

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya	Nacional		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE MENCIONES				
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial				
Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias Sociales y Jurídicas		Hostelería	Industria de la alimentación	
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Barcelona				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
004	Universidad de Barcelona			
024	Universidad Politécnica de Catalunya			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
42	120	12
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial	42.	
Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades	42.	

1.3. Universidad Politécnica de Catalunya

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

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

1.3.2. Escuela Superior de Agricultura de Barcelona

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	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	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

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

1.3.2. Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación

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	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	0.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0

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

1.3.2. Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
60	80	80
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
80	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	46.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	30.0
RESTO DE AÑOS	18.0	45.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones
CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos...
CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador
CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad, de gestión medioambiental y de prevención de riesgos
CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales
CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes
CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral
CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico
CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo
CG10 - Comunicarse de forma oral y escrita en la lengua inglesa, utilizando con corrección el vocabulario propio del sector
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos
CE04 - Liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de los procesos de producción y la normativa legal sanitaria
CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica
CE06 - Interpretar los procesos de elaboración de bebidas e identificar los descriptores organolépticos mediante la cata sensorial
CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria
CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica
CE10 - Identificar la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción
CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios
CE12 - Poder entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.
CE14 - Ser capaz de comprender las estructuras químicas y las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos
CE15 - Aplicar las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos
CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico
CE01 - Analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico
CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial
CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio
CE18 - Ser capaz de entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración
CE19 - Comprender la necesidad de una adecuada planificación y gestión de las personas, aplicando las técnicas de gestión organizacional
CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa
CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico
CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....
CE23 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria
CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano
CE25 - Identificar las propiedades físicas, químicas y nutritivas de las materias primas y de los alimentos

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

NORMATIVA RELATIVA AL ACCESO Y ADMISIÓN DE APLICACIÓN AL SISTEMA UNIVERSITARIO DE CATALUÑA

El acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado se realiza en la Universidad de Barcelona de acuerdo con lo estipulado en el RD 412/2014, de 6 de junio, y de acuerdo con el calendario de implantación establecido en el Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre.

1.

Para acceder a estudios de grado hay que cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Haber obtenido el título de bachillerato o equivalente y haber superado las pruebas de la Evaluación de Bachillerato para acceso a la Universidad (EBAU).
- Haber obtenido un título oficial de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior.
- Haber superado las pruebas de acceso a la universidad para mayores de 25 años o para mayores de 45 años.
- Cumplir las condiciones para el acceso para mayores de 40 años.
- Tener homologado el título de bachillerato de acuerdo al RD 412/2014 que desarrolla la LOMCE (únicamente no residentes no comunitarios y no suscriptores de convenios bilaterales)
- Haber obtenido un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.

Las personas mayores de 40 años, sin titulación académica que habilite para acceder a la universidad por otras vías de acceso, que quieran iniciar estudios de grado en la Universidad de Barcelona pueden acceder a ellos mediante la acreditación de experiencia laboral o profesional. Para ello han de formalizar una inscripción y superar las fases de valoración de méritos y de entrevista personal. Cada año la Universidad de Barcelona establece una reserva para esta vía de acceso de hasta un 1% de las plazas que ofrezca la enseñanza de grado.

Las personas mayores de 45 años, sin la titulación exigida por la normativa vigente, que quieran iniciar estudios de grado en la Universidad de Barcelona pueden acceder a ellos mediante la realización de las pruebas de acceso a la universidad para mayores de 45 años. Para ello han de superar una prueba de acceso y una entrevista personal. Los candidatos que accedan a la universidad por medio de las pruebas de acceso a mayores de 45 años tienen reservado un 1 % de las plazas de cada enseñanza.

.

Los estudiantes procedentes de Bachillerato con la EBAU superada, de Formación Profesional, con un título universitario oficial ya finalizado, y de la prueba de mayores de 25 años, para acceder al primer curso de un estudio universitario en cualquiera de las siete universidades públicas de Cataluña, deben realizar la preinscripción universitaria.

La preinscripción universitaria en Cataluña es un sistema coordinado de distribución de los estudiantes que garantiza la igualdad de condiciones en el proceso de ingreso al primer curso de cualquier estudio universitario entre los que se incluye el grado. No se utiliza este sistema para el acceso a los estudios de máster. En el momento de formalizar la preinscripción universitaria, el estudiante puede solicitar hasta 8 preferencias, las cuales han de estar ordenadas por orden de interés. Esta preinscripción es compatible con otras solicitudes a universidades privadas, a distancia o de otras comunidades autónomas, aun cuando el estudiante sólo podrá matricularse en un solo centro. La información relativa a las vías de acceso a los estudios universitarios la facilita cada curso académico la Generalitat de Catalunya y se actualiza en función de las decisiones tomadas en el Consejo Interuniversitario de Catalunya, ya que el sistema de admisión es único para todas las universidades públicas de la comunidad autónoma. Finalmente hay que indicar que la asignación de plazas por parte de la Comunidad autónoma se realizará según lo indicado en el capítulo VI Admisión a las universidades públicas españolas del REAL DECRETO 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, y, asimismo, se registró por el RD 412/2014, de acuerdo a la vigencia temporal recogida en su disposición adicional cuarta.

La Generalitat de Catalunya ha establecido también un procedimiento específico de acceso y admisión para titulaciones de grado, dirigido a estudiantes procedentes de sistemas de educación de estados no miembros de la Unión Europea o de otros estados con los cuales no se hayan suscrito acuerdos internacionales en régimen de reciprocidad, que no tengan nacionalidad de un estado miembro de la Unión Europea y que no tengan residencia en el estado español. La Oficina de Acceso a la Universidad de la Generalitat de Catalunya es la encargada de gestionar la admisión de estos estudiantes en las universidades públicas catalanas. La información relativa al acceso a los estudios universitarios por parte de estos estudiantes la facilita cada curso académico la Generalitat de Catalunya: http://universitatsirecerca.gencat.cat/ca/03_ambits_dactuacio/acces_i_admissio_a_la_universitat/acces-per-a-estudiants-estrangers/batxillerat/

Acreditación de conocimiento de una tercera lengua al acabar los estudios

En cuanto a la acreditación de conocimiento de una tercera lengua, la Universitat de Barcelona tiene recogido en su Plan de lenguas (2017-2020), aprobado por el Consejo de Gobierno de 14 de febrero de 2018, la misión inequívoca de contribuir a los principios de comunicación eficaz, enriquecimiento cultural mutuo e intercomprensión que la adquisición de la competencia lingüística en una tercera lengua garantiza. En su apuesta por el multilingüismo, la UB da prioridad al conocimiento y uso del inglés internacional, lengua de intercambio y comunicación en la mayoría de disciplinas académicas y lengua vehicular en diversos ámbitos de las relaciones internacionales, juntamente con el alemán, el francés y el italiano. La adquisición de esta competencia ha de permitir que los estudiantes sean capaces de tener un conocimiento instrumental de una de estas lenguas que les permita el acceso a la bibliografía y a la producción científica, el intercambio universitario y las posibilidades de internacionalización.

De acuerdo con las directrices del Consejo Interuniversitario de Catalunya sobre el requerimiento que los estudiantes alcancen la competencia lingüística en una tercera lengua al finalizar los estudios, y de acuerdo nuevamente a lo descrito en el citado Plan de Lenguas, los centros han de prever que la adquisición progresiva de la competencia permita, de manera gradual

*Ser capaz en primer y segundo curso de consultar bibliografía y utilizar adecuadamente recursos didácticos en esta lengua, según las Especialidades y a partir del nivel de salida del bachillerato

*Ser capaz, en tercer curso de seguir una clase en esta lengua, es decir, haber obtenido un determinado nivel de comprensión oral y escrita de acuerdo al nivel B1 del Marco europeo común de referencia.

*Ser capaz, en cuarto curso, de poder expresarse correctamente de manera oral y escrita en esta lengua, de acuerdo al nivel B2 del Marco europeo común de referencia.

En este sentido, la UB apuesta de manera decidida por facilitar al estudiante el diagnóstico sobre su situación inicial en cuanto a la competencia lingüística para poderlo ubicar correctamente de acuerdo con las premisas anteriormente citadas. De esta manera, en el caso que el estudiante no llegue a la universidad con la competencia conseguida, la UB le ofrece, a través de su Escuela de Idiomas Modernos un amplio abanico de cursos, ordinarios, intensivos o semipresenciales, que han de permitir mejorar la competencia lingüística y acreditarla adecuadamente. A esta oferta añade, en la medida de las posibilidades presupuestarias, la convocatoria de ayudas para financiar la realización de estos cursos.

A continuación se aportan las siguientes normativas de acceso y admisión de la Universitat de Barcelona:

NORMATIVA REGULADORA PARA ACCEDER A LAS ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA PARA PERSONAS MAYORES DE CUARENTA AÑOS MEDIANTE LA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL O PROFESIONAL. (aprobada por la CACG de la Universidad de Barcelona de 23 de marzo de 2017 y Consell de Govern de 4 de abril de 2017)

Artículo 1. Régimen jurídico

El acceso a la Universidad de Barcelona para las personas mayores de cuarenta años se rige por lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado, por los acuerdos que tome la Comisión Técnica de Acceso del Consejo Interuniversitario de Cataluña y por lo dispuesto en esta Normativa.

Se reservará el 1% de las plazas de las enseñanzas de grado ofertadas por las universidades para los candidatos que hayan superado el acceso. Las plazas se adjudicarán según la calificación global obtenida.

Artículo 2. Requisitos para solicitar el acceso.

Las personas que quieran concurrir al acceso a la Universidad de Barcelona para mayores de cuarenta años deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Tener o cumplir cuarenta años el año natural de comienzo del curso académico.
2. No poseer ninguna titulación académica que habilite para acceder a la Universidad mediante otras vías.
3. Acreditar experiencia laboral y profesional en relación con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado.

En el caso de poseer estudios extranjeros, éstos no deben permitir el acceso a la universidad en su país.

Artículo 3. Calendario y convocatoria

El acceso para mayores de cuarenta años se convoca una vez al año y solamente se puede solicitar para un único centro de estudio de las universidades catalanas.

El calendario anual de los procesos que regula esta normativa se deberá elaborar atendiendo al calendario que establezca la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad del Consejo Interuniversitario de Cataluña. La Universidad de Barcelona hará público el calendario en la página web.

Artículo 4. Inscripción a la prueba

Las personas interesadas han de formalizar la preinscripción/matriculación en la Oficina de Acceso a la Universidad, a través del portal acesnet.gencat.cat, en el plazo que establezca la convocatoria y adjuntando la correspondiente documentación.

La documentación se debe justificar dentro del plazo de presentación de la solicitud. No se valorarán los méritos del currículum que no queden acreditados.

Artículo 5. Estructura

El acceso a la Universidad para las personas mayores de cuarenta años con acreditación de experiencia laboral y profesional se estructura en dos fases:

PRIMERA FASE. VALORACIÓN DEL CURRÍCULUM

Los méritos se valoran de acuerdo con el siguiente baremo:

a) Experiencia laboral y profesional

La Comisión Evaluadora valorará que la experiencia laboral y profesional se haya desarrollado en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que se vincula la enseñanza universitaria oficial de grado elegido.

Este apartado se califica con un máximo de seis puntos, con una calificación numérica expresada con tres decimales.

En particular, se valora la experiencia adquirida y demostrable en trabajos que se relacionen específicamente con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado: hasta un máximo de 0,05 puntos por mes completo de experiencia profesional, y hasta un máximo de 0,025 puntos por mes completo para la experiencia no específica en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que se vincule la enseñanza universitaria oficial de grado elegido.

b) Formación

La formación se califica con un máximo de dos puntos, con una calificación numérica expresada con tres decimales.

Se valoran los cursos de formación y perfeccionamiento con contenidos directamente relacionados con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado, de duración igual o superior a quince horas, de acuerdo con la siguiente escala: 0,002 puntos por hora.

Asimismo, se valoran los cursos de formación y perfeccionamiento con contenidos incluidos en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento pero no directamente relacionados con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado, de duración igual o superior a quince horas, con 0,001 puntos por hora.

c) Conocimiento de catalán

El conocimiento del catalán se valora con un punto como máximo, de acuerdo con la siguiente equivalencia:

- Certificado de nivel elemental (A): 0,300 puntos
- Certificado de nivel intermedio (B): 0,600 puntos
- Certificado de nivel de suficiencia (C): 0,900 puntos
- Certificado de nivel superior (D): 1,000 puntos

Únicamente se puntúa el nivel más alto obtenido.

d) Conocimiento de terceras lenguas

El conocimiento de terceras lenguas se valora en total con un punto como máximo, de acuerdo con la siguiente equivalencia:

- Certificado de nivel A2: 0,100 puntos
- Certificado de nivel B1: 0,300 puntos
- Certificado de nivel B2: 0,500 puntos
- Certificado de nivel C1: 0,800 puntos
- Certificado de nivel C2: 1,000 puntos

Únicamente se puntúa el nivel más alto obtenido en cada lengua.

Resultado de la primera fase de valoración

El resultado final de esta primera fase de valoración tiene una puntuación cuantitativa entre cero y diez puntos, expresada con tres decimales. Los candidatos que obtienen una calificación inferior a cinco puntos no superan la prueba de acceso, y los que obtienen una puntuación igual o superior a cinco puntos tienen derecho a la entrevista personal.

La superación de esta primera fase no tiene ningún tipo de equivalencia con la enseñanza secundaria.

SEGUNDA FASE. ENTREVISTA PERSONAL

Una vez superada la primera fase, la Comisión Evaluadora convoca a la persona solicitante a una entrevista personal. El lugar, el día y la hora se hacen públicos a través de la web de la Universidad de Barcelona (www.ub.edu), en el apartado de Futuros Estudiantes ¿ Admisiones.

No asistir a la entrevista personal en el lugar, el día y la hora señalada hace decaer todos los derechos de la persona solicitante.

En la entrevista personal se valora y aprecia la madurez e idoneidad de la persona candidata para seguir con éxito la enseñanza universitaria oficial de grado elegido. En esta segunda fase se califica al candidato como Apto o No apto. Obtener la calificación de No apto significa no haber superado la prueba de acceso para las personas mayores de cuarenta años en la Universidad de Barcelona.

Artículo 6. Calificación final del acceso a la Universidad para las personas mayores de cuarenta años

El resultado final es la calificación cuantitativa obtenida en la primera fase (valoración), siempre que la Comisión Evaluadora haya evaluado al candidato como Apto en la segunda fase (entrevista personal).

Artículo 7. Comisión Evaluadora

Para organizar y gestionar el desarrollo del acceso para las personas mayores de cuarenta años mediante la acreditación de experiencia laboral y profesional, la Universidad de Barcelona nombra una comisión evaluadora para cada una de las ramas de conocimiento en que se ofrecen grados.

Esta comisión está formada por:

- Un presidente
- Un secretario
- Un vocal

Cada uno de estos miembros debe pertenecer a alguno de los ámbitos de conocimiento siguientes:

- Artes y humanidades
- Ciencias
- Ciencias de la salud
- Ciencias sociales y jurídicas
- Ingeniería y arquitectura

Para comunicaciones, y para cualquier otra incidencia, la Comisión tiene su sede en la unidad de Gestión Académica ¿ Asuntos Generales y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona). El funcionamiento de la Comisión Evaluadora debe adaptarse a las normas establecidas en el capítulo II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Para que esta vía de acceso se desarrolle correctamente, se tienen en cuenta los criterios recogidos en esta Normativa.

Además, se debe velar por que se adopten las medidas adecuadas para garantizar el secreto de la documentación aportada por las personas interesadas.

Artículo 8. Reclamaciones

La persona interesada puede presentar una reclamación sobre la calificación final obtenida. El plazo de presentación es de tres días hábiles, a contar desde la fecha de publicación de las calificaciones. La reclamación debe presentarse en la Oficina del Registro del Pabellón Rosa o en cualquiera de los registros de la Universidad de Barcelona y se dirigirá al presidente de la Comisión Evaluadora del acceso para las personas mayores de cuarenta años correspondiente.

Transcurrido el plazo de presentación de reclamaciones y una vez resueltas -en el caso de que se hayan presentado-, se publica la relación definitiva de calificaciones. Contra esta resolución, que agota la vía administrativa, la persona interesada podrá interponer recurso contencioso administrativo ante la sala de lo contencioso administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Cataluña en el plazo de dos meses, a contar desde la fecha de publicación de esta resolución, sin perjuicio que pueda interponer cualquier otro que considere pertinente, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Artículo 9. Compatibilidad con otras vías de acceso

Las personas que puedan acceder a la Universidad por la vía de mayores de 25 años, mayores de 40 años y mayores de 45 años y quieran hacer uso de las tres vías pueden hacerlo formalizando la inscripción correspondiente a cada una de las pruebas, y abonando los precios correspondientes a las tres inscripciones.

Disposición final. Entrada en vigor

Esta Normativa entrará en vigor el día que se aprueba.

NORMATIVA REGULADORA DE LA ENTREVISTA PARA ACCEDER A LAS ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA PARA PERSONAS MAYORES DE CUARENTA Y CINCO AÑOS. (aprobada por la CACG de la Universidad de Barcelona de 30 de enero de 2015 y Consell de Govern de 11 de febrero de 2015)

Artículo 1. Régimen jurídico

El acceso a la Universidad de Barcelona para las personas mayores de cuarenta y cinco años se rige por lo establecido en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a enseñanzas universitarias oficiales de grado, previsto en el capítulo IV, «Procedimientos específicos de acceso y admisión», sección 3ª, artículo 17, «Acceso para mayores de 45 años», y por lo dispuesto en esta Normativa.

Artículo 2. Convocatoria de la entrevista

La Universidad de Barcelona convocará anualmente entrevistas a las personas mayores de cuarenta y cinco años que, habiendo superado las pruebas previas, quieran acceder a una de las enseñanzas oficiales de grado de la UB.

La convocatoria con la fecha y el lugar de la entrevista, el período de inscripción, así como cualquier otra información de interés relacionada, se anunciará con una antelación mínima de siete días. Con carácter general, las entrevistas se llevan a cabo los meses de junio y julio.

La convocatoria se publicará en el tablón de anuncios de Gestión Académica - Acceso y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona) y en la web de la Universidad de Barcelona (www.ub.edu), en el apartado de acceso a la Universidad.

Artículo 3. Presentación a la entrevista

Las personas mayores de cuarenta y cinco años que quieran acceder a una enseñanza oficial de grado de la Universidad por esta vía sólo pueden presentarse a una única entrevista.

En el momento de la presentación, deben entregar a la Comisión Evaluadora la siguiente documentación:

- a) Una fotocopia del documento nacional de identidad, NIE o pasaporte
- b) El currículum detallado
- c) Una carta de motivación en que justifiquen el interés por cursar la enseñanza oficial de grado escogido

No asistir a la entrevista personal en el lugar, el día y la hora señalada hace decaer todos los derechos de la persona solicitante.

Artículo 4. Calificación

Una vez hecha la entrevista, cada candidato obtiene la calificación de Apto o No apto. Para ser admitido a la enseñanza oficial de grado solicitado, es condición necesaria haber obtenido la calificación de Apto.

La entrevista sólo es válida para el año en que se presenta la solicitud y para la enseñanza oficial de grado solicitado.

Artículo 5. Comisión Evaluadora

A efectos de la organización y la gestión del desarrollo del acceso para personas mayores de cuarenta y cinco años, la Universidad de Barcelona nombra una comisión evaluadora para cada una de las ramas de conocimiento en que se ofrecen grados.

Esta comisión está formada por:

- Un presidente
- Un secretario
- Un vocal

Cada uno de estos miembros debe pertenecer a alguno de los ámbitos de conocimiento siguientes:

- Artes y humanidades
- Ciencias
- Ciencias de la salud
- Ciencias sociales y jurídicas
- Ingeniería y arquitectura

Para comunicaciones, y para cualquier otra incidencia, la Comisión tiene su sede en la unidad de Gestión Académica - Acceso y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona). El funcionamiento de la Comisión Evaluadora debe adaptarse a las normas establecidas en el capítulo II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Para que esta vía de acceso se desarrolle correctamente, se tienen en cuenta los criterios recogidos en esta Normativa. Además, se debe velar para que se adopten las medidas adecuadas para garantizar el secreto de la documentación aportada por las personas interesadas.

Artículo 6. Convocatoria y calendario

El calendario de la convocatoria a la entrevista lo fija cada curso académico el órgano competente de la Universidad de Barcelona.

Disposición final. Entrada en vigor

Esta Normativa entrará en vigor el día que se aprueba

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Analizar la situación actual y las necesidades de los estudiantes con discapacidad para establecer un protocolo de actuación y respuesta.

Crear un espacio de trabajo conjunto entre las universidades catalanas para mantener una buena coordinación en este tema y promover líneas de actuación comunes.

Estudiar el marco legal y jurídico relacionado con las adaptaciones curriculares.

Establecer colaboraciones con otros departamentos o entidades que también traten aspectos relacionados con las personas con disminución.

Elevar propuestas a la Comisión de Acceso y Asuntos estudiantiles del CIC.

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

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

Respecto a los mecanismos de orientación y apoyo a los estudiantes participantes en el Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, las acciones previstas siguen las pautas establecidas por el Plan de Acción Tutorial de la Universidad de Barcelona, que se articulan considerando tres aspectos básicos:

- Información
- Orientación
- Formación

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

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

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

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

Información

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

Para ello la EUHT CETT considera los recursos siguientes:

- **Coordinador de Título de Grado:** Responsable de facilitar al alumno toda la información necesaria sobre el diseño de la titulación, posibilidad de itinerarios, oportunidades de desarrollo, recomendaciones sobre la organización del propio trabajo, el sentido de la adquisición de competencias y el proyecto formativo del centro.

- **Responsable Académico de Centro:** profesor asignado para garantizar el correcto funcionamiento ordinario en la impartición de la formación vinculada a cada centro, así como facilitar la información, asesoramiento necesario a los estudiantes de dicho Grado.

- **Tutor de Grupo:** es un perfil asignado como responsabilidad a determinados profesores, conocedores expertos del funcionamiento y desarrollo de la titulación más allá de sus tareas propia como docentes. Ejerce de representante de los profesores al conjunto de los alumnos y viceversa.

- **Secretaría:** se responsabilizan de la información de todas las cuestiones administrativas de comprensión necesaria para facilitar y fomentar la toma de decisiones de los estudiantes respecto a la estructuración de su ritmo de trabajo.

A fin de coordinar adecuadamente las funciones administrativas académicas necesarias de los estudiantes, se considera necesario establecer funciones delegadas en las Secretarías Académicas de cada uno de los centros participantes.

Orientación

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

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

- **Responsable Académico de Centro:** Es el profesor que mantiene el contacto directo con los estudiantes en cada uno de los centros de formación de referencia, y por tanto asume la responsabilidad de contribuir a la orientación profesional y académica de los alumnos, conjuntamente con el tutor de grupo.

- **Servicio Estudiante-Escuela-Empresa E3:** el estudiante dispone del asesoramiento de este departamento ubicado en la EUHT CETT-UB en cuanto surge su posibilidad de inserción profesional, considerando sus inquietudes y evolución en el aprendizaje. Son los responsables de guiar al alumno en esta tarea.

- **Tutor de Grupo:** desde el punto de vista de la orientación esta figura es la responsable de articular cualquier cuestión relacionada con los estudiantes que trascienda el aspecto puramente académico, gestionando las diferentes acciones con el Coordinador de Grado y Responsables Académicos de referencia.

Formación

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

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

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

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

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

- **Tutor de aprendizaje en la empresa:** en su tarea, principalmente vinculada al aprendizaje del alumno, participa de una función orientadora fundamentada principalmente en la experiencia profesional y a requerimiento del propio estudiante.

- **Tutor de Grupo:** realiza una valoración periódica de la evolución del aprendizaje del grupo, introduciendo propuestas para corregir posibles desviaciones, compartiéndolo con el resto de profesorado y con los propios estudiantes.

- **Comisión de Coordinación de Grado:** Órgano colegial responsable de las sesiones de evaluación al finalizar cada semestre, a fin de compartir información sobre el seguimiento de la formación y evolución de los estudiantes tanto a nivel individual como a nivel grupal. Estas sesiones permiten identificar potencialidades de determinados alumnos que es necesario aprovechar, como casos que requieran un seguimiento más específico, pudiendo así articular acciones concretas.

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

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	144
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	36
Adjuntar Título Propio	
Ver Apartado 4: Anexo 2.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

NORMAS PARA EL RECONOCIMIENTO Y PARA LA TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LAS ENSEÑANZAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA

Aprobada por:

- Comisión Académica de Consejo de Gobierno de 5 de mayo de 2011
- Consejo de Gobierno de 7 de junio de 2011

Modificada por:

- Comisión Académica de Consejo de Gobierno de 5 de abril de 2013, de 21 de septiembre de 2015 y de 5 de julio de 2016
- Consejo de Gobierno de 29 de mayo de 2013, de 8 de octubre de 2015 y de 13 de julio de 2016

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales de grado, máster y doctorado impartidos por las universidades españolas en todo el territorio nacional, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, establece como uno de los objetivos fundamentales de la organización de las enseñanzas fomentar la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa como en otras partes del mundo y, sobre todo, entre las diferentes universidades españolas y dentro de una misma universidad.

Con esta finalidad, es imprescindible disponer de un sistema de reconocimiento, de transferencia y de acumulación de créditos en el que se reconozca los créditos cursados previamente y se incorporen al expediente del estudiante.

Estas normas pretenden regular el procedimiento a seguir y los criterios a emplear en la Universidad de Barcelona de acuerdo con la legislación vigente.

1. El reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos es la aceptación, por parte de la Universidad de Barcelona, de la formación o de la experiencia profesional que figura a continuación, que se computan al expediente de otras enseñanzas que el estudiante esté cursando a efectos de obtener un título oficial. En ningún caso se pueden reconocer los créditos correspondientes al trabajo de fin de grado.

Formación o experiencia profesional objeto de reconocimiento académico:

- a) Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o cualquier otra universidad, por lo que computan en las nuevas enseñanzas oficiales, a efectos de obtener un título oficial.

Si se trata de títulos oficiales de universidades españolas y el título al que accede el alumno pertenece a la misma rama de conocimiento que el título de grado cursado anteriormente, deben ser objeto de reconocimiento al menos un número de créditos que sea al menos el 15% del total de créditos del título, correspondientes a materias de formación básica de la misma rama.

Si el título al que se accede pertenece a una rama de conocimiento diferente, son también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en las materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.

Cuando la formación básica superada en los estudios de origen no esté en concordancia con las competencias y los conocimientos asociados a las materias de formación básica de la nueva enseñanza, el Jefe de Estudios, junto con el estudiante, pueden acordar el reconocimiento de otros créditos de la titulación, respetando siempre el número mínimo de créditos a reconocer.

El resto de créditos, excepto los del trabajo de fin de grado, pueden ser reconocidos teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos adquiridos.

b) Los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales que conducen a la obtención del título de técnico superior de formación profesional, técnico superior de artes plásticas y diseño, técnico deportivo superior y graduados en enseñanzas artísticas.

c) Los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a otros títulos amparados por el artículo 34.1 de la Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades.

d) La experiencia laboral y profesional, siempre que esté relacionada con las competencias de la titulación que está cursando el estudiante.

El límite de créditos que se pueden reconocer en base a otras enseñanzas universitarias no oficiales y en la experiencia profesional (apartados c y d) no puede ser superior, en conjunto, el 15% de los créditos del plan de estudios que está cursando el estudiante.

Únicamente se puede reconocer un porcentaje superior al 15%, hasta la totalidad de créditos del plan de estudios, excepto el trabajo final de grado, cuando el título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial, y así conste en la memoria del título oficial verificada en las condiciones establecidas en los artículos 6.4 y 6.5 del Real Decreto 861/2010.

e) Seis créditos computables como optativos en la titulación de grado por la participación en actividades institucionales universitarias de tipo cultural, deportivo, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, las actividades deberán haberse llevado a cabo dentro del mismo período en que se cursa la enseñanza, excepto en el caso de actividades institucionales o universitarias realizadas verano inmediatamente anterior a lo que el estudiante accede a la titulación de grado de la UB.

La equivalencia de las actividades institucionales universitarias se fija en 1 crédito por cada 25 horas de dedicación del estudiante.

Actividades institucionales objeto de reconocimiento académico:

- Actividades organizadas por servicios centrales de la UB y entidades del Grupo UB.
- Actividades institucionales universitarias organizadas por otras universidades.
- Actividades de representación estudiantil en los casos de miembros electos y activos de los consejos de departamento, consejos de estudios, de la Junta de Facultad, de las comisiones delegadas de Junta, del Claustro, del Consejo de Gobierno, de las comisiones delegadas del Consejo de Gobierno y de los consejos directivos de los colegios mayores, del Consejo del Alumnado y de sus comisiones permanente y delegadas. Se reconocen a razón de 1,5 créditos por cada mandato y órgano / comisión, con una participación mínima del 80% de las sesiones.
- Actividades institucionales organizadas por el centro mismo (propio o adscrito).

La Comisión Académica del Consejo de Gobierno (CACG) aprobará anualmente la relación de los servicios centrales de la UB y de las entidades del Grupo UB que pueden ofrecer actividades institucionales universitarias susceptibles de ser reconocidas por los centros para obtener reconocimiento académico que se establece en el artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2007.

La comisión académica de los centros o de los centros de trabajo, o el órgano en quien delegue, aprobará las actividades organizadas por el centro susceptible de reconocimiento académico.

Los centros deben hacer difusión, mediante la web, de la oferta susceptible de reconocimiento académico, tanto de la oferta de actividades organizada por el centro, como de la relación de servicios centrales UB o de entidades del Grupo UB que organizan actividades susceptibles de este reconocimiento aprobada previamente por la CACG.

2. Criterios para la resolución del reconocimiento

Con carácter general, el reconocimiento se llevará a cabo valorando la adecuación de competencias y contenidos de las materias y las asignaturas que ha superado el estudiante en relación con las materias y las asignaturas definidas en el plan de estudios del título de grado al que accede.

En caso de que el estudiante haya cursado estudios de grado, se puede reconocer la formación básica que establece esta norma como créditos de formación básica de la rama, sin necesidad de identificar materias o asignaturas superadas o reconocidas.

En el caso de resolver el reconocimiento por créditos de formación básica de la rama o por créditos parciales de materias del título de grado, la resolución debe incluir la relación de asignaturas que debe cursar el estudiante para completar los créditos que establece la titulación para obtener el título.

En el caso de solicitudes de reconocimiento de estudios cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias que se indican en el apartado 1.b, únicamente pueden ser objeto de reconocimiento estudios finalizados. Sin embargo, también pueden ser objeto de reconocimiento los estudios parciales, siempre que acrediten oficialmente en créditos ECTS. Los créditos reconocidos en base a estos estudios no pueden superar el 60 por 100 de los créditos del plan de estudios o del currículo del título que se pretende cursar.

Los títulos extranjeros deben haber sido homologados en alguno de los títulos españoles oficiales de educación superior, de acuerdo con la normativa aplicable en cada caso para ser objeto de reconocimiento.

Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o cualquier otra universidad que no han sido objeto de reconocimiento se transferirán al expediente académico del estudiante, siempre que no hayan conducido a obtener un título oficial. No deben transferirse al nuevo expediente académico del estudiante los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales previas que no han conducido a obtener un título cuando el interesado manifieste previamente la voluntad de simultanear las enseñanzas.

3. Transferencia de créditos

La transferencia de créditos consiste en incluir en todos los documentos académicos oficiales acreditativos de enseñanzas seguidas por el estudiante, los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad a la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad española, siempre que no hayan conducido a obtener un título oficial y que no hayan sido objeto de reconocimiento.

Únicamente serán transferidos créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales cursadas previamente por el estudiante, en el caso de que el estudiante haya solicitado un reconocimiento o si solicita la transferencia de créditos expresamente.

4. Efectos académicos

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título (SET).

Los créditos reconocidos se tendrán en cuenta para computar los créditos que debe superar el estudiante para obtener el título oficial, pero únicamente los créditos superados en el título oficial y los reconocidos basándose en estudios oficiales o en estudios propios que hayan extinguido por la implantación del título oficial se computan por calcular la media del expediente académico del estudiante.

Los créditos transferidos no se tienen en cuenta a efectos de computar créditos que hay que superar para obtener el título oficial ni de calcular la media del expediente académico del estudiante.

Disposición derogatoria

Estas normas derogan la Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad de Barcelona aprobada anteriormente, el anexo a la normativa mencionada y cualquier otra normativa de rango igual o inferior que se oponga.

Entrada en vigor

Esta normativa entrará en vigor a partir del momento en que se apruebe.

Reconocimiento de créditos cursados en estudios superiores oficiales no universitarios

Dada la especificidad del título, es posible que se dé la casuística de que alumnos que hayan cursado estudios superiores oficiales no universitarios o bien títulos propios tengan interés en cursar el grado y puedan tener reconocimiento de créditos. Para estos casos se tendrá en cuenta la adecuación de las competencias adquiridas, así como los conocimientos y resultados de aprendizaje tal y como se indica en el art.4.¿¿

A priori se intuye que aquellos estudios vinculados a los sectores de la hostelería, a la industria alimentaria, a la agroalimentación, a la dietética y nutrición, así como a la tecnología de los alimentos, serán los que puedan ser susceptibles de proceder al reconocimiento de créditos.

El reconocimiento se basará en aquellas competencias adquiridas previamente y no podrán ser nunca de conocimientos nucleares que se estructuran en asignaturas fundamentales del grado. En este sentido, las opciones de reconocimiento de créditos serán distintas en función siempre de la procedencia del alumnado.

Dada la especificidad y grado de especialización que se confiere en las asignaturas de las menciones éstas en ningún caso serían susceptibles de reconocimiento.

Adjuntamos una información aproximada del tanto por ciento mínimo y máximo de créditos ECTS que podrían ser susceptibles de reconocimiento según el ciclo cursado.

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR	% mínimo	% máximo
DIRECCIÓN DE COCINA	10	33
SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	7	19
CICLO ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	6	18
LABORATORIO DE ANÁLISI I CONTROL DE CUALIDAD	-	3
PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	-	6
DIETÉTICA (LOGSE)	-	5
VITIVINICULTURA	-	3

Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional

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

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

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

Se considera como periodo óptimo de evidencia el haber desarrollado dicha responsabilidad durante un mínimo de seis meses de forma continuada durante los últimos cinco años.

Dicho reconocimiento no es directo, no será suficiente cumplir con dicho requisito, sino que habrá una comisión que valorará si las competencias y habilidades que haya desarrollado el estudiante sean del nivel adecuado en el conocimiento culinario y gastronómico, considerando que la metodología de enseñanza y aprendizaje de dicho Grado sigue un paradigma pedagógico activo basado en la experiencia.

En este sentido se focalizará principalmente la atención en las competencias adquiridas en determinadas habilidades derivadas de la experiencia en el desarrollo profesional en ámbitos de cocina, tanto en el entorno comercial como de colectividades, pudiendo considerar determinados reconocimientos en aquellas asignaturas que se caracterizan por su carácter de aprendizaje basado principalmente en la aplicabilidad práctica como por ejemplo: ¿Sistemas y Procesos de Producción en Cocina¿; ¿Técnicas y Elaboraciones Culinarias¿; ¿Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo¿; ¿Cocina Dulce: Técnicas y Fórmulas¿; ¿Elaboración y Cata de Bebidas¿; ¿La Cocina Tradicional: de la Local a la Global¿ o ¿Prácticum de Iniciación¿.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Teoría
Teoricopráctica
Seminarios
Prácticas de problemas
Prácticas con documentos
Prácticas de Ordenador
Prácticas Orales Comunicativas
Prácticas de Laboratorio
Prácticas Externas
Otras Prácticas
Salidas Culturales
Salidas de Campo
Actividades Tuteladas
Actividades Autónomas
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clases Magistrales
Coloquios
Conferencias
Debate Dirigido
Rueda de Intervenciones
Seminario
Mesa Redonda
Trabajo en Grupo
Trabajo Escrito
Actividades de Aplicación
Aprendizaje Basado en Problemas
Resolución de Problemas
Realización Carpeta Aprendizaje
Laboratorio de Problemas
Ejercicios Prácticos
Búsqueda de Información
Contraste de Expectativas
Elaboración de Proyectos
Estudio de Casos
Simulación
Clases Teórico-Prácticas
Salidas de Campo
Prácticas
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

Pruebas Escritas		
Pruebas Orales		
Instrumentos Basados en la Observación		
Trabajos Realizados por el Estudiante		
Simulaciones		
Instrumentos de co-evaluación		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: HISTORIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Historia
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Historia de la Cocina y la Gastronomía		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Arte y Cocina		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender las implicaciones psicológicas, sociales y culturales que influyen en la formación del gusto y en la evolución del comportamiento alimentario. 		

- Aplicar herramientas de análisis de los hábitos de consumo alimentario, de la evolución de los gustos y de las tendencias del mercado.
- Conocer las manifestaciones culinarias y gastronómicas en referencia al contexto histórico en que aparecen.
- Interpretar la evolución de las prácticas culinarias y de la gastronomía como manifestación social y cultural de cada etapa de la historia.
- Entender los hábitos culinarios en función del desarrollo histórico, las diferencias entre culturas, religiones y costumbres y la adaptación al medio natural.
- Conocer los factores implicados en el sector agroalimentario, la industria de transformación y el mercado, y ser capaz de interpretar globalmente la cadena de producción y distribución alimentaria y su impacto en el entorno.
- Asimilar la influencia de las artes plásticas y sensoriales en la gastronomía.
- Comprender las manifestaciones gastronómicas como expresión de las concepciones estéticas de cada sociedad y momento histórico.
- Conocer e interpretar las representaciones gastronómicas en la historia del arte.
- Asimilar principios de estética y diseño artístico y aplicarlos a la creación de manifestaciones gastronómicas.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Condicionantes biológicos y culturales de la alimentación
- Símbolos y significados del alimento. La alimentación como sistema de adaptación sociocultural.
- Evolución y tendencias actuales del consumo alimentario
- Globalización, mestizaje e importación de nuevos modelos alimentarios.
- Tradición, identidad cultural y procesos de patrimonialización gastronómica
- Historia y evolución de las practicas culinarias
- Historia del pensamiento gastronómico
- Origen y desarrollo de la restauración pública
- Cocina y gastronomía en el contexto socioeconómico contemporáneo
- Alimentación y gastronomía en las representaciones artísticas.
- La gastronomía y la concepción estética de las sociedades a través de la historia
- Bases estéticas del diseño artístico aplicadas a la creatividad gastronómica

5.5.1.4 OBSERVACIONES

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

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

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	144	100
Teoricopráctica	20	100
Prácticas de problemas	14	100
Salidas de Campo	4	100
Actividades Tuteladas	12	20
Actividades Autónomas	256	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Actividades de Aplicación

Resolución de Problemas

Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	20.0	30.0
NIVEL 2: QUÍMICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Principios de Fisiología y Bioquímica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Consolidar y ampliar los conocimientos de Química (Orgánica e Inorgánica) adquiridos en la formación secundaria necesarios para comprender las propiedades de los productos en función de las estructuras químicas. Relacionar las propiedades y funciones con la estructura de los productos existentes en los alimentos. Conocer las causas químicas de las modificaciones de los componentes de los alimentos producidos durante la elaboración y almacenamiento. Conocer las reacciones químicas que tienen lugar en los diferentes procesos culinarios. Conocer la composición química de los alimentos, sus propiedades y valor nutritivo. Identificar los diferentes tipos de biomoléculas Conocer las relaciones entre la estructura química y la función biológica Conocer los principales aditivos alimentarios y aromas Comprender el papel y funciones de las enzimas y su regulación Distinguir entre los diferentes tipos y niveles de organización celular: células procariontas y eucariotas. Conocer la base de la biología molecular y la importancia de esta disciplina en el desarrollo biotecnológico. Comprender los fundamentos de los procesos fisiológicos y fisiopatológicos. Comprender los sistemas y procesos fisiológicos más relacionados con la alimentación. Comprender los mecanismos de la percepción sensorial, utilizar correctamente la nomenclatura propia del análisis sensorial de los alimentos y de los procesos culinarios. Adquirir las habilidades de trabajo en un laboratorio químico, físico y biológico en el ámbito de los alimentos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> La química de los compuestos orgánicos: funciones, propiedades y reactividad. Los componentes de los alimentos (carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, enzimas, etc.) Relación entre la función biológica y la estructura química de los componentes de la materia viva. Principales rutas metabólicas y su regulación. Principios de biología molecular y genómica. Biotecnología. Propiedades y funciones del agua. Ácidos Orgánicos, pigmentos, aditivos alimentarios. Modificaciones en los alimentos durante la elaboración culinaria: Reactividad Química Comprender los cambios en la consistencia, el color y la estructura de los alimentos mientras se cocinan. Evolución y Estabilidad de los alimentos. Conservación de los alimentos Composición, propiedades, valor nutritivo, criterios de calidad y conservación de los productos elaborados (segunda transformación y platos preparados) Descripción de sistemas materiales: Fuerzas intermoleculares, propiedades de gases, sólidos y líquidos. Fundamentos de fisiología. Tejido muscular y contracción. Tejido nervioso y función neuronal. Sistemas Orgánicos implicados en la alimentación 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE14 - Ser capaz de comprender las estructuras químicas y las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos		
CE25 - Identificar las propiedades físicas, químicas y nutritivas de las materias primas y de los alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	78	100
Teoricopráctica	12	100
Prácticas de Laboratorio	30	100
Actividades Tuteladas	40	20
Actividades Autónomas	140	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Seminario		
Resolución de Problemas		
Laboratorio de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	60.0	80.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	25.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	10.0	15.0
NIVEL 2: ECONOMIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fundamentos de Gestión Económica y Financiera		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Turismo, Gastronomía y Comunicación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Marketing y Comercialización		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender el concepto de economía en su sentido más amplio. Comprender los principios generales que guían una economía de mercado. Entender el papel que desarrollan las administraciones públicas en una economía moderna y su impacto sobre la restauración. Entender el contenido básico de la política económica en general y específicamente la del turismo y el consumo. Entender los diferentes roles de los actores involucrados en una economía moderna, especialmente desde el punto de vista del sector de la restauración. Entender el ciclo económico y reconocer las variables que definen cada ciclo. Entender el mercado financiero y la repercusión del mismo en el mundo empresarial. Entender el mercado inmobiliario, agente fundamental en el sector de la restauración. Entender las fluctuaciones y variaciones en el precio de las materias primas. Comprender la ley de oferta y demanda. Entender los problemas especiales del mercado de trabajo y los problemas relacionados con el paro. Entender el impacto de la política económica y fiscal en el mundo empresarial. Analizar y diagnosticar la situación financiera y económica de la empresa de restauración Analizar de forma relacional las principales variables macro económicas. Analizar la naturaleza y el alcance del entorno internacional en el que se mueven las empresas. Reconocer la importancia del comercio internacional, la ventaja comparativa en el turismo-restauración (como subsector), beneficios del comercio, patrones de comercio entre naciones, barreras comerciales, políticas comerciales y competitividad entre países. Entender la organización turística como una institución con funciones socioeconómicas, persiguiendo, más allá de dar respuesta al mercado y obtener beneficios económicos, responder a las necesidades de la sociedad y la satisfacción de los diferentes grupos de interés. Conocer el marco legal de desarrollo de la actividad empresarial y las principales normas que regulan las actividades. Ser capaz de implementar estos conocimientos en situación real de adopción de decisiones y resolución de problemas en el marco de desarrollo de la actividad profesional. Comprender textos jurídicos para su posterior aplicación y entender los procesos de contratación Identificar oportunidades de negocio en la observación de los mercados y análisis de la información. Crear y redefinir productos y servicios de restauración basándose en el conocimiento del mercado. Desarrollar una visión evolutiva del sector de la restauración. Identificar tendencias en el mercado del consumo en general y de la restauración en particular. Conceptualizar el producto restauración y desarrollar una estrategia de producto de restauración. Identificar oportunidades de negocio en la observación de los mercados y análisis de la información para crear y redefinir productos y servicios de restauración. Desarrollar el plan de marketing. Desarrollar planes de comercialización. Identificar canales para la comercialización específica en función del producto restauración. Utilizar el Revenue Management como herramienta para la comercialización y venta de los servicios y productos de restauración Establecer sistemas de control de evolución de la actividad del negocio, ventas y valor añadido. Establecer sistemas que permitan conocer las necesidades de los clientes y contrastar respecto de los productos ofrecidos. Desarrollar planes de venta. Conocer las técnicas de venta y de negociación. Analizar y diagnosticar la situación financiera y económica de la empresa turística. Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico y financiero de las empresas de restauración. Aprender la importancia de la organización del trabajo, la precisión. Conocer el concepto, los objetivos y la metodología de análisis de los estados financieros. Utilizar las principales técnicas y herramientas para diagnosticar la situación financiera y económica de la empresa turística y su interpretación. Elaborar propuestas de decisiones en función del análisis económico-financiero. Evaluar las inversiones y las fuentes de financiación de las empresas de restauración. 		

- Conocer y saber aplicar los métodos de evaluación de inversiones para determinar su conveniencia.
- Conocer las fuentes financieras a las que la empresa puede acudir.
- Utilizar las matemáticas financieras para tomar decisiones sobre inversiones y fuentes de financiación.
- Desarrollar la habilidad para observar y analizar el entorno empresarial.
- Comprender las variables específicas de entorno.
- Identificar los factores clave y críticos de la creación empresarial y la captura del valor.
- Integrar los diferentes análisis que permitan definir una estrategia empresarial.
- Identificar el posicionamiento empresarial real y el proyectado.
- Comprender la inter dependencia de las diferentes estrategias empresariales
- Entender el concepto de dirección estratégica que las empresas de restauración deben adoptar.
- Ser un mejor pensador estratégico.
- Analizar y tomar decisiones estratégicas simples y complejas y entender el impacto sobre la empresa.
- Desarrollar el plan de empresa.
- Encauzar la creatividad para el desarrollo de nuevos negocios.
- Desarrollar el plan estratégico de un negocio de restauración.
- Identificar factores clave para la implementación de proyectos emprendedores.
- Identificar los factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos.
- Identificar oportunidades de financiación para emprendimientos
- Comprender el proceso de crecimiento y desarrollo de las empresas,
- Comprender que significa un reto empresarial.
- Asimilar las interrelaciones entre gastronomía, territorio y patrimonio cultural, como bases de la movilidad turística motivada por la experiencia gastronómica.
- Conocer los perfiles y motivaciones del turista gastronómico.
- Conocer las principales manifestaciones de turismo enogastronómico a nivel mundial.
- Entender la gastronomía con herramienta de promoción turística y de desarrollo territorial.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Análisis financiero.
- Estructura patrimonial.
- Análisis económico de la empresa de restauración.
- Análisis de cuentas de resultados.
- Análisis de datos sectoriales de la restauración como base de comparación.
- Rentabilidad económica versus rentabilidad financiera.
- Apalancamiento financiero.
- Cash-flow económico y financiero
- Introducción a las matemáticas financieras.
- Inversiones en empresas de restauración.
- Procedimiento de análisis de inversiones.
- Financiación de la empresa de restauración.
- Turismo gastronómico: características y evolución del fenómeno
- Proceso de conversión del producto alimentario y el patrimonio gastronómico en recurso turístico
- Geografía y tipologías del turismo gastronómico
- Gastronomía y turismo como elementos de transformación territorial
- Introducción y bases del marketing
- Análisis del entorno y otros factores endógenos como fuente para la generación de oportunidades. Análisis DAFO.
- Sistemas de información del marketing, estudios de mercado
- Sistemas de planificación del marketing, el plan de marketing
- Marketing Mix
- El proceso de ventas: planificación, técnicas y gestión
- Revenue Management en Restauración, gestión de capacidad y precios

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

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

Teoría	144	100
Teoricopráctica	36	100
Actividades Tuteladas	80	20
Actividades Autónomas	190	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Coloquios		
Conferencias		
Debate Dirigido		
Seminario		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Resolución de Problemas		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Elaboración de Proyectos		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	60.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: ELABORACIONES CULINARIAS Y ENOGASTRONÓMICAS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	45	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6	6	9
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
NIVEL 3: Sistemas y Procesos de Producción en Cocina		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Técnicas y Elaboraciones Culinarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Cocina Dulce: Técnicas y Fórmulas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Elaboración y Cata de Bebidas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: La Cocina Tradicional de la Local a la Global		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

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

No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer e identificar los distintos modelos empresariales en restauración comercial y colectiva, así como las instalaciones, equipamiento, maquinaria y tecnología adecuados al tipo de producción correspondiente • Conocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias apropiadas para la realización de elaboraciones culinarias en función de los objetivos de la oferta gastronómica. • Conocer y ejecutar las elaboraciones básicas de pastelería, identificando y planificando el procedimiento previsto. • Conocer y aplicar las técnicas y tecnología de vanguardia, para crear una oferta gastronómica creativa y de autor, que dé respuesta a la demanda del sector. • Conocer el proceso creativo aplicando nuevas tecnologías, técnicas y productos, para diseñar conceptos culinarios vanguardistas con tendencia innovadora. • Desarrollar la capacidad de análisis que permite diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final. • Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos. • Ejecutar las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, control y distribución de los alimentos. • Conocer los procesos de elaboración y los criterios de clasificación de las principales bebidas e identificar sus características básicas tras la realización de su análisis sensorial. • Conocer y aplicar las técnicas y elaboraciones más relevantes de la cocina tradicional catalana y española. • Conocer los productos y elaboraciones más representativas de las cocinas del mundo y ser capaz de ejecutarlas y estudiar su influencia en la cocina contemporánea europea. • Conocer la geografía de la producción y la distribución agroalimentaria y gastronómica • Identificar y comprender los principales elementos y manifestaciones de la cultura gastronómica a nivel nacional. • Conocer productos, elaboraciones y tradiciones gastronómicas típicas de otros países, e interpretarlos en función de criterios de adaptación y sostenibilidad ambiental, social y cultural. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Modelos empresariales en restauración comercial y colectiva • Tipos y operaciones de producción culinaria asociados a los diferentes modelos empresariales • Instalaciones, equipamientos y maquinaria vinculados a los diferentes tipos de producción. Normas para su correcta ubicación y uso • Zonas de producción: recepción, almacén, preparación, cocción, acabado, distribución, lavado y residuos. • Aparatos y utensilios en la cocina profesional. • Terminología culinaria básica • Técnicas de preelaboración de alimentos • Descripción, análisis, clasificación y aplicación de las diferentes técnicas de transformación, cocción y conservación de alimentos. • Sistema APPCC • Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones. • Instalaciones, maquinaria y utillaje específico de pastelería • Materias primas básicas usadas en la pastelería • Terminología específica de pastelería y repostería 		

- Técnicas de pastelería base, elaboraciones y aplicaciones : masas, pastas, cremas y otras
- Técnicas de organización y conservación de productos de pastelería y repostería
- Vanguardia tecnológica: Maquinaria y utensilios
- Técnicas en frío, técnicas en calor y mixtas
- Procesos culinarios avanzados; cocina baja temperatura, a baja presión, aplicación de nitrógeno líquido, otros..
- Productos: gelificantes, espesantes, emulsionantes, otros..
- Estudio de las fases del proceso creativo y su aplicación en gastronomía
- Análisis de la tendencia culinaria, diseño y líneas de creación.
- La demanda social, productos La influencia de los cocineros referentes en la cocina de vanguardia.
- Los productos, maridaje y confección de elaboraciones.
- Criterios de clasificación de bebidas
- Elaboración, clasificación y tipos de cerveza, de vino, de bebidas destiladas y otras bebidas fermentadas
- Clasificación y tipos de aguas
- Análisis sensorial de cervezas, vino, bebidas destiladas, otras bebidas fermentadas y aguas
- Elaboraciones más representativas y recetas aplicadas de la cocina catalana y la cocina española
- Elaboraciones y recetas aplicadas de la cocina francesa, de la cocina italiana, de la influencia mediterránea, de la cocina asiática, de la cocina Africana, de la cocina latinoamericana, de la cocina escandinava y de la cocina anglosajona
- La fusión de las cocinas: de la local a la global
- Cocina y diversidad cultural
- Origen, bases, técnicas, fundamentos y principios de la cocina catalana.
- Cocina española. Definición del mapa culinario español.
- Geografía gastronómica internacional

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad, de gestión medioambiental y de prevención de riesgos

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos

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

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

CE06 - Interpretar los procesos de elaboración de bebidas e identificar los descriptores organolépticos mediante la cata sensorial

CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria

CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal

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

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

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial

CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	190	100
Teoricopráctica	30	100
Prácticas de Laboratorio	320	100

Actividades Tuteladas	145	20
Actividades Autónomas	440	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Actividades de Aplicación		
Resolución de Problemas		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	60.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: ORIGEN DE LOS PRODUCTOS CULINARIOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Evolución Genética y Mejora de los Cultivos de Productos Culinarios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

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

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

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

5.5.1.3 CONTENIDOS

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	90	100
Teoricopráctica	20	100
Prácticas de Laboratorio	45	100
Otras Prácticas	12	100
Salidas Culturales	13	100
Actividades Tuteladas	65	20
Actividades Autónomas	205	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Conferencias

Trabajo en Grupo

Trabajo Escrito

Búsqueda de Información

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

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Seguridad Alimentaria y Legislación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Alimentación y Salud		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar cuáles son las necesidades energéticas y/o nutricionales de los individuos Diseñar intervenciones dietético-nutricionales adecuadas para personas sanas. 		

- Planificar menús para diferentes colectivos sanos
- Identificar factores que influyen en la alimentación
- Conocimiento de los nutrientes, las necesidades nutricionales y los fundamentos de las relaciones entre alimentación y salud.
- Capacidad de diseñar, formular y describir los alimentos y los productos elaborados en el proceso culinario.
- Realizar ofertas culinarias que promuevan la salud y la prevención de enfermedades.
- Adquirir conocimientos básicos para el desarrollo de productos alimenticios que se adapten a las recomendaciones nutricionales o para el desarrollo de formulaciones de productos innovadores.
- Conocer el concepto y las diferencias entre alimentos dietéticos, complementos alimenticios y alimentos funcionales.
- Conocer la legislación nacional, europea y extracomunitaria de los alimentos, los complementos alimenticios y los alimentos funcionales, así como de la actividad culinaria habitual y de la innovación culinaria.
- Comprender los requisitos de la norma de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y su relación exacta con la higiene industrial o la seguridad del producto alimentario.
- Conocer las bases de la seguridad alimentaria. Valorar en cada caso el concepto seguridad, toxicidad, inocuidad, riesgo, peligro
- Conocer los mecanismos de evaluación, gestión y control de la seguridad alimentaria asociada a la actividad culinaria y gastronómica.
- Conocimiento de los agentes etiológicos responsables de enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos. Medidas de prevención y control.
- Interpretar la información referente a la evaluación de la toxicidad y de las toxiinfecciones alimentarias.
- Conocer el concepto de calidad y sobre los sistemas de gestión de la calidad y de seguridad alimentaria.
- Atender a la población de riesgo en intolerancias y alergias alimentarias, en el sector de la restauración.
- Conocer las bases de la gastronomía aplicada a situaciones especiales crónicas (cáncer), y las relacionadas con el envejecimiento.

5.5.1.3 CONTENIDOS

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

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad, de gestión medioambiental y de prevención de riesgos

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

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

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

CE23 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	50	100
Teoricopráctica	30	100
Prácticas de Ordenador	10	100
Actividades Tuteladas	35	20
Actividades Autónomas	100	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Seminario

Resolución de Problemas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	60.0	70.0

Trabajos Realizados por el Estudiante	10.0	15.0
Instrumentos de co-evaluación	20.0	25.0
NIVEL 2: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Economía Aplicada y Sostenibilidad		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Marco Legal Empresarial y Medioambiental		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

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

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender el concepto de economía en su sentido más amplio. Comprender los principios generales que guían una economía de mercado. Entender el papel que desarrollan las administraciones públicas en una economía moderna y su impacto sobre la restauración. Entender el contenido básico de la política económica en general y específicamente la del turismo y el consumo. Entender los diferentes roles de los actores involucrados en una economía moderna, especialmente desde el punto de vista del sector de la restauración. Entender el ciclo económico y reconocer las variables que definen cada ciclo. Entender las fluctuaciones y variaciones en el precio de las materias primas. Comprender la ley de oferta y demanda. Entender los problemas especiales del mercado de trabajo y los problemas relacionados con el paro. Entender el impacto de la política económica y fiscal en el mundo empresarial. Analizar de forma relacional las principales variables macro económicas. Analizar la naturaleza y el alcance del entorno internacional en el que se mueven las empresas. Reconocer la importancia del comercio internacional, la ventaja comparativa en el turismo-restauración (como subsector), beneficios del comercio, patrones de comercio entre naciones, barreras comerciales, políticas comerciales y competitividad entre países. Entender la organización turística como una institución con funciones socioeconómicas, persiguiendo, más allá de dar respuesta al mercado y obtener beneficios económicos, responder a las necesidades de la sociedad y la satisfacción de los diferentes grupos de interés. Conocer el marco legal de desarrollo de la actividad empresarial y las principales normas que regulan las actividades. Ser capaz de implementar estos conocimientos en situación real de adopción de decisiones y resolución de problemas en el marco de desarrollo de la actividad profesional. Comprender textos jurídicos para su posterior aplicación y entender los procesos de contratación Aprender la importancia de la organización del trabajo, la precisión. Desarrollar la habilidad para observar y analizar el entorno empresarial. Comprender las variables específicas de entorno. Identificar los factores clave y críticos de la creación empresarial y la captura del valor. Integrar los diferentes análisis que permitan definir una estrategia empresarial. Identificar el posicionamiento empresarial real y el proyectado. Comprender la inter dependencia de las diferentes estrategias empresariales Entender el concepto de dirección estratégica que las empresas de restauración deben adoptar. Ser un mejor pensador estratégico. Analizar y tomar decisiones estratégicas simples y complejas y entender el impacto sobre la empresa. Desarrollar el plan de empresa. Encauzar la creatividad para el desarrollo de nuevos negocios. Desarrollar el plan estratégico de un negocio de restauración. Identificar factores clave para la implementación de proyectos emprendedores. Identificar los factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos. Identificar oportunidades de financiación para emprendimientos Comprender el proceso de crecimiento y desarrollo de las empresas, Comprender que significa un reto empresarial. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Economía La actividad económica Macroeconomía y microeconomía, conceptos básicos y relación entre ambas. Los recursos productivos. Implicaciones en el campo de la restauración El mercado de la restauración y la sostenibilidad. Efectos del sector sobre el medio ambiente, la adaptación sostenible Ciclo económico funcionamiento y variables. Mercado de trabajo y desempleo, impacto sobre el sector de la restauración Las materias primas. El consumo fuera del hogar, el concepto de utilidad como baza de la teoría de la demanda. Política monetaria y fiscal. Estabilidad de precios e impacto sobre la restauración. Las principales macromagnitudes económicas y de la alimentación fuera del hogar. Fuentes de datos. La globalización de la económica El entorno internacional, los bloques económicos. Comercio internacional, impactos de turismo y de las políticas de desarrollo turístico en la restauración . Turismo y Derecho: Derecho Turístico. 		

- Derecho Público del Turismo
- La ordenación y planificación de la oferta y la demanda turística.
- La tributación de las actividades turísticas.
- La intervención de los poderes públicos en materia medioambiental
- Las empresas y los profesionales, estructuras e instituciones del derecho turístico.
- Las relaciones jurídicas del derecho turístico.
- El estatuto del turista / consumidor
- El turismo y las nuevas tecnologías: la contratación electrónica. Problemática jurídica
- El turismo y el Derecho Internacional.
- Método de la dirección estratégica.
- Estrategia empresarial.
- Análisis de entorno general y específico de la restauración.
- Análisis de la competitividad de la empresa de restauración, factores clave de la ventaja competitiva.
- Técnicas de diagnóstico interno para la empresa de restauración.
- Análisis combinado y dinámico de entorno y de diagnóstico interno (DAFO) para la generación de la estrategia.
- Elaboración del plan estratégico.
- Estrategias Genéricas y estrategias funcionales, interrelación y dependencias.
- Análisis de las situaciones de negocio.
- Análisis de las decisiones o proceso decisorio.
- Identificación y evolución de oportunidades de negocio.
- Concepción de modelos de negocio.
- Creatividad para el desarrollo de nuevos proyectos de negocio
- Identificación de factores clave para la implementación de proyectos emprendedores.
- El riesgo en la iniciativa emprendedora, gestión e incorporación en el proyecto.
- Mercados de capital, fuentes de financiación para proyectos emprendedores

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad, de gestión medioambiental y de prevención de riesgos

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

CE18 - Ser capaz de entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración

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

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

CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....

CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	100	100
Teoricopráctica	35	100
Prácticas con documentos	15	100
Actividades Tuteladas	45	20
Actividades Autónomas	180	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales		
Coloquios		
Conferencias		
Debate Dirigido		
Seminario		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Aprendizaje Basado en Problemas		
Búsqueda de Información		
Elaboración de Proyectos		
Clases Teórico-Prácticas		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	60.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: CIENCIA Y COCINA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bases Físicas y Físicoquímicas de Productos y Procesos Culinarios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Experimentación Culinaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar las diferentes moléculas que forman parte de la composición de los alimentos. Reconocer las diferentes estructuras físicas que constituyen la estructura de los alimentos Identificar las diferentes transformaciones y modificaciones que se producen en los alimentos. Aplicar los conocimientos científicos en la transformación de productos culinarios. Aplicar los conocimientos científicos en las aplicaciones de optimización de procesos culinarios. Argumentar científica y gastronómicamente para conseguir generar valor añadido en productos y procesos culinarios. Experimentar nuevos procesos científico-gastronómicos que posibiliten la generación de información que permitirá generar riqueza. Conocer las Propiedades físicas y fisicoquímicas de los productos y procesos Aplicar los Principios de Termodinámica al estudio de sistemas en equilibrio. Aplicar los conocimientos sobre soluciones, Suspensiones, Emulsiones, Coloides en los procesos culinarios. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Estudio fisicoquímico de los alimentos. Composición química y estructura física. Transformaciones y modificaciones fisicoquímicas de los alimentos: Suspensiones, emulsiones, coloides; Estudio de aplicaciones científicas en procesos y productos culinarios. Nuevas técnicas en el proceso culinario (vacío, liofilización) 		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE14 - Ser capaz de comprender las estructuras químicas y las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos		
CE15 - Aplicar las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos		
CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	60	100
Teoricopráctica	20	100
Prácticas de Laboratorio	40	100
Actividades Tuteladas	45	20
Actividades Autónomas	135	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Búsqueda de Información		
Elaboración de Proyectos		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	50.0
Instrumentos Basados en la Observación	25.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	25.0	30.0
NIVEL 2: INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN CULINARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Investigación Culinaria y Gastronómica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Innovación y Desarrollo de Productos Gastronómicos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> • Obtener los conocimientos para facilitar el Diseño y Formulación de nuevos alimentos. • Conocer las nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de los alimentos • Conocer y utilizar con familiaridad las fuentes de información para la investigación científica culinaria y gastronómica. • Adquirir las herramientas y conocimientos necesarios para abordar el diseño de diferentes operaciones y equipos que intervienen en los procesos culinarios. • Adquirir el criterio para seleccionar el tipo y la escala adecuada para cualquier proceso de la industria alimentario-gastronómica. • Conocer los avances tecnológicos y de innovación que han influido en la gastronomía moderna y deducir nuevos nichos de oportunidad. • Aplicar técnicas de investigación en el ámbito científico culinario. • Aplicar los conocimientos científicos en las aplicaciones de optimización de los procesos culinarios • Disponer de una base para argumentar científica y gastronómicamente para conseguir generar nuevos proyectos de valor añadido en innovación de productos y procesos gastronómicos. 			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<ul style="list-style-type: none"> • Metodología de investigación científica incluyendo aspectos fundamentales de estadística • Diseño de proyectos de investigación para optimizar procesos y productos culinarios • Bases de Propiedad Intelectual e Industrial en el sector culinario y gastronómico 			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador			
CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico			
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio			
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía			
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES			
No existen datos			
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS			
CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico			
CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico			
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS			
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	
Teoría	90	100	
Teoricopráctica	45	100	
Prácticas con documentos	25	100	
Prácticas de Laboratorio	105	100	
Actividades Tuteladas	10	20	
Actividades Autónomas	25	0	
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES			
Clases Magistrales			
Trabajo Escrito			
Actividades de Aplicación			
Clases Teórico-Prácticas			
Salidas de Campo			
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN			
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA	
Pruebas Escritas	50.0	60.0	

Trabajos Realizados por el Estudiante	20.0	25.0
Simulaciones	20.0	25.0
NIVEL 2: INGLÉS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	9	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Inglés Técnico Aplicado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	9	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar el conocimiento de los aspectos formales de la lengua tanto en la comprensión como en la expresión para adecuarse a las situaciones profesionales más habituales. 2. Comunicarse oralmente con cierta corrección lingüística y adecuación en diferentes situaciones profesionales. 3. Comprender las ideas principales y extraer información específica de discursos orales y escritos en el ámbito profesional. 4. Producir textos escritos cumpliendo los objetivos y las pautas establecidas y organizando la información de manera adecuada. 5. Utilizar con cierta corrección la acentuación, entonación y ritmo idiosincráticos de la expresión oral. 6. Utilizar un vocabulario amplio con léxico del ámbito de la restauración y expresiones específicamente profesionales. 7. Participar en presentaciones y discusiones orales con cierta fluidez, mostrando capacidad de argumentación. 8. Mostrar un cierto dominio de los usos y convenciones sociales de la lengua y de los diferentes registros. 9. Utilizar el conocimiento del contexto y de aspectos socioculturales de los países hablantes de la lengua extranjera para incrementar la comprensión y enriquecer la comunicación. 10. Manifestar actitudes participativas, cooperativas y respetuosas, tanto a nivel de relaciones humanas como medioambientales. 11. Responder con inmediatez y de manera adecuada en diferentes situaciones profesionales mostrando actitud de servicio. 		

12. Utilizar estrategias comunicativas y de aprendizaje para reflexionar y actuar sobre las propias deficiencias en la expresión y en la comprensión oral y escrita

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Conocimientos: aspectos pragmáticos de la lengua (relacionados con la utilización funcional de los recursos lingüísticos), elementos formales (fónicos, gramaticales y léxicos) y aspectos sociolingüísticos (las condiciones socioculturales de uso de la lengua).
2. Habilidades: estrategias de producción, recepción, interacción y mediación orales y escritas
3. Recursos actitudinales:
 - Ejecución sistemática del proceso de resolución de problemas: toma de decisiones al solucionar las dificultades surgidas en la comprensión o expresión de los contenidos en las situaciones comunicativas.
 - Optimización del trabajo: eficacia en el mensaje y en el contenido que se transmite en las comunicaciones orales y escritas según el objetivo propuesto.
 - Compromiso con las obligaciones asociadas al trabajo: respeto y seguimiento de las pautas establecidas para la realización de las tareas.
 - Ejecución independiente del trabajo: autonomía para buscar la forma de interpretar, expresar o decodificar la información.
 - Confianza en uno mismo: superación de las limitaciones propias y seguridad en la capacidad personal de progresar y de sacar partido de los recursos lingüísticos.
 - Trabajo en equipo: cooperación con los compañeros en la organización, la gestión y la realización de las tareas.
 - Apertura a culturas diferentes: tolerancia y respeto por las normas de protocolo y los aspectos socio-culturales que rigen las situaciones comunicativas internacionales.
 - Creatividad: búsqueda de la fórmula más conveniente de presentación de la comunicación.
 - Adaptación a nuevas situaciones: adecuación de la comunicación a la situación y al contexto.
 - Capacidad analítica: espíritu crítico en la realización de proyectos y tareas y en la reflexión sobre los procesos de enseñanza-aprendizaje.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

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

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

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

CG10 - Comunicarse de forma oral y escrita en la lengua inglesa, utilizando con corrección el vocabulario propio del sector

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	10	100
Teoricopráctica	50	100
Seminarios	5	100
Prácticas con documentos	10	100
Prácticas de Ordenador	10	100
Prácticas Orales Comunicativas	35	100
Actividades Tuteladas	50	20
Actividades Autónomas	85	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Coloquios

Conferencias

Debate Dirigido

Rueda de Intervenciones

Mesa Redonda

Trabajo en Grupo

Trabajo Escrito

Actividades de Aplicación		
Resolución de Problemas		
Realización Carpeta Aprendizaje		
Ejercicios Prácticos		
Búsqueda de Información		
Contraste de Expectativas		
Estudio de Casos		
Simulación		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	20.0	60.0
Pruebas Orales	30.0	70.0
Instrumentos Basados en la Observación	20.0	60.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	70.0
Simulaciones	0.0	40.0
Instrumentos de co-evaluación	0.0	40.0
NIVEL 2: PRÁCTICAS EXTERNAS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas de Iniciación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6

6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar los conocimientos adquiridos en las aulas a situaciones reales. 2. Desarrollar las competencias básicas para el desarrollo óptimo de la profesión. 3. Conocer la realidad empresarial del sector culinario y gastronómico. 4. Conseguir que el alumno aplique los conocimientos adquiridos a lo largo de sus estudios a situaciones reales en empresas/organizaciones reales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Control del aprovisionamiento de materias primas. • Procesos de elaboración culinaria. • Procesos de preelaboración y conservación en cocina. • Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
http://www.ub.edu/feinaub/docs/normativa_practiques_2012.pdf		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones		
CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica		
CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria		
CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		
CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica		
CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios		
CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.		
CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Prácticas Externas	3	100

Actividades Autónomas	147	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo Escrito		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	40.0
Instrumentos de co-evaluación	60.0	60.0
NIVEL 2: TRABAJO FINAL DE GRADO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Final de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Analizar problemáticas a través de métodos de investigación a partir de la identificación y manejo de distintas variables. Diseñar y estructurar un método de investigación. Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración de un informe. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> TFG de investigación aplicada. TFG Empresas, Organismos e Instituciones TFG programas de movilidad internacional y/o proyectos realizados mediante dinámicas de cooperación con universidades de diferentes países 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>http://www.giga.ub.edu/acad/gdoc/fitxers/pdf/normes_tfg.pdf</p> <p>Los alumnos dispondrán en el área privada del campus virtual la normativa asociada al TFG, que incluye todos los procesos implicados, desde la selección del tema hasta la defensa final de trabajo. En el siguiente link http://www.cett.es/infogt/ProyectoFinal se puede consultar esta información (aplicada al actual grado en turismo del centro solicitante, dado que el campus del presente grado está en construcción). No obstante, a continuación se presenta un resumen de los puntos más importantes:</p> <p>1. Objetivos del TFG</p> <p>El objetivo principal del TFG es: evaluar el nivel de competencias que el estudiante ha alcanzado durante su formación, comprobar la madurez del estudiante, su capacidad para aplicar autónomamente estas competencias y desarrollar los métodos de investigación y de resolución de problemas propios del ámbito de la especialización del grado elegida. Esta función se realiza mediante el desarrollo de profundización y síntesis de los conocimientos y aptitudes adquiridos en las materias cursadas durante el Grado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipologías de TFG: <p>La dimensión internacional y el espíritu emprendedor conforman dos de los objetivos principales del Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas, y el TFG es uno de los instrumentos fundamentales para la consecución de estos objetivos. Las diferentes potencialidades de los estudiantes en su capacitación para el desarrollo de un trabajo de investigación y la misma estructura y organización del grado justifican la necesidad de poner al alcance del estudiante diferentes tipologías de TFG :</p> <ul style="list-style-type: none"> Propuestas vinculadas a trabajos de investigación de los centros participantes Trabajos con estancia en empresa Trabajos de iniciativa individual <ul style="list-style-type: none"> Oferta, Elección y Asignación de los TFG <p>Los TFG pueden ser propuestos por los estudiantes, los profesores y los profesionales del sector colaboradores con el grado. En función de las diferentes posibilidades planteadas, el procedimiento a seguir es el siguiente:</p> <p><u>Trabajo individual a propuesta del Estudiante</u></p> <p>La elección de un tema de TFG es un proceso en el que intervienen diferentes razones e intereses personales y profesionales. Por este motivo, el estudiante debe considerar para desarrollar su propuesta las siguientes directrices: plantear un tema de investigación adecuado, mostrar originalidad y creatividad, diseñar el enfoque metodológico a seguir, encontrar información sobre el tema, y utilizar las fuentes e instrumentos de recogida de información pertinentes, y finalmente, argumentar y defender su propuesta .</p> <p>Una vez aceptada la propuesta con la validación del tutor y del Responsable de los Trabajos Finales de Grado, el estudiante deberá entregar una copia del documento a la Secretaría del Centro para registro del tema propuesto.</p> <p><u>Propuestas vinculadas a trabajos de investigación</u></p> <p>La oferta de posibles Trabajos a desarrollar que se proponga desde el propio grado se remite al Responsable de los TFG, quien establece anualmente el calendario de trabajo que permita garantizar la publicación de esta información en los periodos de matrícula de los estudiantes. El estudiante, una vez publicada la oferta de TFG, vía formulario electrónico, hará llegar directamente al tutor del TFG su petición para participar en el grupo propuesto.</p> <p><u>Trabajos Final de Grado en empresa</u></p> <p>Se pueden dar dos circunstancias: una empresa propone un trabajo para desarrollar y E3 se encarga de buscar un estudiante; o un estudiante presenta una propuesta para desarrollar un TFG en empresa. Cualquiera de las dos propuestas se presentan en E3 según se contempla en la plantilla Ante-propuesta del TFG, antes del comienzo del semestre en el que se ha matriculado la asignatura. Esta propuesta se valida por E3, conjuntamente con el Responsable de los TFG quien además asignará un tutor académico para su seguimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> Comisión de TFG <p>Con la finalidad de garantizar una adecuada gestión de las propuestas a presentar, el grado dispone de una Comisión de TFG compuesta por:</p> <ul style="list-style-type: none"> Coordinador del Grado 		

- Responsable académico de cada centro participante
- Profesor / a Responsable de los TFG.
- Directora de los Servicios de E3.
- Responsables de los diferentes departamentos participantes en el grado

La comisión de los TFG es un órgano de carácter consultivo y técnico para la selección y asignación de los TFG, que entre otras funciones, analizar y aprobar la relación de propuestas de TFG, así como revisar y proponer mejoras de la normativa y desarrollo de los TFG.

• **Procedimiento para la matriculación del TFG**

Desde el punto de vista del aprendizaje se considera que su realización debe formar parte del tramo final de los estudios. Cuando el estudiante matricule la asignatura de Trabajo Final de Grado, vendrá obligado a superarla igual que cualquier otra asignatura y por tanto queda bajo su responsabilidad el decidir en qué momento matricula esta asignatura y las implicaciones que esto tiene respecto a los créditos aprobar a efectos de la normativa de permanencia.

• **Requerimientos formales y presentación en la secretaría del centro**

El grado dispone de un manual de estilo publicado en el campus con las especificaciones relacionadas con los requerimientos formales a contemplar en la realización y presentación del TFG.

• **Defensa del TFG**

Para la Defensa de cualquier TFG se constituirá un Tribunal Evaluador formado por 2/3 personas con la responsabilidad de valorar el trabajo hecho a partir de la información proporcionada durante la Defensa del Trabajo. La Defensa implica una presentación pública del trabajo realizado durante 15 minutos, disponiendo de 15 minutos más para que puedan ser planteadas las cuestiones y aclaraciones que se consideren convenientes.

• **Criterios de evaluación del TFG**

Respecto al trabajo escrito (80% del peso en la calificación final) los criterios son los siguientes:

- Claridad en la definición del / los objetivo / s
- Calidad en la selección de la documentación y fuentes de información utilizadas para el desarrollo del marco teórico
- Adecuación de la metodología propuesta
- Calidad de los resultados obtenidos
- Calidad en la presentación documental: corrección de la redacción y de la utilización de las representaciones gráficas.
- Adecuación de los resultados a la proposición de objetivos

Respecto a la defensa (20% del peso en la calificación final) los criterios son los siguientes:

- La capacidad de argumentación de las objeciones, consultas presentadas
- Capacidad de Síntesis en ajustarse al guión propuesto.
- Claridad en la exposición oral
- Calidad de la presentación.
- Calidad de respuesta a las preguntas del Tribunal

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos

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

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

CE12 - Poder entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población		
CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico		
CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio		
CE18 - Ser capaz de entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración		
CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa		
CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Actividades Tuteladas	45	20
Actividades Autónomas	255	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo Escrito		
Actividades de Aplicación		
Búsqueda de Información		
Elaboración de Proyectos		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Orales	0.0	40.0
Instrumentos Basados en la Observación	30.0	70.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	70.0
NIVEL 2: INNOVACIÓN Y COCINA CONTEMPORÁNEA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial		
NIVEL 3: Elaboraciones Culinarias en la Restauración Comercial		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial		
NIVEL 3: Innovación Culinaria en Tecnología de Vanguardia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer, aplicar y diseñar elaboraciones culinarias avanzadas con optimización de los procesos y control de la ejecución de estos en la restauración comercial • Crear, conocer y ejecutar las elaboraciones culinarias adecuadas para cada tipo de restauración comercial: restauración tradicional, hotelera, catering comercial, fast-food... • Aplicar conceptos, técnicas y tecnología con visión innovadora en los procesos de elaboración culinaria, identificando nuevos mercados y ofertas gastronómicas. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas culinarias avanzadas; elaboración, conservación y regeneración. • Optimización de sistemas del proceso culinario, ejecución y control. • Diseño de fichas de producción, elaboración de menús según la oferta. • Las elaboraciones culinarias, según la empresa de restauración, restauración tradicional, fast-food, hotelera, catering.. • La pastelería y panadería en la restauración comercial. • Otras elaboraciones de fusión, la 4ª y 5ª gama • Maquinaria, utensilios y Productos innovadores • Aplicación práctica de nuevas tendencias y técnicas culinarias • Innovación en el proceso culinario • Tendencias innovadoras en tecnología. • Vanguardia internacional en técnica y tecnología 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos		
CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica		
CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria		
CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		
CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica		
CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.		
CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial		
CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	15	100
Teoricopráctica	5	100
Prácticas de problemas	10	100
Prácticas de Laboratorio	105	100
Salidas de Campo	5	100
Actividades Tuteladas	35	20
Actividades Autónomas	125	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Actividades de Aplicación		

Resolución de Problemas		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	50.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: GESTIÓN Y PROCESO CULINARIO Y GASTRONÓMICO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades		
NIVEL 3: Procesos de Servicio de Restauración		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

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

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial		
NIVEL 3: Cocina y Gastronomía en Clave Virtual		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial		
NIVEL 3: Gestión de la Producción Culinaria: Planificación y Ejecución		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer el proceso integral de la producción y determinar los diferentes sistemas y las nuevas técnicas con el fin de diseñar el proceso más adecuado que garantice la excelencia del producto final y asegure la rentabilidad del mismo. • Planificar y diseñar el espacio y <i>¿lay out¿</i> más adecuado para una determinada oferta gastronómica así como optimizar todos los recursos materiales e inmateriales disponibles asegurando el estándar de calidad deseado. • Determinar y coordinar las operaciones de instalaciones, montajes y técnicas de servicio, para los diferentes tipos de eventos de servicio de restaurante, en base a sus estructuras organizativas. • Identificar y diferenciar los diferentes tipos y estilos de vinos nacionales e internacionales, profundizar en la metodología de cata y adecuar la tecnología de servicio en función del producto ofrecido. • Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Determinación de tipos de servicios: tipos y características en función de los diferentes establecimientos. • Estructuras organizativas, organigramas y funciones del personal en los diferentes servicios. • Deontología profesional del personal del restaurante y sistemas de comunicación • Instalaciones, mobiliario y equipos básicos para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas. • Diseño y distribución en planta de equipos, mobiliario e instalaciones. • Tipología de montajes de servicios. • Geografía vinícola española: variedades de uva y estilos de vino • Geografía vinícola internacional: variedades de uva y estilos de vino • Metodología y vocabulario de cata • Procesos y tecnología de servicio • Maridaje: Concepto y criterios • Decoración y ambientación. • Programas informáticos de gestión. • Proceso y administración de compras. • Gestión de inventarios • Flujo de maduración de caja. • Sistemas de Producción • Sistemas de gestión de calidad y riesgos laborales • Lay-Out y espacios productivos diseño de un CRA.(centro de ensamblaje de recetas) • Lean manufacturing Optimización de espacios y procesos • Diseño del Make and Pack • Cuadros de producción 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador		
CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales		
CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes		
CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral		
CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos		

CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria		
CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		
CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica		
CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.		
CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial		
CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio		
CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa		
CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes...		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	145	100
Teoricopráctica	45	100
Prácticas de Laboratorio	40	100
Salidas de Campo	10	100
Actividades Tuteladas	70	20
Actividades Autónomas	290	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Actividades de Aplicación		
Resolución de Problemas		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	50.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: PRÁCTICAS DE ESPECIALIZACIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	36	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		18
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	18	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

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

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

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

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las funciones de los diferentes ámbitos asociados a la mención 2. Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica orientada a la innovación. 3. Desarrollar las competencias necesarias para el desarrollo óptimo de la profesión. 4. Fomentar la observación y el análisis crítico. 5. Desarrollar comportamientos que suponen carga ética de acuerdo con los principios recomendados el grado. 6. Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. Impulsar la auto evaluación en un contexto laboral. 7. Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa. 8. Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Gestión de operaciones y procesos en empresas culinarias y gastronómicas. • Servicios gastronómicos. • Planificación y logística en el sector culinario y gastronómico. • Innovación tecnológica. • Organización de equipos de trabajo. • Gestión de la producción en cocina. • Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones		
CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos...		
CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador		
CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes		
CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral		
CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica		
CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria		
CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		

CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica		
CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios		
CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.		
CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....		
CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Prácticas Externas	18	100
Actividades Autónomas	882	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo Escrito		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajos Realizados por el Estudiante	40.0	40.0
Instrumentos de co-evaluación	60.0	60.0
NIVEL 2: TÉCNICAS CULINARIAS EN COLECTIVIDADES Y EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades		
NIVEL 3: Elaboraciones Culinarias en Colectividades e Industria Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL

Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades		
NIVEL 3: Grandes Producciones Culinarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer, aplicar y diseñar elaboraciones culinarias avanzadas con optimización de los procesos y control de la ejecución de estos en la restauración colectiva. • Conocer los procesos culinarios específicos para realizar elaboraciones adecuadas para su desarrollo y aplicación en la Industria alimentaria. • Crear una oferta gastronómica adecuada al servicio de colectividades, adaptada a las dietas especiales con un enfoque innovador • Dirigir, supervisar y controlar los centros de producción culinaria. • Participar de forma activa aportando valor y expertise en los equipos de desarrollo de nuevos productos. 		

- Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Técnicas culinarias aplicadas a la restauración de colectividades: elaboración, conservación y regeneración.
- Producción de platos elaborados y semielaborados
- Tipos y operaciones de producción culinaria asociados a los diferentes modelos de restauración colectiva
- Los procesos: envasado, pasteurización y congelación.
- Optimización de sistemas del proceso culinario, ejecución y control.
- Fichas de producción y escandallo
- Diseño e interpretación de resultados de prototipos culinarios para la industria alimentaria.
- Creación de oferta gastronómica con innovación en la 4ª y 5ª gama.
- Ofertas gastronómicas específicas para cada tipo de colectividad
- Uso y control de referencias de materias primas en las elaboraciones colectivas
- Operaciones y procesos culinarios óptimos para grandes producciones
- Sistemas de conservación y servicio de grandes producciones
- La producción industrial : Volumen, escalado y porcionado.
- Diseño de sistemas de operaciones en las diferentes producciones: continua, diferida..

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos

CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria

CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal

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

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico

CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial

CE23 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria

CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	60	100
Teoricopráctica	10	100
Prácticas de problemas	15	100
Prácticas de Laboratorio	25	100
Salidas de Campo	10	100
Actividades Tuteladas	35	20
Actividades Autónomas	145	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Actividades de Aplicación

Resolución de Problemas		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	50.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: GESTIÓN E INNOVACIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades		
NIVEL 3: Logística y Cadena de Suministros		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

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

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Determinar el método más adecuado de compra en función del sistema productivo, del cuadro de producción y de los objetivos económicos, garantizado una correcta planificación de aprovisionamiento. Adecuar el proceso logístico al sistema de producción adecuado según la demanda de producción para asegurar el proveimiento adecuado a todos los centros de distribución. Diseñar el sistema y proceso de producción más eficiente, determinando la dirección del cuadro de producción y de la distribución, que asegure el sistema logístico de los centros operativos atendiendo a las normas legislativas aplicables. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Dirección y gestión de compras. Gestión de inventarios Flujo de maduración de caja. Sistemas de Producción Lean manufacturing Normativa legislativa sobre instalaciones y sistemas de producción. Lay-Out y espacios productivos Diseño de un CRA.(centro de ensamblaje de recetas) Cuadros de producción. Lean manufacturing Optimización de espacios y procesos Sistemas de gestión de calidad y riesgos laborales 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador		
CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales		
CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico		
CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio		
CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....		
CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	90	100
Teoricopráctica	15	100
Prácticas con documentos	7	100
Prácticas de Laboratorio	30	100
Salidas de Campo	8	100
Actividades Tuteladas	45	20

Actividades Autónomas	180	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Actividades de Aplicación		
Resolución de Problemas		
Clases Teórico-Prácticas		
Salidas de Campo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Instrumentos Basados en la Observación	10.0	30.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	30.0	50.0
Simulaciones	0.0	20.0
NIVEL 2: BIOLOGÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Productos de Origen Vegetal: Elaborados y no Elaborados		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Productos de Origen Animal: Elaborados y no Elaborados		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Identificar las distintas familias de productos culinarios de origen vegetal no elaborados, conociendo el origen, las especies y las variedades más importantes de cada familia. Identificar las distintas familias de productos culinarios de origen animal no elaborados, conociendo el origen, las especies y las razas más importantes de cada familia. Comprender cómo funciona el sector productivo vegetal y animal y aplicar los conocimientos adquiridos al uso culinario de los productos. Comprender cómo funciona el sector productivo animal y aplicar los conocimientos adquiridos en el tratamiento de la carne fresca y los productos cárnicos, huevo y ovoproductos y leche y productos lácteos. Aplicar los conocimientos sobre los productos no elaborados para comprender las características de los productos elaborados que de ellos derivan y su aplicación a la cocina. Discernir entre los atributos de calidad que son propios de la especie, del origen, del proceso productivo o del proceso de elaboración, para determinar su papel en la utilización culinaria de los productos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Hortalizas, cereales, legumbres y oleaginosas. Zonas de producción, especies principales y variedades cultivadas. Factores técnicos y ambientales que afectan a la producción. Fruta: fruta dulce, fruta tropical, cítricos y frutos secos. Zonas de producción, especies y variedades cultivadas. Factores técnicos, ambientales que afectan a la producción. Productos vegetales elaborados: harinas y derivados, aceites vegetales, fermentados y conservas vegetales. Bases de la producción animal. Factores intrínsecos y extrínsecos que afectan a la producción y calidad. (Terñera, cerdo, aves). Transformación del músculo en carne. Elaboración de productos transformados (picados y pastas finas): frescos, curados y cocidos. Huevos. Obtención y calidad de la leche. Elaboración de productos lácteos (fermentados, quesos, mantequillas, helados,...) 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria		
CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	60	100
Teoricopráctica	12	100
Prácticas de Laboratorio	28	100
Otras Prácticas	10	100
Salidas de Campo	10	100
Actividades Tuteladas	40	20
Actividades Autónomas	140	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases Magistrales		
Conferencias		
Trabajo en Grupo		
Trabajo Escrito		
Búsqueda de Información		
Salidas de Campo		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas Escritas	40.0	60.0
Pruebas Orales	0.0	25.0
Trabajos Realizados por el Estudiante	20.0	30.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Politécnica de Catalunya	Otro personal docente con contrato laboral	2.5	100	2,5
Universidad Politécnica de Catalunya	Profesor Titular	2.5	100	,7
Universidad Politécnica de Catalunya	Profesor Agregado	2.5	100	2,5
Universidad de Barcelona	Otro personal docente con contrato laboral	13.7	7.1	9,7
Universidad de Barcelona	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	36.7	37.9	28,5
Universidad de Barcelona	Catedrático de Universidad	5.1	100	3,7
Universidad de Barcelona	Profesor Titular	26.6	47.6	47,9
Universidad Politécnica de Catalunya	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	6.3	60	4,5
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 %
55	22	95
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Tasa graduación	55
2	Tasa de abandono	22
3	Tasa de eficiencia	95
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>La UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tiene establecido en su programa AUDIT-UB el proceso de análisis y evaluación de los resultados de aprendizaje a través de tres acciones generales y que en el caso de la EUHT CETT-UB se desarrolla a partir del Departamento de Calidad del propio centro:</p> <p>a) Resultados de aprendizaje</p> <p>El Departamento de Calidad, se encarga de recoger toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos respecto a sus diferentes titulaciones: como mínimo los datos sobre rendimiento académico, abandono, graduación y eficiencia que se hacen llegar a los jefes de estudio de los másters correspondientes para su posterior análisis.</p>		

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

b) Resultados de la inserción laboral

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

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

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

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

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

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

Encuesta final de prácticas.

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

CETT Alumni.

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

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

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

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

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

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

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

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

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www.cett.es/siqmac/es/
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

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

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO

DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
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
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO

Apartado 1: Anexo 1

Nombre :Convenio Grado CC Culinarias (alegaciones).pdf

HASH SHA1 :D5A60ADA51BF0058DC72C9E843F05DC047ED173F

Código CSV :134699954788946607749735

Ver Fichero: Convenio Grado CC Culinarias (alegaciones).pdf

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2_Alegaciones y justificación.pdf

HASH SHA1 :AE30F2931600C74866FD64E5E471AD93CFAE6208

Código CSV :134699935418076963549999

Ver Fichero: 2_Alegaciones y justificación.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.Acceso Admision EstudiantesVA.pdf

HASH SHA1 :7C1779E33AD9469C2A1D42534477382AA3140F4B

Código CSV :134394774706569132765032

Ver Fichero: 4.Acceso Admision EstudiantesVA.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.Planificacion enseñanza_Actualitzacio_2019.pdf

HASH SHA1 :66CA982FB77C877F15D6D7199E2287A9AA8ECDC6

Código CSV :332512519645293528394539

Ver Fichero: 5.Planificacion enseñanza_Actualitzacio_2019.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1.GCCG_PERSONAL ACADÉMICO_Actualizació_2019.pdf

HASH SHA1 :12BD5D3C44583D00327D4A67B284E5C5E36C8863

Código CSV :332217145321500691725414

Ver Fichero: 6.1.GCCG_PERSONAL ACADÉMICO_Actualizació_2019.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2.Otros Recursos Humanos_VA.pdf

HASH SHA1 :394955377F4BF445770282CAD16CC5FE99C66B6B

Código CSV :134394842918264888326025

Ver Fichero: 6.2.Otros Recursos Humanos_VA.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.Recursos Materiales_VA.pdf

HASH SHA1 :0FA44EA218398CFB5C14F7BEFA6B58118E3515DB

Código CSV :134394853546374201917245

Ver Fichero: 7.Recursos Materiales_VA.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1_GCCG Valores Cuantitativos Estimados_Actualizacio2019.pdf

HASH SHA1 :6EFFFFE2F4FEF6757B3DDFAA77E0A953DF184338D

Código CSV :332294546586747016383680

Ver Fichero: 8.1_GCCG Valores Cuantitativos Estimados_Actualizacio2019.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1_Calendario Implantacion_VA.pdf

HASH SHA1 :0576AE4BDBB6E24EAC0C70178D4C3368DCCE1022

Código CSV :134394767511148948453669

Ver Fichero: 10.1_Calendario Implantacion_VA.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre :delega.pdf

HASH SHA1 :83D879494FCB6F6389DB25D699F88C3D829D54A9

Código CSV :332565917474841218038539

Ver Fichero: delega.pdf

