

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 Burgos	Facultad de Ciencias	09008615
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA	
Grado	Ciencias Gastronómicas	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA		
Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de Burgos; la Universidad de León y la Universidad de Valladolid		
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ciencias	Nacional	
CONVENIO		
Convenio de Colaboración entre las Universidades de Burgos, León y Valladolid para la realización del Título Conjunto de Grado en Ciencias Gastronómicas		
UNIVERSIDADES PARTICIPANTES	CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de León	Facultad de Veterinaria	24016161
Universidad de Valladolid	Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias	34003361
	Facultad de Medicina	47005693
	Facultad de Ciencias Sociales, Jurídicas y de la Comunicación	40004294
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN	
No		
SOLICITANTE		
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	
María Aránzazu Heras Vidaurre	Decana de la Facultad de Ciencias	
Tipo Documento	Número Documento	
NIF	13141368L	
REPRESENTANTE LEGAL		
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	
Begoña Prieto Moreno	Vicerrectora de Docencia y Enseñanza Digital	
Tipo Documento	Número Documento	
NIF	13078729D	
RESPONSABLE DEL TÍTULO		
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	
María Aránzazu Heras Vidaurre	Decana de la Facultad de Ciencias	
Tipo Documento	Número Documento	
NIF	13141368L	



2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Hospital del Rey, s/n. Edificio de Rectorado	09001	Burgos	659969859
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
sec.docencia@ubu.es	Burgos		947258702
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: Burgos, AM 7 de octubre de 2022	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universidad de Burgos; la Universidad de León y la Universidad de Valladolid	Nacional		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE MENCIONES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias	Ciencias de la vida	Hostelería

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA

Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Burgos

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
009	Universidad de León
019	Universidad de Valladolid
051	Universidad de Burgos

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	30
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
18	120	12

LISTADO DE MENCIONES	MENCION	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos		

1.3. Universidad de Valladolid

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	CÓDIGO	CENTRO
	34003361	Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
	47005693	Facultad de Medicina
	40004294	Facultad de Ciencias Sociales, Jurídicas y de la Comunicación

1.3.2. Facultad de Medicina

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No



PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
0	0	0
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
0	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	90.0
RESTO DE AÑOS	36.0	90.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	36.0
RESTO DE AÑOS	24.0	36.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://bocyl.jcyl.es/boletines/2013/10/01/pdf/BOCYL-D-01102013-5.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3.2. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
20	20	20
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
20	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	90.0
RESTO DE AÑOS	36.0	90.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	36.0
RESTO DE AÑOS	24.0	36.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://bocyl.jcyl.es/boletines/2013/10/01/pdf/BOCYL-D-01102013-5.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3.2. Facultad de Ciencias Sociales, Jurídicas y de la Comunicación

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
0	0	0
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
0	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	90.0
RESTO DE AÑOS	36.0	90.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	36.0
RESTO DE AÑOS	24.0	36.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://bocyl.jcyl.es/boletines/2013/10/01/pdf/BOCYL-D-01102013-5.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad de Burgos

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
09008615	Facultad de Ciencias

1.3.2. Facultad de Ciencias

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
20	20	20
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
20	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA



PRIMER AÑO	48.0	90.0
RESTO DE AÑOS	48.0	90.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	6.0	48.0
RESTO DE AÑOS	6.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://bocyl.jcyl.es/boletines/2018/08/01/pdf/BOCYL-D-01082018-2.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad de León

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
24016161	Facultad de Veterinaria

1.3.2. Facultad de Veterinaria

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
20	20	20
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
20	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	90.0
RESTO DE AÑOS	30.0	90.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	6.0	30.0
RESTO DE AÑOS	6.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://www.unileon.es/files/2022-05/permanencia_grado_y_master_modificacion.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



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
1 - -
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
1 - -
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
1 - -

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
<p>3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes</p> <p>3.1.a) Requisitos de acceso</p> <p>El Real Decreto 822/2021 de 28 de septiembre establece en su artículo 15 que el procedimiento de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado se regirá por el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación, por el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, modificada por la Ley 4/2007 de 12 de abril y sus normas de desarrollo.</p> <p>El Real Decreto 412/2014 de 6 de junio establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado. Asimismo, cada curso académico se establecen Acuerdos de la Comisión Coordinadora del Distrito Único de Castilla y León relativos a la admisión en las enseñanzas universitarias oficiales de Grado en las universidades públicas de Castilla y León.</p> <p>En el capítulo IV del Real Decreto 412/2014 relativo a los procedimientos específicos de acceso y admisión en la Sección 2ª, acreditación de experiencia laboral o profesional, en su artículo 16 punto 3 establece que las universidades incluirán en la memoria del plan de estudios verificado los criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional.</p> <p>Para los estudiantes que continúen estudios procedentes de otras enseñanzas de Grado por cambio de universidad y/o estudios universitarios oficiales españoles y con estudios universitarios extranjeros se le aplicará la normativa desarrollada al respecto en las tres universidades.</p> <p>El acceso al Grado en Ciencias Gastronómicas no requiere de ninguna prueba complementaria a las establecidas legalmente de carácter nacional, si bien, es necesario que los estudiantes extranjeros que cursen el título o se acojan a programas de intercambio internacional acrediten un nivel B2 de español, siempre y cuando su idioma nativo no sea el español, de acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER).</p> <p>Las tres universidades participantes tienen descrito en sus páginas web los procedimientos y vías de acceso a los estudios de Grado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Universidad de Burgos • Universidad de León • Universidad de Valladolid <p>El perfil de acceso a este título de Grado, para los estudiantes procedentes de Bachillerato y que hayan realizado las pruebas de acceso a la Universidad, es interdisciplinar. Dadas las características específicas del título ponderan las materias propias de la modalidad de Ciencias (Química, Física, Biología y Matemáticas), y de la modalidad de Humanidades y Ciencias Sociales (Economía de la Empresa y Matemáticas Aplicadas a las Ciencias Sociales).</p> <p>3.1.b) Procedimiento y criterios de admisión</p>



Las tres universidades participantes tienen descrito en sus páginas web, tanto el procedimiento como los requisitos académicos y documentación acreditativa que el estudiante debe aportar para ser admitido en estudios de Grado, de acuerdo a la legislación vigente.

- [Universidad de Burgos](#)
- [Universidad de León](#)
- [Universidad de Valladolid](#)

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

Las tres universidades implicadas en este título de Grado disponen de programas de movilidad que permiten tanto que los estudiantes propios puedan realizar parte de sus estudios en una universidad diferente, nacional o extranjera, como que estudiantes procedentes de otras universidades puedan cursar un periodo de tiempo sus estudios en las mismas. Para ello se dispone de páginas web específicas dirigidas a los estudiantes tanto entrantes como salientes, de forma que puedan conocer destinos, procedimientos de selección, periodos para solicitar los destinos, trámites a realizar, etc.

Toda esa información se encuentra disponible en los siguientes enlaces:

Movilidad nacional (SICUE):

- [Universidad de Burgos](#)
- [Universidad de León](#)
- [Universidad de Valladolid](#)

Movilidad internacional:

- [Universidad de Burgos](#)
- [Universidad de León](#)
- [Universidad de Valladolid](#)

Adicionalmente, diferentes universidades nacionales o internacionales han mostrado su interés a las tres universidades que impartirán este título en firmar convenios de intercambio de estudiantes, una vez la memoria del grado sea aprobada. Con algunas de estas universidades ya existen convenios firmados vigentes, lo que facilitará aún más la ampliación del intercambio de estudiantes de movilidad al Grado en Ciencias Gastronómicas.

En la Tabla 3.1 se presenta el listado de universidades españolas que han mostrado intención de **firmar acuerdo SICUE** de movilidad de estudiantes una vez la memoria sea verificada y el título se empiece a impartir.

Por otro lado, en la Tabla 3.2 se presenta el listado de universidades extranjeras con las que cada universidad tiene un Convenio Marco de movilidad de estudiantes firmado, en las que se imparten estudios de Grado en Ciencias Gastronómicas o equivalentes, con los que sería factible firmar convenios específicos de movilidad para los estudiantes de este título.

Tabla 3.1. Movilidad nacional de estudiantes por convenios SICUE*

Universidades
Universidad de Málaga Universidad Católica de Murcia Universidad Europea del Atlántico
*Las universidades se han mostrado interesadas en firmar acuerdos SICUE con las tres universidades que imparten este título de Grado en Ciencias Gastronómicas, Burgos, León y Valladolid.

Tabla 3.2. Movilidad internacional de estudiantes por convenios ERASMUS o equivalente

UBU	ULE	UVa
Università degli Studi di Napoli Federico II (Italia) Universidad degli Studi di Pisa (Italia) Università degli Studi di Camerino (Italia) Alma Mater Studiorum Università di Bologna (Italia) Università degli studi di Foggia (Italia) Vives University of Applied Sciences (Bélgica)	Università degli Studi di Parma (Italia) Università degli Studi di Pisa (Italia) Università degli Studi di Padova (Italia) Università degli Studi di Torino (Italia) Universidad Mayor de Chile (Chile)	Università degli Studi di Foggia (Italia) Università degli Studi di Padova (Italia) Università degli Studi di Napoli Federico II (Italia) Universidad degli Studi di Pisa (Italia) Università degli Studi di Torino (Italia) Universidade de Lisboa (Portugal)

8.2. Medios para la información pública

Los Gabinetes de Comunicación de cada una de las tres universidades se encargarán de difundir toda la información relativa a este título de Grado en -Ciencias Gastronómicas- con el fin de promover el interés de futuros estudiantes en el mismo. Esta se publicará en las páginas web institucionales de cada una de las universidades participantes.

Por otro lado, se desarrollarán páginas web específicas para este título en las tres universidades donde se incluirá la información relativa al plan de estudios, guías docentes, calendarios y fechas de evaluación, prácticas y Trabajos Fin de Grado, etc.

Específicamente, la Universidad de Burgos realiza acciones de difusión e información centralizadas, a través del Vicerrectorado con competencias en Estudiantes y el **Servicio de Estudiantes y Extensión Universitaria**, así como acciones específicas desde los Centros para la información y difusión de cada título.

A través de **UBUESTUDIANTES**, que es **Punto de Información Juvenil (PIJ)** perteneciente a la Red de Servicios de Información Juvenil de la Junta de Castilla y León, se atiende y difunde todo aquello que sea de interés para el/la estudiante, ya sea información relacionada con la Universidad o in-



formación de otras entidades (Comunidad Autónoma, Ayuntamientos, entidades financieras o de servicios) que realicen actividades o propongan acciones de interés para el/la estudiante, como convocatoria de becas y/o ayudas, concursos, certámenes, propuestas de trabajo etc.

Toda esta información se canaliza a través de la página web de la Universidad, en los perfiles de **futuros/as estudiantes** y de **estudiantes**; los mensajes por correo electrónico, la oficina de atención presencial y las redes sociales Twitter y Facebook principalmente.

En la página principal de la Universidad de Burgos hay un enlace directo a **-Futuros estudiantes-** que, en un portal dinámico y juvenil, recopila la información de interés sobre títulos, becas, alojamiento, cooperación, cultura, etc. Además, pone a disposición de los/as estudiantes un amplio elenco de publicaciones sobre los distintos Centros universitarios, Grados, Másteres, congresos, jornadas, seminarios, concursos, actividades de tiempo libre, acciones de voluntariado, etc. La difusión e información previa a la matrícula, con carácter institucional, tiene como objetivo acercar la Universidad al futuro alumnado. Se le facilita información básica de la institución y de su oferta formativa. Se le informa, además, de las condiciones específicas de acceso a cada titulación y de los procedimientos de matriculación. Asimismo, se incorpora también información sobre todos los títulos que se imparten en la universidad (planes de estudio, características específicas, etc.).

En un enlace específico, el **alumnado de la Universidad de Burgos** puede encontrar toda la información necesaria sobre cuestiones muy diversas, como orientación y tutorías de apoyo, actividades deportivas, de voluntariado y cooperación, programas de movilidad nacional o internacional, servicios de biblioteca e informáticos y aquellas actividades y servicios de cuya información, difusión y orientación se encarga el Servicio de Estudiantes y Extensión Universitaria, como, por ejemplo, los programas de becas y ayudas al estudio.

Además, el **Servicio de Gestión Académica** tiene encomendada, entre otras tareas, la coordinación administrativa y la gestión de los distintos trámites que abarcan la vida académica del estudiante universitario (acceso, admisión, becas, planes de estudios, matrícula, títulos-).

Desde los **Centros** se realizan acciones de difusión e información previas a la matrícula con el objetivo de aprovechar sus conocimientos, contactos y medios para facilitar un acercamiento más profundo a su propia oferta formativa y sus servicios, desarrollando iniciativas para explicar los títulos que se imparten en los mismos. En cualquier caso, se establecen mecanismos de coordinación de dichas acciones entre los Servicios y agentes centrales de la Universidad y los propios de los Centros con el objetivo de conocer, coordinar y potenciar los esfuerzos de información y difusión. La Secretaría Administrativa del Centro es el punto de atención directa al estudiante, que le asesora y gestiona los trámites relativos a su matrícula y expediente.

Toda esta información se encuentra en la web de la **Universidad de Burgos**, sujeta a continua actualización. También, a través de la web se pone a disposición del estudiante la posibilidad de efectuar la matrícula vía internet y la consulta detallada de planes de estudio, guías docentes de las asignaturas, etc.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	60

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS

Toda la información sobre el sistema de transferencia y reconocimiento de créditos de las tres universidades participantes en este Grado se puede consultar en los siguientes enlaces:

- [Universidad de Burgos](#)
- [Universidad de León](#)
- [Universidad de Valladolid](#)

Las tres universidades han desarrollado normativa específica, de acuerdo a la legislación vigente, relacionada con el reconocimiento y transferencia de créditos.

- [Universidad de Burgos](#)
- [Universidad de León](#)
- [Universidad de Valladolid](#)

Las universidades de Burgos, León y Valladolid están elaborando una nueva normativa de transferencia y reconocimiento de créditos adaptada el RD 822/2021. Entre los supuestos de reconocimiento de créditos recogidos en el art. 10 de dicha normativa, se incluye la posibilidad de reconocer un máximo de 36 ECTS (15% del total de la titulación) a partir de la experiencia profesional o laboral, o también de créditos procedentes de estudios universitarios no oficiales (propios o de formación permanente). Dicho reconocimiento se realizará siguiendo las indicaciones sobre requisitos y cómputo de tiempo trabajado que establezcan las normativas de las respectivas universidades.



En el caso del reconocimiento de créditos para estudiantes procedentes de Grados Superiores de Formación Profesional, se llevará a efecto considerando los convenios específicos firmados entre la Administración Autónoma de la Comunidad de Castilla y León y cada una de estas universidades. Para ello, se encuentra en proceso la solicitud realizada por la Universidad de Burgos a la Dirección General de Formación Profesional de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, que será estudiada y resuelta en la comisión mixta establecida al efecto para el desarrollo de actuaciones conjuntas dirigidas al análisis de correspondencias entre estudios de Formación Profesional de Grado Superior y estudios universitarios de Grado relacionados con este título.

- **Universidad de Burgos**
- **Universidad de León**
- **Universidad de Valladolid**

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

No procede



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Clases magistrales
Conferencias, ponencias, masterclass
Clases de aprendizaje dirigido- interactivo
Seminarios
Prácticas de aula
Visitas a empresas
Tutorías grupales
Prácticas de laboratorio
Prácticas en sala de cata
Prácticas en planta piloto
Prácticas de cocina
Prácticas en empresa
Trabajo autónomo
Trabajo tutorizado individual
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)
Conferencias o videoconferencias (en directo o por videoconferencia)
Aula invertida
Realización de problemas
Aprendizaje de habilidades comunicativas
Grupos de debate
Método del caso
Aprendizaje basado en problemas
Aprendizaje basado en proyectos
Aprendizaje cooperativo
Aprendizaje basado en la adquisición de conocimientos y habilidades en el manejo de instrumental y/o técnicas
Supervisión individualizada (Prácticas Externas y/o Trabajo Fin de Grado)
Lectura y análisis crítico de documentos
Trabajos dirigidos individuales
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Resolución de problemas y/o casos
Pruebas de habilidad (laboratorio, cocina, etc.)
Informes (prácticas, casos, proyectos, etc.)
Exposiciones orales y defensa de trabajos
Participación en foros, debates, tutorías, etc.
Prueba escrita u oral de temas a desarrollar
Prueba escrita u oral de preguntas cortas
Prueba tipo test
Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos



5.5 NIVEL 1: BÁSICAS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Física aplicada a los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Física
Básica	Ciencias	Física
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos:</p> <p>Cn1. Fundamentos físicos, químicos, biológicos y bioquímicos, y su influencia en los componentes de los alimentos y sus aplicaciones en gastronomía.</p> <p>Cn42. Bases del método científico.</p> <p>Cn43. Diseño básico de experimentos.</p> <p>Habilidades:</p> <p>Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.</p> <p>Resultados de aprendizaje específicos:</p> <p>Conocer y aplicar la terminología y los diferentes sistemas de unidades de medida en los procesos físicos que experimentan los alimentos relacionados con la gastronomía.</p> <p>Comprender el significado y la importancia de las propiedades físicas de los alimentos, así como su utilidad en el diseño de equipos y análisis de los procesos implicados en su elaboración, transporte y conservación.</p> <p>Comprender la importancia de los cambios de fase en la elaboración de los alimentos, así como de la utilización del calor en dichos cambios de fase.</p> <p>Adquirir las destrezas para realizar un adecuado empleo de las leyes físicas en la comprensión y resolución de problemas relacionados con los procesos y transformaciones físicas que experimentan los alimentos en su preparación.</p> <p>Adquirir, desarrollar y ejercitar las destrezas necesarias para el adecuado uso de la instrumentación básica en la medida de las propiedades físicas de los alimentos y de las magnitudes características en su elaboración.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		



¿Por qué la física en la cocina? Los alimentos como sistemas físicos. Mecánica de fluidos: fluidos ideales y reales. Propiedades mecánicas y reológicas de los alimentos. Propiedades térmicas de los alimentos. Aplicaciones de las ondas en la gastronomía. Propiedades ópticas y color en alimentos. Medida experimental de propiedades físicas de los alimentos (mecánicas, térmicas y ópticas).

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Química aplicada a los alimentos

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
Básica	Ciencias	Química
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos



Cn1. Fundamentos físicos, químicos, biológicos y bioquímicos, y su influencia en los componentes de los alimentos y sus aplicaciones en gastronomía.

Cn42. Bases del método científico.

Cn43. Diseño básico de experimentos.

Habilidades

Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.

Resultados específicos del aprendizaje

Mostrar conocimiento de hechos, principios y teorías fundamentales en Química.

Conocer las propiedades características de los elementos químicos, incluyendo tendencias y relaciones en la tabla periódica, así como la estructura y los estados de agregación de las moléculas.

Describir los principios sobre termodinámica, cinética y equilibrio químico, y su aplicación a la gastronomía.

Resolver problemas de Química relacionados con Ciencias Gastronómicas.

Realizar procedimientos estándar de laboratorio y utilizar instrumentación básica en trabajos sintéticos y analíticos en Química de utilidad en el campo de la gastronomía.

Analizar e interpretar datos derivados de observaciones y medidas de laboratorio vinculados a gastronomía.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Estructura de la materia. El átomo. Sistema periódico. Enlace químico y estructura de las moléculas. Fuerzas intermoleculares y estados de agregación.

Estados de agregación de la materia. El agua. Fases y equilibrio de fases. Diagramas de fase. Sistemas multicomponentes: disoluciones y suspensiones. Solubilidad y saturación. Concentración de las soluciones. Propiedades de las disoluciones.

Tipos de reacciones químicas.

Termoquímica. Cinética química.

Equilibrio químico.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Fundamentos de biología

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Biología



Básica	Ciencias	Biología
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn1. Fundamentos físicos, químicos, biológicos y bioquímicos, y su influencia en los componentes de los alimentos y sus aplicaciones en gastronomía.</p> <p>Cn42. Bases del método científico.</p> <p>Cn43. Diseño básico de experimentos.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer las características generales de organización de los seres vivos y los fundamentos de su diversidad.</p> <p>Conocer los principales grupos de seres vivos de interés alimentario y su posición filogenética.</p> <p>Reconocer los órganos y organización interna del material biológico de uso alimentario.</p> <p>Proporcionar las destrezas necesarias para manejar técnicas básicas en biología e interpretar los resultados obtenidos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><i>Características de los seres vivos.</i> Organismos procariotas y eucariotas. Evolución y biodiversidad. Fundamentos de filogenia, taxonomía y nomenclatura para el estudio de los microorganismos, plantas, animales y hongos.</p> <p><i>La célula.</i> Estructura y organización. División celular.</p> <p><i>Microbiología.</i> Grupos de microorganismos. Estructura de los microorganismos. Nutrición y metabolismo (incluyendo las bases de las fermentaciones). Reproducción bacteriana. Infección, enfermedad, patogenicidad y virulencia. Colonización, supervivencia y producción de daños en el hospedador (incluyendo la acción de las toxinas).</p> <p><i>Vegetales.</i> Estructura y función de los vegetales. Desarrollo de los vegetales. Características y usos de los distintos tipos de vegetales de interés gastronómico.</p> <p><i>Hongos.</i> Organización, forma de vida y reconocimiento práctico. Macromicetos de interés en alimentación. Importancia industrial de los hongos microscópicos.</p> <p><i>Animales.</i> Estructura y organización. Tipos de tejidos y funciones. Arquetipos animales y su uso en gastronomía.</p>		



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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Análisis de datos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Matemáticas
Básica	Ciencias	Matemáticas
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn25. Conceptos básicos de análisis de datos y estadística aplicados a las Ciencias Gastronómicas.</p> <p>Cn42. Bases del método científico.</p> <p>Cn43. Diseño básico de experimentos.</p>		



Habilidades

Hb19. Aplicar el análisis de datos y estadística a las Ciencias Gastronómicas.

Resultados específicos del aprendizaje

Describir, organizar y analizar conjuntos de datos.

Utilizar métodos estadísticos para estudiar la relación entre dos variables.

Ajustar modelos probabilísticos a variables aleatorias.

Aplicar métodos de inferencia estadística básica.

Utilizar software estadístico para trabajar con conjuntos de datos.

Tomar decisiones objetivas en un ambiente de incertidumbre.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Datos e información en el sector de la gastronomía. Análisis univariante: tabulación, descripción numérica y representación gráfica.

Análisis de datos bivalente: asociación y correlación. Introducción al análisis multivariante.

Números índices y tasas de variación.

Nociones de inferencia estadística: modelos binomial y normal, estimación por intervalos de confianza y tests de hipótesis.

Modelos de regresión lineal. Conceptos básicos de diseño de experimentos.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Antropología y gastronomía

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
----------	------	---------

Básica	Ciencias	Biología
--------	----------	----------

Básica	Ciencias	Biología
--------	----------	----------

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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn3. Fundamentos antropológicos de la alimentación humana.</p> <p>Cn42. Bases del método científico.</p> <p>Cn43. Diseño básico de experimentos.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación y gastronomía.</p> <p>Conocer la diversidad de culturas y costumbres relacionadas con la alimentación.</p> <p>Valorar la variedad e influencia de aspectos culturales en las formas de preparar, consumir y considerar los alimentos y la cultura gastronómica.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Fundamentos de la antropología gastronómica: Naturaleza y cultura.</p> <p>Alimentación y diversidad cultural: La cultura como condicionante de la elección gastronómica.</p> <p>Cocina, cultura y clase: Fundamentos ecológicos, socioeconómicos y políticos de la gastronomía.</p> <p>Gastronomía, ritualidad y simbolismo. Prescripciones y tabúes alimentarios.</p> <p>Maneras en la mesa: comensalidad, criterios de distinción y gusto.</p> <p>Los espacios y tiempos culinarios: Multiculturalidad alimentaria, migración y globalización.</p> <p>El comensal del siglo XXI: arte culinario y gastronomía como cultura de salud.</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Fundamentos de bioquímica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn1. Fundamentos físicos, químicos, biológicos y bioquímicos, y su influencia en los componentes de los alimentos y sus aplicaciones en gastronomía.</p> <p>Cn42. Bases del método científico.</p> <p>Cn43. Diseño básico de experimentos.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Describir la estructura de las biomoléculas que constituyen los seres vivos, relacionándola con su función.</p> <p>Expresar el funcionamiento de las enzimas como catalizadores biológicos y su regulación en el contexto del metabolismo de las células, así como sus aplicaciones químicas.</p> <p>Identificar los principales procesos de captación y transformación de energía por las células, la mediación enzimática en los procesos metabólicos y la regulación metabólica.</p> <p>Desarrollar protocolos experimentales relacionados con la materia e interpretar los resultados obtenidos en el laboratorio.</p>		



5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la Bioquímica. Bioelementos. Papel del agua en los procesos biológicos.		
Estructura y función de las biomoléculas: Glúcidos. Lípidos. Aminoácidos y proteínas. Ácidos nucleicos.		
Enzimas: Conceptos básicos y cinética enzimática. Regulación de la actividad enzimática. Tipos de enzimas.		
Metabolismo glucídico: Introducción al metabolismo glucídico. Glucólisis y metabolismo de otros azúcares. Destinos metabólicos del piruvato. La fermentación en el metabolismo glucídico: microbiota intestinal. Gluconeogénesis. Ruta de las pentosas fosfato. Metabolismo del glucógeno		
Ciclo del ácido cítrico. Transporte electrónico y fosforilación oxidativa.		
Metabolismo lipídico: Digestión, almacenamiento y movilización de los lípidos. Catabolismo de los lípidos. Cuerpos cetónicos. Síntesis de lípidos: ácidos grasos, triacilglicéridos y colesterol.		
Metabolismo de compuestos nitrogenados: Degradación de aminoácidos y ciclo de la urea. Biosíntesis de aminoácidos. Metabolismo de ácidos nucleicos.		
Integración del metabolismo: Interrelación de los principales órganos en el metabolismo energético. Control hormonal del metabolismo energético. Adaptaciones metabólicas: ciclo ayuno/alimentación, diabetes, ejercicio.		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Bioquímica de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
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	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn1. Fundamentos físicos, químicos, biológicos y bioquímicos, y su influencia en los componentes de los alimentos y sus aplicaciones en gastronomía.</p> <p>Cn42. Bases del método científico.</p> <p>Cn43. Diseño básico de experimentos.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Identificar los componentes característicos de los sistemas bioquímicos alimentarios en cuanto a estructura, propiedades bioquímicas y funcionalidad.</p> <p>Comprender y considerar la importancia de las enzimas en el procesado, tratamiento y calidad final de los alimentos.</p> <p>Analizar y describir las reacciones bioquímicas que se producen en los alimentos durante su procesado y almacenamiento.</p> <p>Identificar los principales grupos de aditivos alimentarios y sus funciones.</p> <p>Desarrollar y resolver cuestiones prácticas de laboratorio relacionados con la materia.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción a la Bioquímica de los alimentos. Relación con otras ciencias.</p> <p>Características y función bioquímica, modificaciones y alteraciones de los componentes de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento:</p> <p>Agua.</p> <p>Vitaminas y minerales.</p> <p>Hidratos de carbono.</p> <p>Lípidos.</p> <p>Proteínas.</p> <p>Compuestos fenólicos, responsables del flavor y pigmentos.</p> <p>Compuestos bioactivos de los alimentos.</p> <p>Enzimas. Papel en los alimentos. Modificación y deterioro. Principales aplicaciones en la industria alimentaria.</p> <p>Aditivos alimentarios</p>		
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		



No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Microbiología de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Biología
Básica	Ciencias	Biología
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn5. Microorganismos de interés en los alimentos y sus efectos beneficiosos y perjudiciales.</p> <p>Cn42. Bases del método científico.</p> <p>Cn43. Diseño básico de experimentos.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Describir los principales microorganismos presentes en los alimentos.</p> <p>Evaluar el papel que desempeñan los microorganismos en los alimentos, entendiendo su función en la alteración de los alimentos y en la transmisión de enfermedades por su presencia en los mismos.</p>		



Comprender los principales procedimientos de control de la contaminación microbiana de los alimentos.

Valorar la utilización de microorganismos en procesos de interés para la producción de alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Importancia de los microorganismos en los alimentos.

Microorganismos presentes en los alimentos.

Alteración microbiana de los alimentos.

Microorganismos patógenos transmitidos por los alimentos y tipos de patologías que producen.

Procedimientos de control de la contaminación microbiana de los alimentos.

Uso de microorganismos en la producción de alimentos (incluyendo cultivos iniciadores, fermentaciones alimentarias, etc.)

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Administración de empresas gastronómicas

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Matemáticas
Básica	Ciencias	Matemáticas
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn26. Conceptos básicos relativos tanto a la empresa como a su relación con el entorno general y específico.</p> <p>Cn27. Conocer los elementos básicos de la organización y la gestión empresarial, así como las herramientas orientadas a la sostenibilidad de empresas gastronómicas.</p> <p>Cn28. Comprender el proceso de toma de decisiones.</p> <p>Cn30. Conocer el marco institucional y jurídico que afecta a las empresas del sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb21. Analizar las características funcionales de empresas del sector culinario y gastronómico, identificar la problemática asociada con las principales áreas funcionales y plantear alternativas para su resolución.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer los conceptos básicos relativos tanto la empresa (elementos, funciones, tipología, objetivos, localización, dimensión y estrategias de crecimiento) como a su relación con el entorno general y específico.</p> <p>Identificar la problemática asociada con las principales áreas funcionales de la empresa, haciendo especial hincapié en los subsistemas de administración y producción, aplicando los conocimientos adquiridos para su resolución.</p> <p>Comprender el proceso de toma de decisiones por parte de los directivos, aplicándolo para resolver problemas empresariales concretos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Fundamentos sobre la empresa.</p> <p>El subsistema de administración.</p> <p>Otros subsistemas funcionales de la empresa gastronómica.</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Fisiología humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA



Básica	Ciencias	Química
Básica	Ciencias	Química
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn2. Principios generales de la organización y funcionamiento del cuerpo humano.</p> <p>Cn42. Bases del método científico.</p> <p>Cn43. Diseño básico de experimentos.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Comprender el funcionamiento de cada órgano y sistema, y la coordinación existente entre ellos.</p> <p>Conocer los mecanismos de regulación de las funciones fisiológicas y sus mecanismos de adaptación.</p> <p>Conocer los mecanismos habituales de descompensación de las funciones fisiológicas.</p> <p>Asimilar los conocimientos básicos sobre terminología anatómica y fisiológica necesaria para poder comunicarse con otros profesionales.</p> <p>Relacionar los diferentes sistemas y aparatos con la alimentación y la nutrición.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>INTRODUCCIÓN A LA FISIOLÓGÍA</p> <p>Tema 1. Fisiología Humana. Concepto. Medio interno y homeostasis. Sistemas de transporte celular</p> <p>Práctica 1. Simulaciones de laboratorio de Fisiología. Mecanismos de transporte y permeabilidad celular. Simulación de la diálisis (difusión simple); Simulación de la difusión facilitada; Simulación de la presión osmótica; Simulación de la filtración; Simulación del transporte activo.</p> <p>EXCITABILIDAD Y CÉLULAS EXCITABLES</p> <p>Tema 2. Concepto de excitabilidad. Bases iónicas del potencial de membrana en reposo. Transmisión del impulso nervioso. Sinapsis y neurotransmisores. Integración neuronal.</p> <p>Tema 3. Estructura funcional de las células musculares. Procesos funcionales asociados a la contracción muscular.</p>		



Práctica 2. Simulaciones de laboratorio de Fisiología. Neurofisiología del impulso nervioso. El potencial de reposo de la membrana; El potencial receptor; El potencial de acción: umbral; El potencial de acción: la importancia de los canales de Na⁺ dependientes de voltaje; El potencial de acción: medición de sus períodos refractarios absoluto y relativo. El potencial de acción: codificación de la intensidad del estímulo; El potencial de acción: velocidad de conducción; Transmisión sináptica química y liberación de neurotransmisor; El potencial de acción: todo en conjunto.

SISTEMAS DE REGULACIÓN

Tema 4. Organización general del sistema nervioso. Sistema nervioso central. Sistema nervioso autónomo. Fisiología sensorial. Receptores.

Tema 5. Integración neuroendocrina. Concepto y clasificación de las hormonas. Control endocrino de las funciones fisiológicas.

Práctica 3. Actos Reflejos (práctica en laboratorio). Reflejos de Extensión. Reflejos Vestibulares. Reflejos Salivares.

Práctica 4. Simulaciones de laboratorio de Fisiología. Fisiología del sistema endocrino. Metabolismo y hormona tiroidea; Glucosa plasmática, insulina y diabetes mellitus; Medición del cortisol y de la hormona adrenocorticotrópica.

Práctica 5. Determinación de glucemia basal y glucemia tras sobrecarga de ingesta de glucosa (práctica de laboratorio).

SANGRE Y SISTEMA CIRCULATORIO

Tema 6. Compartimentos líquidos y su composición. Elementos formes de la sangre. Hemostasia. Inmunidad.

Tema 7. Fisiología Cardíaca. Acontecimientos eléctricos y mecánicos durante el ciclo cardíaco. Gasto cardíaco. Regulación de la función cardíaca.

Tema 8. Organización del sistema circulatorio. Hemodinámica. Circulación arterial, venosa y linfática. Presión arterial. Intercambio capilar.

Práctica 6. Parámetros sanguíneos (práctica de laboratorio). Recuento de eritrocitos y frotis sanguíneo. Grupos y factores sanguíneos.

Práctica 7. Electrocardiografía y Fonocardiografía (práctica de laboratorio). Medida de la presión arterial.

SISTEMA RESPIRATORIO

Tema 9. Mecánica respiratoria. Volúmenes y capacidades pulmonares.

Tema 10. Intercambio y transporte de gases. Regulación de la respiración.

Práctica 8. Mecánica Respiratoria y Espirometría (Simulaciones de laboratorio de Fisiología y práctica de laboratorio).

SISTEMA EXCRETOR

Tema 11. Anatomía funcional del sistema excretor. Filtración, reabsorción y secreción renal. Formación de orina concentrada y diluida.

Tema 12. Equilibrio ácido-base. Sistemas amortiguadores de la sangre. Regulación respiratoria. Compensación renal.

Práctica 9. Simulaciones de laboratorio de Fisiología. Fisiología del sistema renal. Efecto del radio de la arteriola sobre la filtración glomerular; Efecto de la presión sobre la filtración glomerular; Respuesta renal a la alteración de la presión arterial; Los gradientes de solutos y su influencia sobre la concentración de la orina; Reabsorción de glucosa a través de proteínas transportadoras; Efecto de las hormonas sobre la formación de la orina.

SISTEMA DIGESTIVO

Tema 13. Motilidad digestiva y su control.

Tema 14. Secreciones digestivas y su control.

Tema 15. Digestión y absorción de hidratos de carbono, proteínas y lípidos. Absorción de agua y electrolitos.

Práctica 10. Simulaciones de laboratorio de Fisiología. Procesos químicos y físicos de la digestión. Evaluación de la digestión del almidón por la amilasa salival; Exploración de la especificidad de la amilasa por el sustrato; Evaluación de la digestión de proteínas por la pepsina; Evaluación de la digestión de las grasas por la lipasa.

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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
5.5 NIVEL 1: CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y SALUD		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Calidad y seguridad alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn7. Conceptos de higiene, seguridad alimentaria y control de calidad en los ámbitos culinario y gastronómico.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb3. Aplicar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de autocontrol, aplicando la legislación vigente.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Describir cómo gestionar la calidad y seguridad alimentaria en restauración colectiva.</p> <p>Buscar y aplicar la legislación alimentaria fundamental en restauración colectiva.</p> <p>Determinar qué prácticas higiénicas son más adecuadas en actuaciones en restauración colectiva.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Calidad alimentaria. Definiciones y conceptos de calidad. Modelos y herramientas fundamentales para la gestión de la calidad. Aplicación en restauración colectiva.</p> <p>Seguridad alimentaria. Concepto de seguridad alimentaria. Riesgos para la salud asociados al consumo de alimentos. Factores determinantes. Gestión de la Seguridad Alimentaria: autocontrol.</p>		



Higiene de los alimentos. Procedimientos de actuación en restauración colectiva. Legislación alimentaria esencial para establecimientos de restauración.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Alimentos: composición y propiedades

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
----------	-------------

ECTS NIVEL 2	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	No	No
----	----	----

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
---------	------------	--------

No	No	No
----	----	----

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
---------	--------	-----------

No	No	No
----	----	----

ITALIANO	OTRAS
----------	-------

No	No
----	----

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos

Cn4. Estructura, composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos.

Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

Habilidades



Hb4. Identificar y seleccionar los alimentos y los productos e ingredientes alimentarios más adecuados para las distintas preparaciones culinarias y productos gastronómicos.

Resultados específicos del aprendizaje

Conocer los diferentes grupos de alimentos, su composición química, propiedades y valor nutritivo.

Conocer y saber diferenciar las principales variedades de un alimento.

Conocer las condiciones de estabilidad y utilización de los distintos alimentos.

Saber diferenciar los alimentos alterados de los óptimos para el consumo.

Conocer los alimentos potencialmente tóxicos de forma natural.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Aspectos generales. Clasificación de los alimentos. Composición y propiedades. Legislación: Código alimentario y normas de calidad.

Grupos de alimentos. Características, composición, propiedades, valor nutritivo de carne y productos cárnicos, pescado y productos derivados, leche y productos lácteos, huevos y ovoproductos, frutas y hortalizas, hongos, cereales y derivados, legumbres, grasas y aceites, agua, bebidas analcohólicas y bebidas alcohólicas, especias y condimentos, alimentos estimulantes, edulcorantes y productos de confitería, otros alimentos.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		

NIVEL 2: Nutrición y dietética

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS



No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn8. Nutrientes, su función en el organismo, las necesidades y las recomendaciones y las bases del equilibrio nutricional.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb9. Aplicar las bases de la nutrición en la elaboración y diseño de ofertas gastronómicas equilibradas, saludables y sostenibles.</p> <p>Hb30. Utilizar y aplicar de manera óptima las tecnologías de la información y comunicación relacionadas con la gastronomía y alimentación para posicionar y distinguir su actividad frente a otros profesionales de la gastronomía.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer el papel de los nutrientes y otros componentes alimentarios y su interés en la gastronomía.</p> <p>Conocer las bases de la alimentación equilibrada, saludable y sostenible y aplicarlas en el ámbito de la gastronomía.</p> <p>Aplicar los conocimientos anteriores sobre las raciones de los alimentos para conseguir un menú equilibrado.</p> <p>Analizar de forma crítica la información de carácter divulgativo sobre temas de nutrición y dietética.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la nutrición y dietética. Requerimientos, necesidades, objetivos y recomendaciones nutricionales. Guías Alimentarias. Dieta equilibrada, saludable y sostenible. Nutrientes: proteínas, lípidos, hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales. Agua. Alcohol. Otros componentes de interés nutricional. Etiquetado nutricional. Formas alternativas y especiales de alimentación.		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Análisis sensorial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn6. Aspectos básicos de la percepción sensorial y las propiedades sensoriales de los alimentos, así como la metodología del análisis sensorial.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb2. Seleccionar y aplicar las técnicas de análisis sensorial para evaluar la calidad de los alimentos y productos culinarios.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Entender los aspectos básicos de la percepción sensorial y de las propiedades sensoriales de los alimentos.</p> <p>Conocer la metodología, saber aplicar las técnicas de análisis sensorial, evaluar las propiedades sensoriales de los alimentos en sesiones de cata en el ámbito gastronómico y la industria alimentaria.</p> <p>Ser capaz de analizar e interpretar los resultados.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Percepción Sensorial. Estímulos y receptores sensoriales. Condicionantes de la respuesta sensorial.</p> <p>Propiedades sensoriales: aspecto, olor, gusto, aroma y textura.</p> <p>Metodología sensorial. Condiciones normalizadas para la realización de las pruebas. Tipos de pruebas. Selección y entrenamiento de un panel de catadores.</p> <p>Análisis sensorial con consumidores.</p> <p>Diseño experimental, tratamiento de los datos y presentación de resultados.</p> <p>Aplicaciones del análisis sensorial en la gastronomía.</p>		
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		
No existen datos		



5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
5.5 NIVEL 1: TECNOLOGÍA Y PROCESOS CULINARIOS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Tecnología culinaria I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn10. Conocimiento de distintos tipos de tratamientos culinarios y nuevas tecnologías aplicadas a los procesos culinarios e identificación de los más apropiados para los diferentes alimentos.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb5. Evaluar e interpretar el impacto del procesado y los tratamientos culinarios sobre las propiedades de los alimentos.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Describir y saber aplicar las operaciones preparativas básicas de los alimentos propias de la tecnología culinaria.</p> <p>Identificar y saber aplicar los procesos culinarios básicos aplicados a los alimentos a distintas temperaturas.</p> <p>Analizar la implicación de las operaciones preparativas y los procesos culinarios en las características nutricionales, microbiológicas y organolépticas de los alimentos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		



Conceptos básicos de tecnología culinaria. Operaciones preparativas de selección, limpieza y corte. Procesos culinarios a temperatura ambiente y en refrigeración: Operaciones de unión (emulsiones y espumas; homogeneización y amasado). Salazonado. Técnicas de maceración (marinado, adobo, escabeches y encurtidos). Procesos culinarios con aplicación de calor: medio acuoso, graso, seco y cocciones mixtas. Fermentaciones. Otros procesos culinarios. Preparación de fondos y salsas. Deshidratación.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Tecnología culinaria II

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
-----------------	-------------

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	No	No
----	----	----

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
---------	------------	--------

No	No	No
----	----	----

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
---------	--------	-----------

No	No	No
----	----	----

ITALIANO	OTRAS
----------	-------

No	No
----	----

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos

Cn10. Conocimiento de distintos tipos de tratamientos culinarios y nuevas tecnologías aplicadas a los procesos culinarios e identificación de los más apropiados para los diferentes alimentos.



Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

Habilidades

Hb7. Saber aplicar los distintos tipos de tratamientos culinarios en función del tipo de alimento, identificando los cambios que producen a nivel físico, químico, sensorial y nutricional.

Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.

Hb28. Aplicar los principios del método científico para crear propuestas culinarias y gastronómicas novedosas e innovadoras.

Resultados específicos del aprendizaje

Identificar las técnicas culinarias más apropiadas para los distintos alimentos.

Comprender los procesos utilizados en la cocina y saber aplicarlos para obtener preparaciones culinarias variadas y con buenas propiedades organolépticas a partir de los diferentes grupos de alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Procesado culinario, incluyendo las técnicas tradicionales y otras alternativas que permitan la eliminación, sustitución e incorporación de determinados ingredientes:

Carnes y derivados

Pescados y mariscos

Leche y derivados lácteos

Huevos

Hortalizas, verduras y frutas

Legumbres y cereales

Setas

Miel y derivados

Otros alimentos

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Tecnología alimentaria

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
-----------------	-------------

ECTS NIVEL 2	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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn9. Sistemas de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos, así como el impacto que ejercen sobre sus propiedades y su valor nutritivo.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb5. Evaluar e interpretar el impacto del procesado y los tratamientos culinarios sobre las propiedades de los alimentos.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer e interpretar los fundamentos de los procesos de la industria alimentaria, con especial incidencia en los métodos de conservación.</p> <p>Elaborar, transformar, higienizar y conservar alimentos, seleccionando el método más adecuado en cada caso.</p> <p>Establecer herramientas de control y verificación del proceso de conservación.</p> <p>Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la transformación y conservación de alimentos.</p> <p>Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Conceptos básicos: Agentes alterantes y modificaciones de los alimentos.</p> <p>Acondicionamiento de materias primas y operaciones iniciales de preparación de los alimentos.</p> <p>Conservación de los alimentos por el calor.</p> <p>Conservación de los alimentos por acción del frío.</p> <p>Conservación de los alimentos por la reducción de la actividad del agua.</p> <p>Otros tratamientos de conservación de los alimentos.</p> <p>Transformación de los alimentos.</p> <p>Envasado y almacenamiento de los alimentos.</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Sistemas de organización en cocina		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn11. Criterios de diseño de una cocina y sistemas y fases de la producción culinaria, con el fin de obtener una correcta productividad.</p> <p>Cn12. Conocer los distintos tipos de instalaciones y equipamiento destinados al tratamiento culinario y sus condiciones óptimas de funcionamiento.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb6. Identificar las características de los distintos tipos de cocina y las instalaciones y equipamiento idóneos para ellas.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer los criterios de diseño de una cocina considerando las normativas referentes a las infraestructuras inmobiliarias y las condiciones higiénico-sanitarias.</p> <p>Definir la funcionalidad de los espacios con el fin de obtener una correcta productividad (logística, previsión de crecimiento, optimización de procesos...).</p>		



Analizar los diferentes procesos de producción en función de las materias primas, técnicas productivas, uso de tecnologías y obtención de productos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Conceptos básicos.

Instalaciones en cocina. Zonas del espacio culinario. Diseño y distribución. Equipamientos de la cocina.

El personal en cocina. Organización de las funciones en cocina.

Sistemas de producción culinaria (tradicional para servicio inmediato; preparación y conservación para servicio diferido). Dimensionado.

Fases de la producción culinaria. Diagramas de flujo. Supervisión de los procesos de producción en cocina. Control de consumos y costes de producción en cocina.

Normativas referentes a las infraestructuras y normativa higiénico-sanitaria.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Técnicas y procesos industriales en restauración

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
----------	-------------

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	No	No
----	----	----

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
---------	------------	--------

No	No	No
----	----	----

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
---------	--------	-----------

No	No	No
----	----	----

ITALIANO	OTRAS
----------	-------



No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn18. Conocer las instalaciones, procesos tecnológicos y sistemas de distribución utilizados en restauración colectiva y en plantas de producción de platos preparados y semielaborados.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb12. Identificar las características generales de los distintos sistemas de restauración colectiva y de los establecimientos de producción de platos preparados y semielaborados y seleccionar los más adecuados para cada aplicación.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conoce las instalaciones y procesos tecnológicos implicados en la preparación de los alimentos en la restauración colectiva.</p> <p>Es capaz de identificar y diferenciar las instalaciones, equipamiento, técnicas de preparación y distribución de alimentos en los establecimientos de restauración colectiva en función del sistema de restauración.</p> <p>Capacidad para planificar, diseñar y organizar plantas de producción de platos preparados y semielaborados.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Restauración colectiva. Instalaciones, operaciones y tecnologías empleadas en los sistemas de restauración colectiva.</p> <p>Selección e implementación de las técnicas culinarias en función de los sistemas de restauración (línea caliente, cocinado-refrigeración, cocinado-congelación, atmósferas modificadas, cocinado a vacío-refrigeración, etc.).</p> <p>Planificación y diseño de plantas de producción de platos preparados y/o semielaborados. Procesos de elaboración y envasado. Almacenamiento y distribución de productos terminados.</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Creación gastronómica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn15. Conocer las bases y posibilidades del proceso creativo a desarrollar en gastronomía.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Hb28. Aplicar los principios del método científico para crear propuestas culinarias y gastronómicas novedosas e innovadoras.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer las bases del proceso creativo.</p> <p>Conocer las posibilidades para la creatividad en gastronomía.</p> <p>Ser capaz de aplicar el proceso creativo al desarrollo de nuevas creaciones gastronómicas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El proceso creativo. Como ha evolucionado la creatividad gastronómica. Tendencias actuales. Creatividad gastronómica a partir de ingredientes. Creatividad gastronómica a partir de tecnología. Creación de nuevas texturas. Innovando con sabores, aromas y otras sensaciones. Innovando en formas de presentación. Como aplicar la creación gastronómica en cadenas de restauración y en la industria alimentaria.</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Panificación y pastelería		



5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn14. Materias primas, maquinaria y procesos de panadería y pastelería.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb11. Ser capaz de aplicar procesos, técnicas y operaciones para la elaboración de productos de panadería y pastelería, así como para su innovación y desarrollo de nuevos productos.</p> <p>Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer las materias primas adecuadas a cada preparación, la maquinaria y los procesos de panadería y pastelería.</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos en relación con el proceso de elaboración de productos de panadería y pastelería.</p> <p>Ser capaz de resolver problemas y desarrollar nuevos productos de panadería y pastelería.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Materias primas. Maquinaria y utillaje para panificación y pastelería artesanal. Técnicas, elaboraciones y aplicaciones: panificación, masas batidas y hojaldradas, galletas, cremas y rellenos, chocolate y otras elaboraciones. Presentación y servicio del pan y otros productos.		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
5.5 NIVEL 1: CULTURA GASTRONÓMICA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Historia de la alimentación y gastronomía		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn16. Fundamentos y evolución histórica de la alimentación y de la gastronomía.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb1. Aplicar los conceptos físicos, químicos, fisiológicos, biológicos, bioquímicos, microbiológicos, antropológicos e históricos en el desarrollo y creación gastronómicos y en la resolución de problemas en el ámbito gastronómico.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer las características principales y los cambios en la alimentación humana a lo largo del tiempo.</p> <p>Saber localizar geográficamente el origen de los diferentes productos alimenticios y, de ser el caso, el momento cronológico y el contexto de su llegada a nuestro ámbito más inmediato.</p> <p>Conocer el desarrollo del interés por la alimentación y la gastronomía a lo largo de la Historia.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Cocinar es propio de humanos. Estrategias alimentarias en el Paleolítico.</p>		



La domesticación de la naturaleza, sus animales y plantas.

Función social del banquete. Las primeras civilizaciones.

Cocina y hábitos alimentarios en la cultura romana.

Alimentación e identidad cultural en la Edad Media.

De los primeros libros de cocina a los recetarios de la época moderna.

Las crisis de subsistencia y los nuevos alimentos de ultramar de la época moderna.

Nacimiento del concepto de gastronomía: siglos XVIII y XIX.

Las transformaciones del consumo en la época contemporánea: cocina globalizada, innovadora y (no) saludable.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		

No existen datos

NIVEL 2: Gastronomía española

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
-----------------	-------------

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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	



No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn17. Identificar y comprender los principales elementos y manifestaciones de la cultura gastronómica nacional e internacional, así como conocer las técnicas y elaboraciones más relevantes.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb8. Desarrollar platos de la gastronomía nacional e internacional y realizar innovaciones sobre los mismos adaptadas a las demandas de la sociedad.</p> <p>Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Identificar las principales pautas de alimentación de las distintas regiones españolas.</p> <p>Desarrollar platos de las diferentes regiones de España, identificando sus ingredientes y presentación.</p> <p>Valorar la gastronomía española y su repercusión en el ámbito social y cultural del territorio.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>1- Fundamentos de la gastronomía española: Comida y territorio cultural.</p> <p>2- Alimentos e ingredientes característicos de las distintas regiones gastronómicas: De la forma de cocinar a la forma de comer.</p> <p>3-Regiones gastronómicas en España. Elaboraciones identitarias de cada cocina.</p> <p>4-Producto local y cocina de proximidad: Turismo y gastronomía.</p> <p>5-Dieta mediterránea como ¿Patrimonio inmaterial de la humanidad¿ en la gastronomía española.</p> <p>6-Gastronomía tradicional vs nuevas tendencias en la gastronomía española.</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Gastronomía internacional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn17. Identificar y comprender los principales elementos y manifestaciones de la cultura gastronómica nacional e internacional, así como conocer las técnicas y elaboraciones más relevantes.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb8. Desarrollar platos de la gastronomía nacional e internacional y realizar innovaciones sobre los mismos adaptadas a las demandas de la sociedad.</p> <p>Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Identificar las principales pautas de alimentación de las distintas culturas gastronómicas.</p> <p>Elaborar platos y aplicar técnicas propias de las diferentes gastronomías del mundo.</p> <p>Valorar la gastronomía internacional y su repercusión sociocultural a nivel global.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>1-Fundamentos de la gastronomía internacional: territorio cultural.</p> <p>2-Alimentos e ingredientes característicos propios de las cocinas del mundo.</p> <p>3-Regiones gastronómicas en el mundo. Elaboraciones de cada continente.</p> <p>4-Gastronomía internacional como patrimonio cultural intangible (ICH).</p> <p>5-Dieta mediterránea como ¿Patrimonio inmaterial de la humanidad¿ en la gastronomía internacional.</p> <p>6-Referencias de vanguardia en gastronomía internacional.</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
5.5 NIVEL 1: ATENCIÓN AL CLIENTE		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Sumillería y gestión en bodega		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn13. Procesos de elaboración de bebidas, factores que determinan el maridaje de platos y bebidas, y bases que rigen la gestión de una bodega en un entorno culinario.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb10. Seleccionar las bebidas y confeccionar cartas para adecuarlas al resto de la oferta gastronómica y gestionar la bodega de un restaurante.</p> <p>Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p>		



Establecer la planificación, aprovisionamiento, y logística, producción, y elaboración y o el servicio al cliente, poniendo especial atención y cuidado en la dirección y coordinación del equipo de personas a su cargo, en la calidad de los productos y del servicio, y en la sostenibilidad del negocio.

Conocer la elaboración y saber apreciar las características organolépticas de los principales tipos de vinos, bebidas fermentadas, destilados y otras bebidas.

Conocer los factores que determinan el maridaje de platos y bebidas.

Ser capaz de confeccionar una carta de vinos, cervezas, aguas y otras bebidas.

Saber gestionar una pequeña bodega.

Ser capaz de seleccionar los vinos y otras bebidas a adquirir.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Introducción a la viticultura y enología. Conceptos básicos de elaboración. Tipos de vino. Vinos de España y vinos internacionales. Otras bebidas fermentadas. Destilados, aguardientes y licores. Otros tipos de bebidas. Introducción a la cata de vinos. Fases de la cata de vinos. Práctica de la cata, condiciones ambientales. Léxico del catador y fichas de cata. Cata de otras bebidas. Elaboración de cartas de bebidas. Introducción al maridaje. Protocolo, presentación en sala y servicio de las bebidas. Aprovisionamiento, gestión y logística en bodega.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Servicio y atención al cliente

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
----------	-------------

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	No	No
----	----	----

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
---------	------------	--------

No	No	No
----	----	----

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
---------	--------	-----------



No	No	No
ITALIANO		OTRAS
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn38. Herramientas para evaluar las necesidades y demandas de los clientes de diferentes ámbitos gastronómicos.</p> <p>Cn39. Metodologías para detectar problemas de forma estandarizada y las bases para su resolución.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb26. Identificar las necesidades y las demandas de los clientes con el fin de ayudar a definir y desarrollar experiencias gastronómicas.</p> <p>Hb31. Utilizar de forma efectiva diferentes medios de comunicación tanto para recibir y valorar como para generar y transmitir información relacionada con el sector.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer y desarrollar procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala, utilizando las técnicas más apropiadas para cada fórmula de restauración y tipos de clientela.</p> <p>Conocer las tendencias actuales en cuanto al desarrollo y fomento de la sensorialidad y la experiencia gastronómica de la clientela en sala, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.</p> <p>Conocer y diferenciar los procedimientos para interpretar y resolver las necesidades de comunicación, información, reservas, reclamaciones y quejas de la clientela.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Imagen y protocolo. Presencia y comportamiento ante el cliente. Importancia de la decoración y el ambiente en un restaurante. Distribución y puesta a punto del comedor para el servicio. Técnicas de servicio, según tipología de restaurante. Comunicación con el cliente. Resolución de problemas en el servicio y atención al cliente. Comunicación del equipo. Relación y coordinación interdepartamental. Promoción del negocio gastronómico. Medios de comunicación. Webs sociales y otras tecnologías. Sistemas informáticos en la gestión gastronómica. Clientes y reservas. Servicio. Facturación y cobro. Organización de eventos gastronómicos.</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Psicología aplicada a la gastronomía		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn35. Comprender la relevancia del consumidor y la complejidad de su comportamiento gastronómico.</p> <p>Cn37. Principios cognitivos, conductuales y emocionales en el ámbito gastronómico.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb26. Identificar las necesidades y las demandas de los clientes con el fin de ayudar a definir y desarrollar experiencias gastronómicas.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer y comprender los principales procesos psicológicos que inciden positiva o negativamente en la experiencia alimentaria y/o gastronómica de las personas.</p> <p>Conocer herramientas para la mejora de la experiencia psicológica relacionado con la gastronomía más allá de la atención meramente técnica.</p> <p>Conocer cómo gestionar un equipo de trabajo eficaz en el entorno gastronómico potenciando la satisfacción de trabajadores/as y clientes/as.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>1.- Psicología aplicada a la gastronomía. Conceptos básicos cognitivos, emocionales, sociales y de la personalidad.</p> <p>2.- Psicología y conducta del consumidor. Factores condicionantes. Influencia cultural. Publicidad y medios de comunicación. Tendencias de consumo.</p> <p>3.- Beneficios psicológicos de la gastronomía.</p> <p>4.- Problemas psicológicos relacionados con la alimentación.</p> <p>5.- Equipos de trabajo y clientes: Motivación y satisfacción laboral.</p> <p>6.- Satisfacción de los clientes.</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
5.5 NIVEL 1: GESTIÓN EMPRESARIAL		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Gastronomía y comercialización		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn31. Conocer los conceptos básicos, principios y fundamentos del márketing en el ámbito gastronómico.</p> <p>Cn35. Comprender la relevancia del consumidor y la complejidad de su comportamiento gastronómico.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb22. Aplicar la estrategia márketing <i>mix</i> para ofertar y promocionar productos y servicios gastronómicos.</p> <p>Hb30. Utilizar y aplicar de manera óptima las tecnologías de la información y comunicación relacionadas con la gastronomía y alimentación para posicionar y distinguir su actividad frente a otros profesionales de la gastronomía.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer los conceptos básicos, principios y fundamentos del marketing márketing en el ámbito gastronómico.</p>		



Comprender la relevancia del consumidor y la complejidad de su comportamiento gastronómico.		
Identificar el marketing-márquetin mix y tomar decisiones para desarrollar estrategias.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
La función del marketing márquetin en la empresa gastronómica. Análisis del mercado gastronómico: consumidores, demanda y competencia. Estrategias de marketing márquetin y segmentación. El comportamiento del consumidor y de las organizaciones. Decisiones sobre productos y servicios. La política de precios en la empresa. El sistema de distribución comercial. Comunicación y marketing márquetin.		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Emprendimiento y estrategias de negocio		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		



Conocimientos

- Cn32.** Fundamentos de la innovación empresarial y emprendimiento en el sector gastronómico.
- Cn33.** Herramientas para la valoración empresarial y análisis del entorno.
- Cn34.** Conceptos básicos de estrategia empresarial
- Cn40.** Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

Habilidades

- Hb23.** Analizar las ideas de negocio y su viabilidad.
- Hb24.** Realizar planificaciones estratégicas y proponer las modificaciones necesarias para que productos y servicios gastronómicas sean competitivos y respondan a las demandas del sector.
- Hb27.** Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.
- Hb31.** Utilizar de forma efectiva diferentes medios de comunicación tanto para recibir y valorar como para generar y transmitir información relacionada con el sector.

Resultados específicos del aprendizaje

- Identificar nuevas ideas de negocio y evaluar de forma objetiva su viabilidad en el contexto actual.
- Aprender a diseñar y desarrollar un proyecto empresarial.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Introducción a la Innovación y al Emprendimiento en el sector gastronómico.
- Análisis de la idea de negocio.
- Competencias transversales del emprendedor.
- Conceptos básicos de estrategia empresarial. Estrategias corporativas y competitivas.
- Formulación del Plan de Negocio.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		

NIVEL 2: Dirección financiera y contable

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn29. Conocer los aspectos económico-financieros de interés en empresas y servicios de restauración y los factores determinantes a la hora de tomar decisiones de carácter económico.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb20. Realizar análisis del estado financiero de las empresas gastronómicas y calcular los costes de elaboración y comercialización de los productos gastronómicos.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Comprender el proceso contable de las empresas, interpretar la información que se desprende de los estados financieros, utilizándola para un adecuado control de la gestión y calcular los costes de elaboración y comercialización de los productos gastronómicos.</p> <p>Aplicar las bases de las finanzas corporativas y comprender la función financiera dentro del proceso de creación de valor por la empresa y sus factores determinantes.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
El proceso contable y las cuentas anuales. Análisis de estados financieros. Cálculo y análisis de costes en empresas del sector gastronómico. Introducción a las finanzas. La decisión de inversión. La decisión de financiación.		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
5.5 NIVEL 1: PRÁCTICAS EXTERNAS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Prácticas Externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	30	
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
30		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>TODOS los especificados en el Apartado 2.1 de la memoria, correspondientes a las asignaturas básicas y obligatorias, así como al módulo de optatividad cursado por cada estudiante.</p> <p>Cada estudiante, en función de la empresa en la que realice las prácticas y las tareas que le asignen, podrá reforzar específicamente unos conocimientos frente a otros.</p> <p>Habilidades</p> <p>TODAS las especificadas en el Apartado 2.2 de la memoria, correspondientes a las asignaturas básicas y obligatorias, así como al módulo de optatividad cursado por cada estudiante.</p> <p>Cada estudiante, en función de la empresa en la que realice las prácticas y las tareas que le asignen, podrá reforzar específicamente unas habilidades frente a otras.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer la realidad laboral de distintos negocios relacionados con las Ciencias Gastronómicas.</p> <p>Utilizar la formación académica recibida en un centro de trabajo proporcionando una experiencia que prepare a los alumnos para el ejercicio de actividades profesionales.</p> <p>Utilizar las distintas metodologías que conocen los alumnos en entornos reales de trabajo y equipos interdisciplinares.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>En su formación universitaria:</p> <p>Adquirir, afianzar y/o poner en práctica los conocimientos teóricos incluidos en el programa de estudios.</p>		



Adquirir, afianzar y/o poner en práctica las competencias de su programa académico, así como otras competencias profesionales propias de su actividad durante el período formativo.

En su formación laboral/profesional:

Integrarse por primera vez en el contexto profesional de una empresa o institución, lo que le facilitará el reconocimiento de un escenario con nuevas estructuras donde aprender y desarrollar ciertas competencias (trabajo cooperativo, planificación del trabajo, distribución de tareas, etc.).

Iniciarse en el entorno laboral, especialmente con la aceptación de unas normas prefijadas (horario, jerarquía, etc.).

Confirmar la adecuación de su perfil académico al entorno profesional al que dicho perfil le conduce o descartarlo en caso contrario.

En su formación personal:

Aprender a comunicarse, exponiendo y defendiendo sus ideas, fuera del entorno familiar y académico (profesor/estudiante, estudiante/estudiante).

Adaptarse a los cambios marcados por los responsables y personal laborales.

Manejar y en su caso liderar, equipos de trabajo.

Afianzar su personalidad como individuo responsable.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

5.5 NIVEL 1: OPTATIVIDAD UBU "Gastronomía sostenible"

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Sostenibilidad medioambiental en gastronomía

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
----------	----------

ECTS NIVEL 2	6
--------------	---

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

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

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

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

	6	
--	---	--

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
-------------------	-------------------	-------------------

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
------------	---------	---------

Sí	No	No
----	----	----



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn39. Metodologías para detectar problemas de forma estandarizada y las bases para su resolución.</p> <p>Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.</p> <p>Cn41. Conocer los problemas actuales derivados de la producción y preparación de los alimentos, del consumo alimentario, así como de otras actividades ligadas a la gastronomía y las alternativas más sostenibles.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb29. Adquirir conciencia del impacto ambiental, económico y social de los distintos aspectos relacionados con la producción, preparación y servicio de las preparaciones culinarias y experiencias gastronómicas y aplicarlo a acciones que persigan una gastronomía saludable y sostenible.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer los impactos de los alimentos y adquirir conciencia de la necesidad de una gastronomía sostenible.</p> <p>Manejar las herramientas de evaluación de impactos medioambientales de los productos y servicios implicados en gastronomía con énfasis en Análisis de Ciclo de Vida (LCA).</p> <p>Conocer los mecanismos de reducción del uso de recursos naturales y minimización de impactos en la gastronomía.</p> <p>Prever las necesidades del futuro para garantizar la sostenibilidad en gastronomía.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Escuelas del pensamiento sostenible. Importancia del pilar medioambiental de la sostenibilidad. Análisis de ciclo de vida y otros indicadores para cuantificar el impacto medioambiental de los alimentos. Entendiendo el cambio climático. Informes IPPC. Estrategias para minimizar el cambio climático, geoingeniería del clima. Energías sostenibles y sus impactos. Minimización de impactos medioambientales en gastronomía.		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		



NIVEL 2: Herramientas para una oferta gastronómica sostenible		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn27. Conocer los elementos básicos de la organización y la gestión empresarial, así como las herramientas orientadas a la sostenibilidad de empresas gastronómicas.</p> <p>Cn36. Evaluar costes y ahorros tanto medioambientales, sociales como económicos que supongan la transformación de un negocio gastronómico lineal en circular, y conocer nuevas estrategias en negocios gastronómicos circulares.</p> <p>Cn41. Conocer los problemas actuales derivados de la producción y preparación de los alimentos, del consumo alimentario, así como de otras actividades ligadas a la gastronomía y las alternativas más sostenibles.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb25. Aplicar estrategias y desarrollar nuevos modelos para adaptar la gestión de un negocio gastronómico lineal a un negocio circular y sostenible.</p> <p>Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Hb29. Adquirir conciencia del impacto ambiental, económico y social de los distintos aspectos relacionados con la producción, preparación y servicio de las preparaciones culinarias y experiencias gastronómicas y aplicarlo a acciones que persigan una gastronomía saludable y sostenible.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer técnicas de producción sostenible.</p> <p>Valorar el efecto del suelo, del agua y de la fertilización sobre las propiedades de los vegetales.</p> <p>Conocer las herramientas para la gestión orientada a la sostenibilidad de empresas gastronómicas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción. Desarrollo sostenible: sostenibilidad económica, social y medioambiental.</p> <p>Economía y gestión. Estrategias y nuevos modelos de Negocio en Economía Circular. Estrategias de comunicación y marketing máquetin de productos gastronómicos sostenibles. Contabilidad y finanzas en la gestión de un negocio gastronómico sostenible.</p>		



Bases y tecnología de la producción sostenible.

Producción hortícola, frutícola y de especies aromáticas utilizadas en restauración.

Efecto del suelo, agua y fertilización sobre las propiedades de los vegetales.

Reciclado mediante compostaje de residuos orgánicos generados en la elaboración de alimentos, así como del desperdicio alimentario.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Valor patrimonial y social de la gastronomía

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
-----------------	----------

ECTS NIVEL 2	6
---------------------	---

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

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

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

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

	6	
--	---	--

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
--------------------------	--------------------------	--------------------------

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
-------------------	----------------	----------------

Sí	No	No
----	----	----

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
----------------	-------------------	---------------

No	No	No
----	----	----

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
----------------	---------------	------------------

No	No	No
----	----	----

ITALIANO	OTRAS
-----------------	--------------

No	No
----	----

LISTADO DE MENCIONES

No existen datos

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE



Conocimientos

Cn41. Conocer los problemas actuales derivados de la producción y preparación de los alimentos, del consumo alimentario, así como de otras actividades ligadas a la gastronomía y las alternativas más sostenibles.

Habilidades

Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.

Hb29. Adquirir conciencia del impacto ambiental, económico y social de los distintos aspectos relacionados con la producción, preparación y servicio de las preparaciones culinarias y experiencias gastronómicas y aplicarlo a acciones que persigan una gastronomía saludable y sostenible.

Hb31. Utilizar de forma efectiva diferentes medios de comunicación tanto para recibir y valorar como para generar y transmitir información relacionada con el sector.

Resultados específicos del aprendizaje

Conocer los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y los procesos implicados en la creación de una oferta gastronómica sostenible.

Conocer y aplicar las herramientas necesarias en la compra, manipulación y transformación de los alimentos para conseguir una oferta culinaria saludable, apetecible y sostenible.

Conocer y saber aplicar las estrategias existentes para reducir el despilfarro alimentario en gastronomía.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Objetivos de desarrollo sostenible y contribución de la gastronomía. Gastronomía como patrimonio cultural e identitario. Productos tradicionales y gastronomía como motor de desarrollo local.

Alimentación saludable y sostenible. La gastronomía como parte de la educación para la salud. Hacia una dieta sostenible.

Políticas alimentarias y sistemas alimentarios sostenibles. La gastronomía en cooperación para el desarrollo. Reducción del desperdicio de alimentos. Utilización de fuentes de nutrientes sostenibles.

Estrategias para promover el consumo responsable. Contribución de los medios de comunicación, redes sociales y etiquetado al consumo responsable y sostenible.

Preparaciones culinarias sostenibles.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

5.5 NIVEL 1: OPTATIVIDAD ULE "Gastronomía de vanguardia"

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Diseño e innovación gastronómica en alta cocina: elaboración de una oferta gastronómica.

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
----------	----------

ECTS NIVEL 2	6
--------------	---



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn19. Conocer las bases utilizadas en el diseño y elaboración de una oferta gastronómica.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb15. Aplicar los ingredientes y técnicas necesarios en el diseño y elaboración de una oferta gastronómica de alta cocina innovadora y creativa.</p> <p>Hb27: Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Diseñar una oferta gastronómica, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipo de cliente, y requerimientos nutricionales.</p> <p>Seleccionar ingredientes, técnicas y equipos necesarios para la elaboración de los platos de la oferta.</p> <p>Aplicar procesos innovadores y creativos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Tipos de ofertas gastronómicas. Objetivos de las distintas ofertas gastronómicas. Necesidades técnicas. Arquitectura de un plato: percepción sensorial y estética (olor, sabor, texturas, sonido, color). Reglas de vanguardia en la creación y presentación. Interacción con el comensal (performance en la sala, presencia escénica del plato, terminaciones delante del cliente). Desarrollo de casos prácticos.		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Nuevos ingredientes y técnicas de vanguardia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn20. Conocer las bases científicas, técnicas y nuevos ingredientes utilizados en la cocina de vanguardia.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb13. Aplicar las principales técnicas innovadoras y nuevos ingredientes en la cocina.</p> <p>Hb27: Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer las bases científicas y equipos que rigen la cocina de vanguardia.</p> <p>Conocer y dominar las técnicas de vanguardia y su aplicación en la cocina.</p> <p>Conocer y dominar los nuevos ingredientes de vanguardia y su aplicación en la cocina.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Bases científicas de la Cocina Moderna. Equipamiento de la Cocina Moderna. Nuevas tecnologías aplicadas a la cocina: extracción de sabores; filtración y clarificación; concentración y desecación; congelación criogénica y carbonatación. Nuevos ingredientes. Sistemas coloidales en cocina. Tipos y aplicaciones de espesantes y gelificantes, emulsionantes y espumantes. Otros ingredientes.		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Pastelería y repostería de vanguardia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn21. Conocer las principales técnicas e ingredientes empleadas en la pastelería y repostería de vanguardia.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb14. Aplicar los ingredientes y técnicas innovadoras en la elaboración, creación e innovación de postres de restaurante y cocina dulce de vanguardia.</p>		



Hb27: Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.

Resultados específicos del aprendizaje

Conocer y dominar las técnicas de vanguardia y su aplicación en la pastelería y repostería de restaurante.

Adquirir una base de formulación.

Aplicar procesos creativos y de innovación en la elaboración y creación de postres de restaurante y cocina dulce.

Elaborar una carta de postres de vanguardia.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Aplicación en pastelería de las técnicas de vanguardia. Tecnología del chocolate. Trabajo con caramelo. Uso de aditivos específicos en la obtención de nuevas texturas en productos de pastelería. Formulación básica.

Porcentualización de fórmulas. Equilibrio técnico. Análisis comparativo. Desarrollo de nuevos productos.

Postre de vanguardia definición. Conocimiento de los distintos procesos creativos en la pastelería y repostería de vanguardia. Aplicación de los procesos creativos en la elaboración de postres de restaurante.

Estructura de una carta de postres. Temporalidad: productos y materias primas óptimos. El pre-postre. Los petit-fours. Postres para necesidades específicas: alergias alimentarias, postres veganos.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

5.5 NIVEL 1: OPTATIVIDAD UVA "Gastronomía saludable"

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Ingredientes y procesos para el desarrollo de nuevos platos preparados

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
-----------------	----------

ECTS NIVEL 2	6
---------------------	---

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

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

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

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

	6	
--	---	--

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
-------------------	-------------------	-------------------



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn22. Conocer los ingredientes y los distintos procesos tecnológicos empleados en el desarrollo de nuevos platos preparados.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb16. Aplicar los ingredientes y los procesos más adecuados en la preparación de nuevos platos preparados.</p> <p>Hb27: Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer los ingredientes disponibles para el desarrollo de nuevos platos preparados adaptados a las necesidades de los consumidores.</p> <p>Analizar los procesos tecnológicos más adecuados para su desarrollo.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Ingredientes y procesos para la elaboración de nuevos platos preparados de interés para la sociedad. Platos preparados con etiqueta limpia. Ingredientes y procesos para alargar la vida útil de platos preparados. Sostenibilidad: ingredientes ecológicos y procedentes de subproductos alimentarios. Otros ingredientes de interés (étnicos, procedentes de organismos modificados genéticamente, etc).</p>		
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		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Planificación y diseño de nuevos platos preparados		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn23. Conocer las bases utilizadas en el diseño y elaboración de nuevos platos preparados.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb17. Desarrollar nuevos platos preparados para satisfacer la demanda de los consumidores.</p> <p>Hb27: Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer las tendencias y necesidades de la sociedad para el desarrollo de platos preparados.</p> <p>Conocer los condicionantes y limitaciones para su producción.</p> <p>Ser capaz de diseñar un plato preparado industrializable y comercializable.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Análisis de las tendencias y oportunidades asociadas a la innovación de platos preparados.</p> <p>Estudios previos (ingredientes, tecnologías, aspectos legales, costes, etc.). Desarrollo de la receta y análisis de los procesos.</p> <p>Validación del prototipo: estudio de aceptabilidad y vida útil, análisis del envasado y pruebas de industrialización. Reformulación.</p>		
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		



No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Alergias e intolerancias alimentarias en restauración		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocimientos</p> <p>Cn24. Preparaciones culinarias y/o propuestas gastronómicas aptas para casos de alergias y/o intolerancias alimentarias en restauración colectiva y social.</p> <p>Cn38. Herramientas para evaluar las necesidades y demandas de los clientes de diferentes ámbitos gastronómicos.</p> <p>Habilidades</p> <p>Hb18. Identificar los riesgos potenciales derivados de la presencia de alérgenos y/o de otros componentes de los alimentos en personas con necesidades especiales en restauración colectiva y social.</p> <p>Hb26. Identificar las necesidades y las demandas de los clientes con el fin de ayudar a definir y desarrollar experiencias gastronómicas.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Conocer las diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias e identificar los riesgos potenciales en restauración colectiva y social.</p> <p>Manejar la gestión de alérgenos en restauración.</p>		



Adaptar distintas preparaciones culinarias en casos de sustitución y/o exclusión de ingredientes, alimentos o grupos de alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Alergia e intolerancia alimentaria: diferencias e implicaciones en restauración.

Alérgenos específicos. Contaminación cruzada.

Las fichas de plato como modelo de gestión de alérgenos en restauración.

Gastronomía en distintas intolerancias y alergias alimentarias: sin gluten, sin lactosa, fructosa o sacarosa, exclusión de grupos de alimentos.

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

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		

5.5 NIVEL 1: TRABAJO FIN DE GRADO

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Trabajo Fin 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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	



No	No
LISTADO DE MENCIONES	
No existen datos	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
<p>Conocimientos</p> <p>TODOS los especificados en el Apartado 2.1 de la memoria, correspondientes a las asignaturas básicas y obligatorias, así como al módulo de optatividad cursado por cada estudiante.</p> <p>Cada estudiante, en función de la línea en la que realice su Trabajo Fin de Grado, podrá reforzar específicamente unos conocimientos frente a otros.</p> <p>Habilidades</p> <p>TODAS las especificadas en el Apartado 2.1 de la memoria, correspondientes a las asignaturas básicas y obligatorias, así como al módulo de optatividad cursado por cada estudiante.</p> <p>Cada estudiante, en función de la línea en la que realice su Trabajo Fin de Grado, podrá reforzar específicamente unas habilidades frente a otras.</p> <p>Resultados específicos del aprendizaje</p> <p>Integrar los conocimientos y habilidades que se contemplan en la definición general del título para elaborar un trabajo en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.</p> <p>Recopilar y elaborar información sobre distintos aspectos de las Ciencias Gastronómicas, preparando los materiales escritos necesarios para su transmisión.</p> <p>Capacidad para transmitir la información elaborada de forma oral y mediante las tecnologías de la información y la comunicación de, tanto a una audiencia especializada como no especializada.</p>	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
No procede	
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	
No existen datos	
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS	
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS
No existen datos	
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES	
No existen datos	
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN	
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos	



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Valladolid	Catedrático de Universidad	5	100	5,3
Universidad de León	Catedrático de Universidad	13.1	100	10
Universidad de Burgos	Catedrático de Universidad	8	100	8,1
Universidad de León	Profesor Titular de Universidad	17.2	100	20
Universidad de Valladolid	Profesor Titular de Escuela Universitaria	3	66.7	1,2
Universidad de Valladolid	Ayudante Doctor	2	100	1,7
Universidad de Burgos	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	1	100	,8
Universidad de León	Profesor Contratado Doctor	3	100	5
Universidad de Valladolid	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	1	0	,7
Universidad de Burgos	Otro personal docente con contrato laboral	1	100	1,5
Universidad de Valladolid	Otro personal docente con contrato laboral	1	100	3
Universidad de Burgos	Profesor Contratado Doctor	8	100	6
Universidad de Valladolid	Profesor Contratado Doctor	4	100	1,3
Universidad de León	Ayudante Doctor	5	100	5,6
Universidad de Burgos	Profesor Titular de Escuela Universitaria	1	0	1,4
Universidad de Burgos	Profesor Titular de Universidad	12.1	100	15,5
Universidad de Valladolid	Profesor Titular de Universidad	14.1	100	11,1
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 %
0	0	0
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		
No procede		

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www.ubu.es/facultad-de-ciencias/informacion-general/sistema-de-calidad-del-centro
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2023
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No procede	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
13141368L	María Aránzazu	Heras	Vidaurre
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaza Misael Bañuelos, s/n	09001	Burgos	Burgos
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
decacien@ubu.es	673896011	947258831	Decana de la Facultad de Ciencias
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
13078729D	Begoña	Prieto	Moreno
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Hospital del Rey, s/n. Edificio de Rectorado	09001	Burgos	Burgos
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
sec.docencia@ubu.es	659969859	947258702	Vicerrectora de Docencia y Enseñanza Digital
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título es también el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
13141368L	María Aránzazu	Heras	Vidaurre



DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaza Misael Bañuelos, s/n	09001	Burgos	Burgos
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
decacien@ubu.es	673896011	947258831	Decana de la Facultad de Ciencias



Apartado 1: Anexo 1

Nombre :convenio_grado_ciencias_gastronomicas_sept_2022_0.pdf

HASH SHA1 :B3A5BA393FFB0287286613B07EBC36E085EA8749

Código CSV :547656141045867972550502

Ver Fichero: convenio_grado_ciencias_gastronomicas_sept_2022_0.pdf



Apartado 2: Anexo 1

Nombre :Punto 2. Memoria GradoCienciasGastronomicas.pdf

HASH SHA1 :322233F5D4FCE1957F844963F09359B66776268C

Código CSV :583405826409725701712792

Ver Fichero: Punto 2. Memoria GradoCienciasGastronomicas.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :2022-09-07_InformePreceptivoJCYL_GCCGastronomicas.pdf

HASH SHA1 :3FAAA92A61C7C55FBAA8E716F200EA225BB09462

Código CSV :583060396368680943649871

Ver Fichero: 2022-09-07_InformePreceptivoJCYL_GCCGastronomicas.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :Punto 4. Plan de estudio GCGastronomicas.pdf

HASH SHA1 :99E740E8D99FE33DD26EC04B38616CE249A984A4

Código CSV :582998288243497937849491

Ver Fichero: Punto 4. Plan de estudio GCGastronomicas.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :Punto 5. Personal academico.Criterio 6.pdf

HASH SHA1 :B196AAC44E4CBB5AEC65EEB29E98EBDBE76FFAD3

Código CSV :583000667822726230554562

Ver Fichero: Punto 5. Personal academico.Criterio 6.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre :Punto 5.2. Perfil basico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios.pdf

HASH SHA1 :E562C53345E708E86888390868EC584F2CED0330

Código CSV :548095937301167175194982

Ver Fichero: Punto 5.2. Perfil basico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :Punto 6. Recursos aprendizaje.Criterio 7.pdf

HASH SHA1 :DF1A643F6FFCD68B1DC4DBF13F5F40C0DFA4867B

Código CSV :583000456545281652136425

Ver Fichero: Punto 6. Recursos aprendizaje.Criterio 7.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :Punto 8. Sistema interno de garantia de calidad.pdf

HASH SHA1 :D1D8FD26EBDF9979BADBAA4906364C02236409AC

Código CSV :547594992182160879019433

Ver Fichero: Punto 8. Sistema interno de garantia de calidad.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre :Punto 7. Calendario de implantacion.pdf

HASH SHA1 :3E15D9E1D6694AB518AF1975BFE53845A8316D7B

Código CSV :544573456828901749417160

Ver Fichero: Punto 7. Calendario de implantacion.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre :BOCYL-D-29012021-15 Delegacion de competencias del Rector a Órganos de Gobierno Unipersonales.pdf

HASH SHA1 :975FBE0E7C2160CD8910F6386CA92CF576466C48

Código CSV :544565684424499306246853

Ver Fichero: BOCYL-D-29012021-15 Delegacion de competencias del Rector a Órganos de Gobierno Unipersonales.pdf



