con léxico del ámbito de la restauración y expresiones específicamente profesionales. Participar en presentaciones y discusiones orales con cierta fluidez, mostrando capacidad de argumentación. Mostrar un cierto dominio de los usos y convenciones sociales de la lengua y de los diferentes registros. Utilizar el conocimiento del contexto y de aspectos socioculturales de los países hablantes de la lengua extranjera para incrementar la comprensión y enriquecer la comunicación. Manifestar actitudes participativas, cooperativas y respetuosas, tanto a nivel de relaciones humanas como medioambientales. Responder con inmediatez y de manera adecuada en diferentes situaciones profesionales mostrando actitud de servicio. Utilizar estrategias comunicativas y de aprendizaje para reflexionar y actuar sobre las propias deficiencias en la expresión y en la comprensión oral y escrita 			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<ol style="list-style-type: none"> Conocimientos: aspectos pragmáticos de la lengua (relacionados con la utilización funcional de los recursos lingüísticos), elementos formales (fónicos, gramaticales y léxicos) y aspectos sociolingüísticos (las condiciones socioculturales de uso de la lengua). Habilidades: estrategias de producción, recepción, interacción y mediación orales y escritas Recursos actitudinales: <ul style="list-style-type: none"> - Ejecución sistemática del proceso de resolución de problemas: toma de decisiones al solucionar las dificultades surgidas en la comprensión o expresión de los contenidos en las situaciones comunicativas. - Optimización del trabajo: eficacia en el mensaje y en el contenido que se transmite en las comunicaciones orales y escritas según el objetivo propuesto. - Compromiso con las obligaciones asociadas al trabajo: respeto y seguimiento de las pautas establecidas para la realización de las tareas. - Ejecución independiente del trabajo: autonomía para buscar la forma de interpretar, expresar o decodificar la información. - Confianza en uno mismo: superación de las limitaciones propias y seguridad en la capacidad personal de progresar y de sacar partido de los recursos lingüísticos. - Trabajo en equipo: cooperación con los compañeros en la organización, la gestión y la realización de las tareas. - Apertura a culturas diferentes: tolerancia y respeto por las normas de protocolo y los aspectos socio-culturales que rigen las situaciones comunicativas internacionales. - Creatividad: búsqueda de la fórmula más conveniente de presentación de la comunicación. - Adaptación a nuevas situaciones: adecuación de la comunicación a la situación y al contexto. - Capacidad analítica: espíritu crítico en la realización de proyectos y tareas y en la reflexión sobre los procesos de enseñanza-aprendizaje. 			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			

Pre-requisito de acceso: para poder matricular esta asignatura el alumno deberá acreditar un nivel de acceso equivalente al nivel B.1 del Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

CG9 - Conocer y utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE21 - Comunicarse de forma oral y escrita en la lengua inglesa, utilizando con corrección el vocabulario propio del ámbito culinario

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	125	100
Trabajo Tutelado	50	20
Trabajo Autónomo	50	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Coloquios

Conferencias

Debate Dirigido

Rueda de Intervenciones

Mesa Redonda

Trabajo en Grupo

Trabajo Escrito

Actividades de Aplicación

Resolución de Problemas

Realización Carpeta Aprendizaje

Ejercicios Prácticos

Búsqueda de Información

Contraste de Expectativas

Estudio de Casos

Simulación

Salidas de Campo

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	60.0
Pruebas Orales	30.0	70.0
Instrumentos Basados en la Observación	20.0	60.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	70.0
Simulaciones	0.0	40.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	40.0

NIVEL 2: PRÁCTICAS EXTERNAS

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas de Iniciación		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar los conocimientos adquiridos en las aulas a situaciones reales. 2. Desarrollar las competencias básicas para el desarrollo óptimo de la profesión. 3. Conocer la realidad empresarial del sector culinario y gastronómico. 4. Conseguir que el alumno aplique los conocimientos adquiridos a lo largo de sus estudios a situaciones reales en empresas/organizaciones reales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Control del aprovisionamiento de materias primas. • Procesos de elaboración culinaria. • Procesos de preelaboración y conservación en cocina. • Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones		
CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	145	100
Trabajo Tutelado	5	20
Trabajo Autónomo	2	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo Escrito		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	40.0
Instrumentos de co-evaluación	60.0	60.0
NIVEL 2: TRABAJO FINAL DE GRADO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
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
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		

No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Final de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Analizar problemáticas a través de métodos de investigación a partir de la identificación y manejo de distintas variables. Diseñar y estructurar un método de investigación. Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración de un informe. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> PFG de investigación aplicada. PFG Empresas, Organismos e Instituciones PFG programas de movilidad internacional y/o proyectos realizados mediante dinámicas de cooperación con universidades de diferentes países 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos...		
CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico		
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
Horas Presenciales	0	100
Trabajo Tutelado	45	20
Trabajo Autónomo	255	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		

Búsqueda de Información		
Elaboración de Proyectos		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Orales	0.0	40.0
Instrumentos Basados en la Observación	30.0	70.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	70.0
NIVEL 2: COCINA CONTEMPORÁNEA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
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
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Elaboraciones Culinarias en la Restauración Comercial		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Innovación Culinaria en Tecnología de Vanguardia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Itinerario libre		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer, aplicar y diseñar elaboraciones culinarias avanzadas con optimización de los procesos y control de la ejecución de estos en la restauración comercial • Crear, conocer y ejecutar las elaboraciones culinarias adecuadas para cada tipo de restauración comercial: restauración tradicional, hotelera, catering comercial, fast-food... • Aplicar conceptos, técnicas y tecnología con visión innovadora en los procesos de elaboración culinaria, identificando nuevos mercados y ofertas gastronómicas. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas culinarias avanzadas; elaboración, conservación y regeneración. • Optimización de sistemas del proceso culinario, ejecución y control. • Diseño de fichas de producción, elaboración de menús según la oferta. • Las elaboraciones culinarias, según la empresa de restauración, restauración tradicional, fast-food, hotelera, catering. • La pastelería y panadería en la restauración comercial. • Otras elaboraciones de fusión, la 4ª y 5ª gama • Maquinaria, utensilios y Productos innovadores • Aplicación práctica de nuevas tendencias y técnicas culinarias • Innovación en el proceso culinario • Tendencias innovadoras en tecnología. • Vanguardia internacional en técnica y tecnología 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE03 - Integrar procesos de producción, montajes y diseños de platos		
CE05 - Conocer y aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica		
CE22 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	120	100
Trabajo Tutelado	96	20
Trabajo Autónomo	84	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Actividades de Aplicación		
Resolución de Problemas		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	50.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: GESTIÓN Y PROCESO CULINARIO Y GASTRONÓMICO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	12	
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Procesos de Servicio de Restauración		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Gestión del Conocimiento Culinario: el modelo de la "Bullipèdia"		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Optimización de Circuitos de Producción		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Gestión de la Producción Culinaria: Planificación y Ejecución		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Cocina y Gastronomía en Clave Virtual		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Itinerario libre		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Conocer el proceso integral de la producción y determinar los diferentes sistemas y las nuevas técnicas con el fin de diseñar el proceso más adecuado que garantice la excelencia del producto final y asegure la rentabilidad del mismo. Planificar y diseñar el espacio y <i>lay out</i> más adecuado para una determinada oferta gastronómica así como optimizar todos los recursos materiales e inmateriales disponibles asegurando el estándar de calidad deseado. Determinar y coordinar las operaciones de instalaciones, montajes y técnicas de servicio, para los diferentes tipos de eventos de servicio de restaurante, en base a sus estructuras organizativas. Identificar y diferenciar los diferentes tipos y estilos de vinos nacionales e internacionales, profundizar en la metodología de cata y adecuar la tecnología de servicio en función del producto ofrecido. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Determinación de tipos de servicios: tipos y características en función de los diferentes establecimientos. Estructuras organizativas, organigramas y funciones del personal en los diferentes servicios. Deontología profesional del personal del restaurante y sistemas de comunicación Instalaciones, mobiliario y equipos básicos para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas. 		

- Diseño y distribución en planta de equipos, mobiliario e instalaciones.
- Tipología de montajes de servicios.
- Geografía vinícola española: variedades de uva y estilos de vino
- Geografía vinícola internacional: variedades de uva y estilos de vino
- Metodología y vocabulario de cata
- Procesos y tecnología de servicio
- Maridaje: Concepto y criterios
- Decoración y ambientación.
- Programas informáticos de gestión.
- Proceso y administración de compras.
- Gestión de inventarios
- Flujo de maduración de caja.
- Sistemas de Producción
- Sistemas de gestión de calidad y riesgos laborales
- Lay-Out y espacios productivos diseño de un CRA.(centro de ensamblaje de recetas)
- Lean manufacturing Optimización de espacios y procesos
- Diseño del Make and Pack
- Cuadros de producción

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador

CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral

CG9 - Conocer y utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE17 - Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio

CE20 - Diseñar los procesos de producción determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa

CE23 - Conocer y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	240	100
Trabajo Tutelado	190	20
Trabajo Autónomo	170	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Actividades de Aplicación

Resolución de Problemas

Clases Teórico-Prácticas

Salidas de Campo

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0

Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	50.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: PRÁCTICAS DE ESPECIALIZACIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	36	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		18
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	18	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Práctica de Iniciación en Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO		OTRAS
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Práctica de Perfeccionamiento en Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO		OTRAS
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Práctica de Iniciación en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Práctica de Iniciación en Cocina y Gastronomía		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Práctica de Perfeccionamiento en Cocina y Gastronomía		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Práctica de Perfeccionamiento en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las funciones de los diferentes ámbitos asociados a la mención 2. Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica orientada a la innovación. 3. Desarrollar las competencias necesarias para el desarrollo óptimo de la profesión. 4. Fomentar la observación y el análisis crítico. 5. Desarrollar comportamientos que suponen carga ética de acuerdo con los principios recomendados el grado. 6. Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. Impulsar la auto evaluación en un contexto laboral. 7. Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa. 8. Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Gestión de operaciones y procesos en empresas culinarias y gastronómicas. • Servicios gastronómicos. • Planificación y logística en el sector culinario y gastronómico. • Innovación tecnológica. • Organización de equipos de trabajo. • Gestión de la producción en cocina. • Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones		
CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos...		
CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador		
CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes		
CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral		
CG9 - Conocer y utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	858	100
Trabajo Tutelado	30	20
Trabajo Autónomo	12	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo Escrito		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	40.0
Instrumentos de co-evaluación	60.0	60.0
NIVEL 2: TÉCNICAS CULINARIAS EN COLECTIVIDADES Y EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
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
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Elaboraciones Culinarias en Colectividades e Industria Alimentaria		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Grandes Producciones Culinarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas culinarias aplicadas a la restauración de colectividades: elaboración, conservación y regeneración. • Producción de platos elaborados y semielaborados • Tipos y operaciones de producción culinaria asociados a los diferentes modelos de restauración colectiva • Los procesos: envasado, pasteurización y congelación. • Optimización de sistemas del proceso culinario, ejecución y control. • Fichas de producción y escandallo • Diseño e interpretación de resultados de prototipos culinarios para la industria alimentaria. • Creación de oferta gastronómica con innovación en la 4ª y 5ª gama. • Ofertas gastronómicas específicas para cada tipo de colectividad • Uso y control de referencias de materias primas en las elaboraciones colectivas • Operaciones y procesos culinarios óptimos para grandes producciones • Sistemas de conservación y servicio de grandes producciones • La producción industrial : Volumen, escalado y porcionado. • Diseño de sistemas de operaciones en las diferentes producciones: continua, diferida.. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE24 - Capacidad de crear, elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria		
CE25 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	120	100
Trabajo Tutelado	96	20
Trabajo Autónomo	84	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Actividades de Aplicación		
Resolución de Problemas		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

Pruebas Escritas	40.0	60.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	50.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: GESTIÓN E INNOVACIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	9	
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Logística y Cadena de Suministros		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Organización Culinaria y Dirección de Operaciones		
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	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		
NIVEL 3: Innovación Tecnológica Avanzada		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades		
Mención en Itinerario libre		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Determinar el método más adecuado de compra en función del sistema productivo, del cuadro de producción y de los objetivos económicos, garantizando una correcta planificación de aprovisionamiento.
- Adecuar el proceso logístico al sistema de producción adecuado según la demanda de producción para asegurar el proveimiento adecuado a todos los centros de distribución.
- Diseñar el sistema y proceso de producción más eficiente, determinando la dirección del cuadro de producción y de la distribución, que asegure el sistema logístico de los centros operativos atendiendo a las normas legislativas aplicables.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Dirección y gestión de compras.
- Gestión de inventarios
- Flujo de maduración de caja.
- Sistemas de Producción
- Lean manufacturing
- Normativa legislativa sobre instalaciones y sistemas de producción.
- Lay-Out y espacios productivos
- Diseño de un CRA.(centro de ensamble de recetas)
- Cuadros de producción.
- Lean manufacturing Optimización de espacios y procesos
- Sistemas de gestión de calidad y riesgos laborales

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador

CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales

CG9 - Conocer y utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE17 - Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio

CE20 - Diseñar los procesos de producción determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa

CE23 - Conocer y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....

CE25 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Horas Presenciales	150	100
Trabajo Tutelado	120	20
Trabajo Autónomo	105	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Actividades de Aplicación

Resolución de Problemas

Clases Teórico-Prácticas

Salidas de Campo

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0

Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	50.0
Simulaciones	0.0	20.0

BO
R
D
A
D
O
R

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Politécnica de Catalunya	Profesor Agregado	27	100	1,5
Universidad Politécnica de Catalunya	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	45	40	6,9
Universidad Politécnica de Catalunya	Profesor Titular de Universidad	18	100	1,2
Universidad de Barcelona	Otro personal docente con contrato laboral	53.1	53.8	64,3
Universidad de Barcelona	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	14.3	100	4,5
Universidad de Barcelona	Otro personal funcionario	4.1	100	2,1
Universidad de Barcelona	Catedrático de Universidad	14.3	100	11
Universidad de Barcelona	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	6.1	100	3,6
Universidad de Barcelona	Profesor Titular	8.2	100	3,8
Universidad Politécnica de Catalunya	Catedrático de Universidad	9	100	1,1
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 %
60	15	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>La UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tiene establecido en su programa AU-DIT-UB el proceso de análisis y evaluación de los resultados de aprendizaje a través de tres acciones generales y que en el caso de la EUHT CETT-UB se desarrolla a partir del Departamento de Calidad del propio centro:</p>		
a) Resultados de aprendizaje		

El Departamento de Calidad, se encarga de recoger toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos respecto a sus diferentes titulaciones: como mínimo los datos sobre rendimiento académico, abandono, graduación y eficiencia que se hacen llegar a los jefes de estudio de los másters correspondientes para su posterior análisis.

Adicionalmente la Coordinación de la formación de Posgrado hace un seguimiento para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. También revisa las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación y define las acciones derivadas del seguimiento que se remiten a la Dirección del centro.

b) Resultados de la inserción laboral

AQU Catalunya en colaboración con los Consejos Sociales de las siete universidades públicas catalanas gestiona, con una periodicidad de 3 años, las encuestas de inserción laboral de los graduados del sistema universitario catalán. Una vez realizada la encuesta, AQU Catalunya remite los ficheros a la Universidad con dichos datos.

La Agencia para la Calidad de la UB, a su vez, remite estos datos al decano/director del centro.

El decano/dirección del centro analiza los datos y elabora un informe ¿resumen¿ para conocer las vías por las que se hace la transición de los graduados al mundo laboral y para conocer el grado de satisfacción de los graduados con la formación recibida en la universidad. Dicho informe se debate en la Junta de Centro.

Respecto a la EUHT CETT-UB, las acciones desarrolladas directamente por el centro son las siguientes:

- Encuesta de seguimiento al año de la finalización de los estudios.
- Aproximadamente al año de finalizar los estudios se realiza una. Esta encuesta se realiza a través del teléfono y a través de mails. Es una encuesta completa que nos permite conocer además de su situación laboral, como consiguió el trabajo, si sigue estudiando, etc.

Esta información, al igual que toda la recogida a lo largo de la carrera se analiza y se hace extensiva a dirección de estudios.

Encuesta final de prácticas.

Al final de las prácticas, en la encuesta del alumno hay un apartado donde se pregunta al alumno si le han ofrecido incorporación a la empresa, si la ha aceptado o no y los motivos. Toda esta información, también nos ayuda a conocer el % de inserción de los alumnos a través de las prácticas.

CETT Alumni.

A parte de las encuestas comentadas, al finalizar la formación, se ofrece a los alumnos la inscripción gratuita a la asociación de antiguos alumnos. A través de la asociación se mantiene un contacto muy directo con todos los miembros y se actualizan constantemente sus datos profesionales, lo que permite conocer su situación laboral y su evolución profesional.

Con estas fuentes e información resultante la escuela dispone del análisis sobre el grado de inserción laboral de sus alumnos, pudiendo valorarse muy positivamente los resultados obtenidos.

c) Resultados de satisfacción de los diferentes miembros de la comunidad universitaria del centro

El mismo Departamento remite al Director del Centro, los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado.

Se elabora una memoria de seguimiento del conjunto de las formaciones del Centro junto con los resultados de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro junto con la propuesta de mejora. En dicha memoria se contemplan aspectos tales como:

En el caso del trabajo de fin de carrera cada titulación tendrá que disponer de los resultados de la evaluación.

Prácticas externas: se dispone de una normativa para regular el proceso de aprendizaje práctico y analizar su calidad, donde los tutores de prácticas en la empresa i/o institución y el tutor interno, mediante un protocolo establecido evaluará la situación del estudiante y los progresos obtenidos, así como en función de los puntos débiles destacados se propondrán mejoras en el programa. Este feed-back también se extiende, al análisis de las encuestas realizadas y a la opinión expresada en las encuestas que mediaran la satisfacción del estudiante en las prácticas realizadas.

El Consejo Asesor Universidad-Empresa CETT-UB tiene entre sus funciones la de asesorar al centro sobre las competencias necesarias de los titulados que contratan y los resultados obtenidos en el mercado de trabajo, de acuerdo a sus experiencias de contratación.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.cett.es/html/cast/gradoenturis_sistdegestidelacalid_pres_intr.html
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2014
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No aplica un procedimiento de Adaptación dado que es una titulación de nueva creación	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
Seleccione un valor	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
Seleccione un valor	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
11.3 SOLICITANTE			
Seleccione un valor	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO

BORRADOR

Apartado 2: Anexo 1

Nombre : 2.Justificación del Título.pdf

HASH SHA1 : CEF3288E1595DC6AF46ECBFFF74078CEAD56E059

Código CSV : 119540539712750961688995

Ver Fichero: 2.Justificación del Título.pdf

BO
R
D
A
D
O
R

Apartado 4: Anexo 1

Nombre : 4.Acceso Admision Estudiantes.pdf

HASH SHA1 : 66AB6D027FE122B2CB1912FC0F8D430D77FD54C0

Código CSV : 119540889206867547759157

Ver Fichero: 4.Acceso Admision Estudiantes.pdf

BO
R
D
A
D
O
R

Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5.Planificacion enseñanza.pdf

HASH SHA1 : 39996D1F5B3BBE99E50D0433D207E2073F029EBD

Código CSV : 121141996817642891348432

Ver Fichero: 5.Planificacion enseñanza.pdf

BO
R
D
A
D
O
R

Apartado 6: Anexo 1

Nombre : Punto 6 PERSONAL ACADÉMICO.pdf

HASH SHA1 : 9BFCB57F116D805EE87B7685383910235A9D86A9

Código CSV : 121235376030482491546275

Ver Fichero: Punto 6 PERSONAL ACADÉMICO.pdf

BO
R
D
A
D
O
R

Apartado 6: Anexo 2

Nombre : 6.2.Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 : 8D51A32C1C12C18CDD4D29DC66D4190AA300EA22

Código CSV : 121235193038675593234822

Ver Fichero: 6.2.Otros Recursos Humanos.pdf

BO
R
D
A
D
O
R

Apartado 7: Anexo 1

Nombre : 7.Recursos Materiales.pdf

HASH SHA1 : 44E2F8FD71B297F6D365AEEC47C4551F5D2F8939

Código CSV : 121235744365540894540057

Ver Fichero: 7.Recursos Materiales.pdf

BO
R
D
A
D
O
R

Apartado 8: Anexo 1

Nombre : 8.1_Valores Cuantitativos Estimados.pdf

HASH SHA1 : 613E2C185903B32F79C34F9591F7EAA203175B09

Código CSV : 117828452329290456957559

Ver Fichero: 8.1_Valores Cuantitativos Estimados.pdf

BO
R
D
A
D
O
R

Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10.1_Calendario implantacion.pdf

HASH SHA1 : 66FE5143EE4916CAD158CF8A1170B52BBC0D71D1

Código CSV : 120501266584879857293468

Ver Fichero: 10.1_Calendario implantacion.pdf

BO
R
D
A
D
O
R

BO
R
D
A
D
O
R