

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universitat de València (Estudi General)		Facultad de Farmacia	46014583
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Ciencias Gastronómicas	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universitat de València (Estudi General)			
NIVEL MECES			
2 2			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JESUS AGUIRRE MOLINA		Jefe de Sección de Planes de Estudios y Títulos	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		25972815L	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
MARIA ISABEL VAZQUEZ NAVARRO		Vicerrectora de Estudios	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		22674371M	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Hortensia Rico Vidal		Decana de la Facultat de Farmàcia	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		21409874W	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
Avenida de Blasco Ibáñez, 13		46010	Valencia
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
isabel.vazquez@uv.es		Valencia/València	690919095
			FAX
			963864117



### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

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

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

	En: Valencia/València, AM 12 de septiembre de 2022
	Firma: Representante legal de la Universidad



## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas por la Universitat de València (Estudi General)	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>				
No existen datos				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias		Ciencias de la vida	Hostelería	
<b>NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA</b>				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universitat de València (Estudi General)				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>		<b>UNIVERSIDAD</b>		
018		Universitat de València (Estudi General)		
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>		<b>UNIVERSIDAD</b>		
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	18
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
19,5	130,5	12
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
MENCIÓN		CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos		

### 1.3. Universitat de València (Estudi General)

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
46014583	Facultad de Farmacia

#### 1.3.2. Facultad de Farmacia

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

<b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
50	50	50
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
50	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA



<b>PRIMER AÑO</b>	36.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	36.0	72.0
<b>TIEMPO PARCIAL</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	24.0	36.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	24.0	36.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="http://www.uv.es/graus/normatives/Permanencia.pdf">http://www.uv.es/graus/normatives/Permanencia.pdf</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



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

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>GENERALES</b>
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.
CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE001 - Distinguir variedades, despiece, cortes, conservación y aplicaciones culinarias de alimentos animales.
CE002 - Comprender de una manera general el funcionamiento celular.
CE003 - Ser capaz de comprender los niveles de organización del cuerpo de las plantas.
CE004 - Conocer el funcionamiento de aparatos y técnicas elementales relacionadas con la biología de las materias primas alimentarias.
CE005 - Saber transmitir la información entre la gerencia y los profesionales responsables del área jurídica.
CE006 - Interpretar la normativa que afecta a la industria agroalimentaria y de la restauración.
CE007 - Conocer los fundamentos de la Física en sus aspectos teóricos y experimentales y la influencia de factores físicos sobre componentes de los alimentos.
CE008 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden sobre el comportamiento de los consumidores en la toma de decisiones respecto al consumo de alimentos.



CE009 - Ser capaz de aplicar las normas de protocolo en gastronomía.
CE010 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las empresas gastronómicas.
CE011 - Conocer los fundamentos químicos de aplicación en gastronomía.
CE012 - Conocer la estructura y propiedades de las macromoléculas biológicas, y su relación con la función que desempeñan.
CE013 - Conocer las principales rutas metabólicas y obtener una visión integrada de los procesos de obtención de energía.
CE014 - Conocer qué es una empresa, las bases de su funcionamiento y comprender los conceptos básicos del marketing.
CE015 - Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información que se deriva de la observación de los fenómenos culinario y gastronómico.
CE016 - Conocer en el organismo humano el funcionamiento de los diferentes aparatos y sistemas de interés para las ciencias gastronómicas.
CE017 - Conocer los nutrientes, su biodisponibilidad, su función en el organismo, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CE018 - Diseñar ofertas gastronómicas atractivas, saludables y adecuadas a las características del establecimiento y expectativas del mercado.
CE019 - Ser capaz de comparar la composición y las propiedades (nutritivas, tecnológicas y beneficiosas) de los distintos grupos de alimentos, utilizando las tablas y bases de datos de composición de los alimentos.
CE020 - Ser capaz de realizar la evaluación nutricional de cualquier alimento en base a su composición o etiquetado general o nutricional, que le permita integrarlo en el binomio alimentación-salud.
CE021 - Conocer y saber aplicar las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidos por componentes biológicos y químicos.
CE022 - Gestionar y manipular alimentos desde el ámbito de la seguridad alimentaria.
CE023 - Identificar los ingredientes claves en la gastronomía mediterránea, conocer los procesos de elaboración y difundir sus pautas de alimentación y sus efectos beneficiosos sobre la salud.
CE024 - Reconocer los ingredientes, técnicas culinarias y ser capaz de presentar platos y bebidas de las principales gastronomías europeas, asiáticas, africanas y americanas.
CE025 - Conocer y saber aplicar las técnicas emergentes industriales y culinarias.
CE026 - Conocer y saber evaluar y prevenir los riesgos biológicos en los alimentos.
CE027 - Saber organizar grandes eventos y actividades gastronómicas.
CE028 - Aplicar los conocimientos adquiridos en asignaturas previas en la restauración colectiva.
CE029 - Conocer los procesos tecnológicos básicos en la industria agroalimentaria y las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de estas.
CE030 - Analizar, poner a punto y desarrollar el proceso de elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones, utilizando los métodos de almacenamiento y conservación.
CE031 - Clasificar, evaluar y describir las propiedades de las materias primas utilizadas en cocina atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.
CE032 - Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio.
CE033 - Analizar los procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.
CE034 - Conocer y saber aplicar las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional y actual.
CE035 - Conocer los conceptos generales y fundamentos teóricos del análisis sensorial de alimentos y entender los aspectos básicos de la percepción sensorial, tales como la fisiología de los sentidos y propiedades sensoriales de los alimentos.
CE036 - Adquirir habilidades de análisis e interpretación de resultados de evaluación sensorial y la aplicación del análisis estadístico adecuado a cada diseño experimental.
CE037 - Conocer las funciones propias de un sumiller.
CE038 - Gestionar las tareas de gestión asociadas a la sumillería.
CE039 - Conocer, analizar críticamente y prever la situación y tendencias socioeconómicas en todos los sectores productivos privados de la Gastronomía como escenarios del desarrollo profesional y empresarial.



CE040 - Comprender la gestión de sistemas y procesos de calidad.
CE041 - Diseñar, implantar e interpretar las actuaciones y los proyectos de logística y de producción a los efectos de ayudar a la gerencia en los procesos de toma de decisiones.
CE042 - Comprender el funcionamiento en políticas públicas y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico.
CE043 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de entidades en el ámbito de la restauración.
CE044 - Conocer y diseñar estrategias de desarrollo local con una participación principal de la gastronomía a través de los diferentes sectores productivos implicados.
CE045 - Comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la gastronomía.
CE046 - Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.
CE047 - Conocer los factores socioculturales que inciden en la selección y clasificación de alimentos e ingredientes y en las elaboraciones culinarias.
CE048 - Ser capaz de utilizar los términos gastronómicos más relevantes en lenguas extranjeras.
CE049 - Analizar críticamente y prever la situación y tendencias económicas internacionales y en los mercados y países relevantes como escenarios de las decisiones profesionales y empresariales en las actividades gastronómicas.

## 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

#### CIENCIAS GASTRONÓMICAS: Acceso y admisión de estudiantes

##### Apartado 4.2

El artículo 15 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de la calidad, dispone que el procedimiento de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado será el establecido en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, y en sus normas de desarrollo.

El Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, indica que para dicho acceso se requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente. No obstante, y de conformidad a lo dispuesto en la disposición transitoria única de esta norma, las Universidades, durante el periodo hasta la total implantación del calendario de actuaciones, podrán utilizar como criterio de valoración en los procedimientos de admisión la superación de las materias de la Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) y la calificación obtenida en la misma.

El artículo 3.2 del RD 412/2014 indica que, en el ámbito de sus competencias, las administraciones educativas podrán coordinar los procedimientos de acceso a las Universidades de su territorio, mientras que el artículo 16 del RD 1892/2008 determina que las administraciones educativas constituirán, en sus respectivos ámbitos de gestión, una comisión organizadora de la prueba de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado. En este sentido, en la Comunitat Valenciana la organización de la prueba de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y de los procesos de admisión a las universidades públicas del sistema universitario valenciano, se lleva a cabo por la *Comisión Gestora de los Procesos de Acceso y Preinscripción en las Universidades Públicas del Sistema Universitario Valenciano*, que se regula por el Decreto 80/2010, de 7 de mayo, del Consell. La Comisión Gestora está adscrita a la Consellería que tiene atribuidas las competencias en materia de universidades y, a estos efectos, las universidades públicas valencianas se consideran como una sola, constituyendo el Distrito Universitario Valenciano.

En la actualidad la convocatoria ordinaria de las pruebas de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado en las universidades públicas de la Comunitat Valenciana se realiza durante la primera quincena de junio, y la convocatoria extraordinaria durante la primera quincena de julio. La información relativa a la organización de estas pruebas y al proceso de admisión a las universidades públicas del sistema valenciano puede consultarse en la web de la Consellería de Educación, Cultura y Deporte de la Generalitat Valenciana y, más específicamente, en la web de la Universitat de València. Esta información se organiza de la siguiente forma:

#### 1. Admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado

La admisión a las titulaciones oficiales de Grado de la Universitat de València es un proceso por el que se distribuyen las plazas ofertadas cada curso entre las personas que las solicitan y cumplen alguno de los requisitos de acceso. Pueden acceder a estas titulaciones:

- Quienes se encuentren en posesión del título de Bachillerato del sistema educativo Español o de otro declarado equivalente, mediante la superación de la PAU.
- Estudiantes procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea, o de otros Estados con los que España haya suscrito acuerdos internacionales, que cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para el acceso a la universidad.
- Estudiantes procedentes de otros sistemas educativos extranjeros, previa solicitud de homologación del título de origen al título español de Bachiller.
- Quienes se encuentren en posesión de los títulos de Técnico Superior de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas o de Técnico Deportivo Superior.
- Mayores de 25 años y mayores de 45, mediante la superación de una prueba.
- Mayores de 40 años, mediante la acreditación de experiencia laboral o profesional.
- Quienes estén en posesión de un título universitario oficial.
- Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o que, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española.

#### 2. Perfil de acceso recomendado



La Universitat de València ha establecido los factores de ponderación que se tienen en cuenta en el cómputo de la nota de acceso PAU. Estos factores son comunes para todo el sistema universitario público valenciano y son publicados por la Conselleria de Educació, Cultura y Deportes de la Generalitat Valenciana en el documento sobre ponderaciones para el acceso a la universidad.

Para el acceso al Grado de Ciencias Gastronómicas se ponderarán con el factor máximo de 0.2 las siguientes asignaturas: Química, Biología, Física y Matemáticas II; y se pondera con 0,1 la asignatura Ciencias de la Tierra y Medioambientales.

### 3. Preinscripción

La preinscripción es el procedimiento de admisión que sirve para ordenar por nota de acceso a los estudiantes que solicitan plaza en titulaciones de Grado. Las universidades públicas valencianas realizan la preinscripción conjuntamente, y cada estudiante solo puede presentar una única preinscripción al distrito universitario valenciano. Se realiza entre los meses de junio y julio, en convocatoria única para los alumnos de las convocatorias ordinaria y extraordinaria de las PAU.

El estudiante ha de indicar en la solicitud el orden de preferencia de las titulaciones de grado, teniendo en cuenta que es una información fundamental puesto que el estudiante será admitido en una única titulación, la de mayor preferencia que le permita su nota, quedará en lista de espera de las de mayor preferencia y se eliminará de la lista de espera de las titulaciones solicitadas con menor preferencia.

#### 3.1. Acceso y admisión de estudiantes

Para poder valorar la admisión en el Grado de Ciencias Gastronómicas, impartido en el Centro de la Facultad de Farmacias de la Universitat de València a los estudiantes con nacionalidad de países no hispano hablantes que además procedan del sistema educativo de un país cuya lengua no sea el español, deberán acreditar un nivel B2 en dicho idioma. Este nivel de idioma español deberá haber sido certificado por alguno de los organismos reconocidos por ACLES (Asociación de Centros de Lenguas de la Enseñanza Superior en España) y estar verificado y validado en la acreditación emitida por la UNED.

También podrán acreditar el conocimiento de la otra lengua oficial de la Comunidad Valenciana, aportando el Certificado de Conocimientos del Valenciano, nivel B2, de la Universitat de València, de cualquier otra Universidad de la Comunitat Valenciana perteneciente a CIEACOVA (Comisión Interuniversitaria de Estandarización de Acreditaciones de Conocimientos de Valenciano), o de la Junta Qualificadora de la Generalitat Valenciana.

#### 4. Oferta de plazas y criterios de adjudicación

El número de plazas ofertadas para cada titulación de grado es el que se indica en la Memoria de Verificación del plan de estudios. En el Grado en Ciencias Gastronómicas se ofertan en total 50 plazas de nuevo ingreso. La propuesta de plazas de acceso a cada titulación de Grado es ratificada, en el mes de febrero, por el Consejo de Gobierno.

Las plazas se reparten entre los estudiantes que acceden por diferentes vías del siguiente modo:

##### 4.1. Cupo general y porcentajes de reserva de plazas

Las plazas del cupo general se adjudicarán a los estudiantes que reúnan alguno de los siguientes requisitos:

1. Tener superada la PAU establecida en el RD 1892/2008, de 14 de noviembre, o que, según normativas anteriores, estar en posesión de cualquiera de los títulos y certificados que se indican a continuación:
  - Título de bachillerato establecido por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
  - Título de bachillerato establecido por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.
  - Certificado acreditativo de haber superado el curso de orientación universitaria.
  - Certificado acreditativo de haber superado el curso preuniversitario.
  - Cualquiera otro título que el Ministerio de Educación declare equivalente, a estos efectos, al título de bachillerato regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
  - Título homologado al título español de bachillerato para estudiantes de sistemas educativos extranjeros.
2. Cumplir los requisitos exigidos para el acceso a la universidad en los sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros estados con los que España suscribió acuerdos internacionales en esta materia, según lo previsto en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
3. Poseer un título de técnico superior de formación profesional, enseñanzas artísticas o de técnico deportivo superior, a los que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, o títulos equivalentes.
4. Estar en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones educativas anteriores a la establecida por el RD 1892/2008, del 14 de noviembre, no contempladas en los apartados anteriores.

Del número total de plazas ofertadas en cada titulación, y siempre que el estudiante cumpla los requisitos académicos correspondientes, se realizarán los siguientes porcentajes de reserva por colectivos:

- a) Titulados universitarios o equivalentes. Se reserva el 3 por 100 de las plazas.
- b) Alumnado con discapacidad. Se reserva el 5 por 100 de las plazas para el alumnado que tenga reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33%, así como para aquellos estudiantes con necesidades educativas especiales permanentes asociadas a las condiciones personales de discapacidad que durante su escolarización anterior hayan precisado de recursos y apoyos para su plena normalización educativa.
- c) Alumnado con la Calificación de Deportista de Alto Nivel. Se reserva el 3 por 100 de las plazas para los estudiantes que el Consejo Superior de Deportes califique y publique como Deportistas de Alto Nivel antes del 15 de junio del año en curso, así como aquellos que la Comunitat Valenciana clasifique como Deportistas de Elite (Nivel A o B) y que figuren como tales en la relación publicada en el DOCV, o que cumplan los requisitos que establezca el Consejo de Coordinación Universitaria.
- d) Mayores de 25 años. Se reserva el 3 por 100 de las plazas para los estudiantes mayores de 25 años que tengan superada la correspondiente prueba de acceso.
- e) Mayores de 40 años. Se reserva el 1 por 100 de las plazas para los estudiantes mayores de 40 años que acrediten experiencia laboral o profesional. El procedimiento de selección de estos estudiantes tendrá en cuenta su experiencia laboral y profesional, su formación, el conocimiento del valenciano y de idiomas comunitarios. También se les realizará una entrevista para valorar su madurez e idoneidad.
- f) Mayores de 45 años. Se reserva el 1 por 100 de las plazas para los estudiantes mayores de 45 años que tengan superada la correspondiente prueba de acceso y superen una entrevista de aptitud.



De acuerdo con el dispuesto en el RD 412/2014, de 6 de junio, las plazas que queden sin cubrir en los cupos de reserva serán acumuladas a las ofertas para el cupo general. Los estudiantes que reúnan los requisitos para solicitar la admisión por más de un porcentaje de reserva podrán hacer uso de dicha posibilidad.

#### 4.2. Orden de prelación en la adjudicación de plazas

La asignación de plazas se hará atendiendo a los siguientes criterios de preferencia:

- Estudiantes que reúnan los requisitos académicos para el acceso a la universidad en la convocatoria ordinaria del año en curso o en convocatorias ordinarias o extraordinarias de años anteriores.
- Estudiantes que reúnan los requisitos académicos para el acceso a la universidad en la convocatoria extraordinaria del año en curso.

Las solicitudes que, atendiendo a los criterios recogidos en el punto anterior, estén en igualdad de condiciones, se ordenarán en función de la nota de admisión que corresponda, expresada con tres cifras decimales y redondeada a la milésima más próxima y en caso de equidistancia a la superior, habida cuenta de lo dispuesto en el RD 1892/2008, de 14 de noviembre.

#### 4.3. Adjudicación de plazas a los estudiantes que quedan en lista de espera

A los estudiantes que no hayan sido admitidos en la titulación que solicitaron en primera opción se les adjudicará un número de orden en la lista de espera de todas las titulaciones que hubiesen solicitado con mayor preferencia, y se les eliminará de la lista de espera de las titulaciones solicitadas con menor preferencia.

Una vez finalizada la matrícula de los estudiantes admitidos en cada titulación de grado, se analizarán las vacantes y se procederá a la adjudicación de las mismas entre los estudiantes que estén en la lista de espera de cada titulación. Esta adjudicación no es presencial y se realizará mediante un procedimiento equivalente a la adjudicación de las plazas iniciales, teniendo en cuenta el número de plazas vacantes y las preferencias del estudiante. Se realizarán varias adjudicaciones antes de comenzar el curso académico, y el resultado se publicará en la web de la Universitat y podrá ser consultado, con acceso individual y personalizado, por las personas interesadas.

Los estudiantes deberán confirmar, antes de cada adjudicación y para cada titulación en la que estén en lista de espera, que continúan interesados en obtener plaza en la misma. Dicha confirmación se realizará a través del portal web de la Universitat de València y, en caso de no realizar esta confirmación, se entenderá que no siguen interesados y se les excluirá automáticamente de los listados, perdiendo la opción de ser admitidos en esa titulación.

#### 5. Admisión de estudiantes con estudios universitarios oficiales parciales por cambio de estudios y/o universidad

Además de las vías de acceso relacionadas anteriormente, que son las mayoritarias es posible la admisión por cambio de estudios oficiales y/o universidad. Pueden solicitarlo los estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles parciales y los estudiantes con estudios universitarios extranjeros parciales o totales que no hayan obtenido la homologación del título en España y se les reconozca un mínimo de 30 créditos ECTS, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del RD 1393/2997, de 29 de octubre.

La oferta de plazas deberá ser aprobada por la Junta de Centro y comunicada al vicerrectorado con competencias en materia de estudios de grado.

El plazo de presentación de solicitudes se fijará anualmente en el calendario de procesos de gestión académica de la Universidad y, en todo caso, el procedimiento deberá garantizar que los estudiantes puedan incorporarse a los estudios de grado como muy tarde en la primera quincena del mes de octubre.

No serán admitidas solicitudes de cambio de estudios en los casos siguientes:

- Solicitudes que comporten la necesidad de cursar asignaturas que no se impartan como consecuencia de la extinción del plan de estudios correspondiente.
- Solicitudes de estudiantes procedentes de otras universidades con seis convocatorias agotadas en los estudios universitarios iniciados.

Por otra parte, la admisión deberá comportar la realización en la Universitat de València de al menos 30 créditos, además del trabajo de fin de grado correspondiente, excepto en aquellos casos en que concurran en la persona solicitante circunstancias especiales debidamente acreditadas.

Las solicitudes que cumplan los requisitos se priorizarán de acuerdo con los criterios siguientes:

- Solicitudes de estudiantes procedentes de titulaciones de la misma rama de conocimiento. En el caso de títulos que habilitan para el ejercicio de actividades profesionales reguladas en España, tendrán preferencia las solicitudes procedentes de títulos que habiliten para la misma profesión regulada.
- Solicitudes de estudiantes procedentes de titulaciones de otras ramas de conocimiento.
- Una vez aplicados los criterios anteriores, el criterio de ordenación dentro de cada grupo será:
  - Número de créditos reconocidos.
  - Nota media del expediente académico, calculada de acuerdo con lo que establece el Real Decreto 1125/2003, para estudios españoles y, en el caso de estudios extranjeros, de acuerdo con las equivalencias que establezca el MEC.
  - Causa que motiva la solicitud, debidamente acreditada: traslados laborales, traslados de residencia familiar, deportistas de alto nivel y alto rendimiento, existencia de convenio con la universidad de origen, otras causas justificadas.

### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

#### SISTEMAS DE APOYO Y ORIENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES.

Para la integración del alumnado de primer curso se organizan Jornadas de acogida en la Facultat de Farmàcia en la que se proporciona información sobre la titulación y sobre la organización del centro.

Además de las tutorías académicas, que cada profesor o profesora deberá establecer con el alumnado de su asignatura, siguiendo las recomendaciones del espacio europeo de educación superior, para las enseñanzas de grado en Ciencias Gastronómicas se ofrecerá a los y las estudiantes que así lo soliciten, un programa de tutorización. Cada estudiante tendrá la oportunidad de recibir apoyo y orientación por parte de un tutor o de una tutora.



En el programa de tutorías se contemplan dos niveles:

1.- *Tutorías de transición*: Dirigidas al alumnado de primer curso, para ofrecer información y asesoramiento que permita conseguir una mejor incorporación al mundo universitario.

2.- *Tutorías de seguimiento*: Dirigidas al alumnado de los cursos siguientes, en las que se ofrece orientación para confeccionar el itinerario curricular y para su incorporación a la vida laboral, o hacia la continuación de sus estudios (Máster, Doctorado).

Desde el Servicio de Formación Permanente de la Universitat se ofrecerá todo el apoyo y orientación necesarios a los profesores y las profesoras para que puedan desempeñar su labor de tutorización de forma óptima.

El alumnado dispondrá también de apoyo y orientación por parte de los siguientes servicios de la Universitat de València a lo largo de su vida universitaria:

- Servicio de Información al Estudiante (**SEDI**)

Además, los y las estudiantes tienen a su disposición los servicios del **OPAL** (Observatorio de Inserción Profesional y Asesoramiento Laboral) y de la Fundación Universitat-Empresa (**ADEIT**), que proporcionan información sobre inserción laboral y formación de postgrado y de especialización.

Las acciones de dinamización sociocultural se realizarán a través de Programas educativos y Programas de soporte personal al alumnado (ayudas al estudio, movilidad asesoramiento psicológico, pedagógico y sexológico, programa de convivencia, gestión de becas de colaboración, etc.).

Así mismo se potenciarán acciones de participación, asociacionismo y voluntariado, asesorando para la creación y gestión de asociaciones.

Los y las estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de una discapacidad pueden contactar con la Unidad para la Integración de Personas con Discapacidad (UPD), es un servicio de atención y asesoramiento a toda la comunidad universitaria en materia de discapacidad. Entre otras acciones realiza funciones de apoyo en la docencia y se coordinan diversas acciones de ayuda personalizada.

Ante la solicitud pertinente se realizará una evaluación de las necesidades específicas de cara a determinar los recursos técnicos y humanos necesarios, así como, si procede, las adaptaciones curriculares requeridas en cada caso.

#### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

### Reglamento para la Transferencia y Reconocimiento de Créditos

#### Exposición de Motivos

La Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en su artículo 36. a), establece que el Gobierno, previo informe del Consejo de Universidades, regulará los criterios generales a los que habrán de ajustarse las universidades en materia de convalidación y adaptación de estudios cursados en centros académicos españoles o extranjeros, así como la posibilidad de validar, a efectos académicos, la experiencia laboral o profesional.

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, fija el concepto y los principales efectos de la transferencia y el reconocimiento de créditos en el contexto de las nuevas enseñanzas oficiales universitarias.

El Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, modifica parcialmente el contenido de diversos artículos del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre. Entre las modificaciones introducidas se encuentran las que afectan al reconocimiento de créditos en estudios universitarios cuyo contenido se recoge en la nueva redacción de los artículos 6 y 13.

A la vista de la nueva redacción dada a los citados artículos resulta necesario adecuar a la actual regulación el Reglamento para la Transferencia y Reconocimiento de Créditos en estudios de Grado y de Máster en la Universitat de València, aprobado en Consejo de Gobierno de fecha 16 de febrero de 2010 y, en consecuencia, aprobar una nueva reglamentación.



## Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

El objeto de esta normativa es regular la transferencia y el reconocimiento de créditos en los estudios universitarios conducentes a la obtención de los correspondientes títulos oficiales de la Universitat de València, de acuerdo con los artículos 6 y 13 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre y las posteriores modificaciones introducidas por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, de conformidad con las recomendaciones generales emanadas del Espacio Europeo de Educación Superior.

## Transferencia de Créditos

### Artículo 2. Transferencia de créditos

1. La transferencia de créditos implica que en el expediente y en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. La transferencia de créditos requiere la previa admisión del estudiante/ta en el estudio correspondiente.
2. La Universitat de València transferirá al expediente académico de sus estudiantes/tas todos los créditos obtenidos de acuerdo con lo dispuesto en el apartado anterior. En el expediente del estudiante/ta, debe constar debiendo la denominación de los módulos, las materias o asignaturas cursadas, así como el resto de la información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título (SET).
3. Los módulos, las materias o asignaturas transferidas al expediente académico de los nuevos títulos no se tendrán en cuenta para el cálculo de la baremación del expediente.
4. En los supuestos de simultaneidad de estudios, no serán objeto de transferencia los créditos que el estudiante/ta haya obtenido en estos estudios, salvo que el estudiante renuncie a la simultaneidad, por abandono de dichos estudios.

## Reconocimiento de Créditos

### Artículo 3. Reconocimiento de créditos

1. Se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.
2. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.
3. El reconocimiento se realizará sobre la totalidad de la unidad administrativa de matrícula, sea ésta el módulo, la materia o la asignatura, de acuerdo con lo establecido en el plan de estudios. No será posible el reconocimiento parcial de la unidad administrativa de matrícula.

### Artículo 4. Reconocimiento de créditos obtenidos en estudios oficiales universitarios conforme a anteriores ordenaciones.

1. En el caso de créditos obtenidos en estudios oficiales de la Universitat de València regulados por el Real Decreto 1497/1987 o el Real Decreto 56/2005, el reconocimiento se realizará teniendo en cuenta la tabla de adaptación de créditos de las asignaturas de dichos planes de estudio con las asignaturas de los nuevos planes de estudio regulados por el Real Decreto 1393/2007 y el Real Decreto 861/2010 que modifica el anterior, que acompañan a cada memoria de verificación de títulos de la Universitat de València.
2. En el caso de créditos obtenidos en otros estudios oficiales pertenecientes a anteriores ordenaciones, éstos se podrán reconocer teniendo en cuenta la adecuación entre los conocimientos asociados a las materias y/o asignaturas cursadas por las siguientes reglas:
  1. que el número de créditos, o en su caso horas, sea, al menos, el 75% del número de créditos u horas de las materias y/o asignaturas por las que se quiere obtener el reconocimiento de créditos, y
  2. que contengan, al menos, el 75% de conocimientos de las materias y/o asignaturas por las que se quiere obtener el reconocimiento de créditos.
1. Quienes, estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, Diplomado o Ingeniero Técnico pretendan acceder a enseñanzas conducentes a un título de Grado perteneciente a la misma rama de conocimiento que su título de origen, según el anexo que acompaña este reglamento, obtendrán el reconocimiento de créditos de formación básica que proceda con arreglo a lo dispuesto en el artículo 13 del Real Decreto 1393/2007 y el Real Decreto 861/2010 que modifica el anterior, sin perjuicio de aquéllos otros que puedan realizarse de acuerdo con el apartado anterior.



2. En el caso de los créditos obtenidos por la superación de cursos de doctorado regulados conforme a anteriores ordenaciones, éstos no podrán ser reconocidos por más de 45 créditos ECTS en los estudios de máster o período formativo del programa de doctorado.

#### **Artículo 5. Reconocimiento de créditos obtenidos en títulos universitarios oficiales conforme a la actual ordenación.**

1. Podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia, teniendo en cuenta:
  - a. La adecuación entre las competencias, contenidos y créditos asociados a las materias superadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de destino.
  - b. A los efectos indicados en el apartado anterior la equivalencia mínima que debe darse para poder llevar a cabo el reconocimiento de créditos correspondientes será de un 75%.
2. Excepcionalmente, se podrá otorgar el reconocimiento de créditos optativos de carácter genérico, si se considera que los contenidos y competencias asociadas a las materias cursadas por el estudiante/ta en la titulación de origen, se adecuan a las competencias generales o específicas del título.
3. En el caso particular de las enseñanzas de Grado, el reconocimiento de créditos deberá respetar además las siguientes reglas básicas:
  - a. Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
  - b. Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
4. En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.
5. Lo dispuesto en este artículo le será de aplicación también a los reconocimientos de créditos obtenidos en títulos universitarios extranjeros.

#### **Artículo 6. Reconocimiento de créditos a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales.**

1. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que confieran, al menos, el 75% de las competencias de las materias por las que se quiere obtener reconocimiento de créditos. El reconocimiento de créditos por este apartado deberá realizarse, con carácter general, respecto de las asignaturas contempladas en el plan de estudios como *¿prácticas externas¿*. La Comisión Académica o la Comisión de Coordinación Académica del correspondiente título determinará el período mínimo de tiempo acreditado de experiencia laboral o profesional, requerido para poder solicitar y obtener este reconocimiento de créditos, y que en ningún caso podrá ser inferior a 6 meses.
2. El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.
3. No obstante, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por un título oficial.
4. La Comisión de Estudios de Grado o Postgrado, a propuesta de la Comisión Académica del Título o de la Comisión de Coordinación Académica respectiva, puede aceptar la excepcionalidad señalada en el párrafo anterior, siempre que los créditos aportados para su reconocimiento correspondan a un título propio de la Universitat de València, y se den las circunstancias requeridas para ello que se establecen en el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007 modificado por Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

#### **Artículo 7. Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias.**

1. Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales, siempre que quede acreditado que los contenidos de la formación superada y la carga lectiva de la misma sea equivalente a aquella para la que se solicita el reconocimiento.
2. En el caso concreto de quienes acrediten haber superado estudios de formación profesional de grado superior, se atenderá igualmente a lo que a este respecto se establece en el artículo 44.3 de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación.

#### **Artículo 8. Reconocimiento de créditos en programas de movilidad**

1. Los/as estudiantes/tas de la Universitat de València que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales, y hayan cursando un período de estudio en otras instituciones de educación superior, obtendrán el reconocimiento que se derive del acuerdo académico correspondiente.
2. Asimismo, serán objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas oficiales reguladas mediante convenios o acuerdos interuniversitarios que así lo recojan específicamente. En ambos casos, no será necesario el informe establecido en el artículo 12.1.

#### **Artículo 9. Reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación**



En los estudios de grado se podrá reconocer hasta un máximo de 6 créditos por participar en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, no programadas en el marco del plan de estudios cursado, de acuerdo con lo establecido en la normativa estatal y en la reglamentación propia de la Universitat de València.

En estos casos, la formación reconocida se computará como créditos optativos de la titulación.

## Procedimiento

### Artículo 10. Solicitud

1. Los procedimientos de transferencia o reconocimiento han de iniciarse a instancias del/la estudiante/ta.
2. Las solicitudes para este tipo de procedimientos se han de presentar en el Registro del centro al que estén adscritas las enseñanzas que se pretenden cursar, en cualquier otro registro de la Universitat de València o de los mencionados en el art 38 de la ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y de Procedimiento Administrativo Común.
3. El plazo de presentación coincidirá con el período de matrícula de la titulación que curse el/la interesado/a.
4. La solicitud deberá ir acompañada de la documentación indicada en el artículo siguiente. En caso contrario, se concederá un plazo de 5 días para completar la documentación. Si, después de este plazo, no se ha aportado toda la documentación se entenderá que el/la estudiante/a desiste en su petición, previa resolución declarando el desistimiento.

### Artículo 11. Documentación

1. En el caso de solicitantes con estudios superiores españoles que no hayan conducido a la obtención de un título, que incluyan materias, actividades u otra formación para la que se solicite reconocimiento, deberán aportar, en el momento de presentar la solicitud, los programas o guías docentes de las mismas y acreditar, en su caso, que han solicitado el traslado del correspondiente expediente académico (estudios universitarios) desde el centro de origen a la Universitat de València.
2. En los restantes supuestos se aportará Certificación Académica Oficial (CAO), en la que conste la denominación de las materias, programas y créditos de las mismas, curso académico y convocatoria en que se superaron, así como las calificaciones obtenidas. En su caso, se aportará además el Suplemento Europeo al Título.
3. La acreditación de la experiencia profesional y laboral, deberá efectuarse mediante la aportación de la documentación que en cada caso corresponda, preferentemente:
  1. Certificación de la empresa u organismo en el que se concrete que la persona interesada ha ejercido o realizado la actividad laboral o profesional para la que se solicita reconocimiento de créditos, y el período de tiempo de la misma, que necesariamente ha de coincidir con lo reflejado en el informe de vida laboral. Este informe acreditará la antigüedad laboral en el grupo de cotización que la persona solicitante considere que guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes.
  2. En caso de realizar o haber realizado actividades por su cuenta, certificado censal, certificado colegial o cualquier otra documentación que acredite que el/la interesado/a han ejercido, efectivamente, la citada actividad por su cuenta.
1. La acreditación de la superación de estudios correspondientes a enseñanzas universitarias no oficiales, se efectuará mediante la aportación de la certificación académica expedida por el órgano competente de la universidad en que se cursaron, el programa o guía docente de las asignaturas cursadas y, en su caso, el correspondiente título propio.
2. Para el reconocimiento de créditos en programas de movilidad se tendrá en cuenta el acuerdo de estudios o de formación y el certificado de notas expedido por la universidad de destino.
3. En el caso de reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, la documentación acreditativa será la que establece el reglamento aprobado por la Universitat de València relativo a este tipo de reconocimientos.
4. Para efectuar la transferencia de créditos será suficiente la presentación de la certificación académica emitida por la Universidad de procedencia. En el caso de traslados internos, el Centro receptor efectuará la transferencia de créditos teniendo en cuenta la información académica existente del/la estudiante/ta en la Universitat de València.
5. En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países que no sean de la Unión Europea, la citada documentación deberá presentarse debidamente legalizada, traducida por un traductor jurado a una de las dos lenguas oficiales de la Universitat de València, y ser original, o en su caso aportar copia de la misma para su cotejo en el momento de la presentación.
6. No será precisa la documentación referida en los apartados anteriores cuando el reconocimiento se refiera a estudios cursados en la propia Universitat de València.

### Artículo 12. Resolución

1. Son competentes para resolver estos procedimientos el decano/a y director/a del centro al que están adscritas las enseñanzas que se pretenden cursar, visto un informe previo de la Comisión Académica del Título correspondiente, en el caso de estudios de grado, o de la Comisión de Coordinación Académica, cuando se trate de máster o doctorado. No será necesario el mencionado informe cuando se solicite, exclusivamente, la transferencia de créditos ni en los supuestos que se contemplan en el artículo 13.6 de este reglamento.
2. El plazo máximo para emitir la resolución será de un mes contado desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes. En el caso de que no se resuelva expresamente en el mencionado término se entenderá desestimada la petición.



3. Contra estas resoluciones, la persona interesada podrá presentar recurso de alzada ante el Rector de la Universitat de València en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la recepción de la misma.

### Artículo 13. Efectos de la resolución

1. En cualquiera de los supuestos anteriores, la Comisión Académica del Título correspondiente, en el caso de estudios de grado, o la Comisión de Coordinación Académica, cuando se trate de estudios de master o doctorado, determinará en la correspondiente resolución qué módulos, materias o asignaturas del plan de estudios le son reconocidas. Asimismo, en dicha resolución la Comisión podrá recomendar al/la estudiante/ta cursar voluntariamente aquellas materias/asignaturas en que se aprecien carencias formativas.
2. La resolución del procedimiento dará derecho a la modificación de la matrícula en función del resultado de la misma. Los créditos reconocidos se incorporarán al expediente de la persona interesada, especificándose su tipología en cada caso, y señalándose el número de créditos y la denominación de  $\zeta$ reconocido $\zeta$ .
3. En el expediente constará la calificación obtenida, que se obtendrá a partir de las materias objeto de reconocimiento, de acuerdo con los siguientes criterios:

1. Reconocimiento de una materia a partir de otra materia: a la materia reconocida se le asignará la nota obtenida en la materia objeto de reconocimiento.
2. Reconocimiento de una materia a partir de varias materias: a la materia reconocida se le asignará una nota obtenida como media ponderada de las notas obtenidas en las materias objeto de reconocimiento.
3. Reconocimiento de varias materias a partir de una materia: a todas las materias reconocidas se les asignará la nota obtenida en la materia objeto de reconocimiento.
4. Reconocimiento de varias materias a partir de varias materias: a todas las materias reconocidas se asignará una nota obtenida como media ponderada de las notas obtenidas en las materias objeto de reconocimiento.

Estas calificaciones, una vez incorporadas al expediente, se tendrán en cuenta para su baremación.

1. Excepción a lo dispuesto en el apartado anterior son los créditos reconocidos por actividades universitarias de participación, experiencia laboral o profesional, o por enseñanzas universitarias no oficiales, que serán incorporados al expediente de la persona interesada sin calificación, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.
2. Todos los créditos obtenidos por el/la estudiante/ta en las enseñanzas oficiales que haya cursado en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán reflejados en el Suplemento Europeo al Título.
3. Las resoluciones de reconocimientos de créditos establecidas en base a lo señalado en este reglamento, se considerarán como reglas precedentes y serán aplicadas directamente a las nuevas solicitudes que coincidan con las mismas situaciones académicas. Estos antecedentes deberán hacerse públicos en las páginas web de los centros responsables de la titulación con anterioridad al inicio del plazo de presentación de solicitudes.

### Artículo 14. Tasas

Por el estudio de las solicitudes e incorporación al expediente de los créditos reconocidos, se devengarán las tasas establecidas por la comunidad autónoma para cada uno de estos supuestos.

No devengará pago de tasas la transferencia de créditos entre expedientes de otros estudios de la Universitat de València.

**Disposición Derogatoria.** Quedan derogados el *Reglamento de Transferencia y Reconocimiento de Créditos* aprobado por Consejo de Gobierno de 16 de febrero de 2010 y las *Directrices para el reconocimiento de créditos en estudios conducentes a la obtención de títulos de máster y doctorado* aprobadas por acuerdo 191/2009 de 3 de noviembre del Consejo de Gobierno, así como cualquier otra norma de igual o menor rango, que contradiga la actual.

**Disposición Final.** La presente Normativa entrará en vigor al día siguiente de su aprobación y es aplicable a los estudios que regula el RD1393/2007.

**Aprobado por el Consejo de Gobierno de 24 de mayo de 2011. ACGUV 126/2011.**

### ANEXO I

Vinculación de los títulos a las ramas de conocimiento que establece el RD 1393/2007, elaborados por la Universitat de València al amparo del RD 1497/1987 y también sus equivalentes,

**Títulos de la rama de Ciencias Sociales y Jurídicas**



Diplomado/a en Ciencias Empresariales  
Diplomado/a en Logopedia  
Diplomado/a en Relaciones Laborales  
Diplomado/a en Trabajo Social  
Diplomado/a en Turismo  
Licenciado/a en Administración y Dirección de Empresas  
Licenciado/a en Ciencias Políticas y de la Administración Pública  
Licenciado/a en Derecho  
Licenciado/a en Economía  
Licenciado/a en Psicología  
Licenciado/a en Sociología  
Diplomado/a en Educación Social  
Maestro, especialidad en Audición y Lenguaje  
Maestro, especialidad en Educación Musical  
Maestro, especialidad en Educación Infantil  
Maestro, especialidad en Educación Física  
Maestro, especialidad en Educación Especial  
Maestro, especialidad en Educación en Lengua Extranjera  
Maestro, especialidad en Educación Primaria  
Licenciado/a en Pedagogía  
Licenciado/a en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte  
Licenciado/a en Comunicación Audiovisual  
Licenciado/a en Periodismo  
Diplomado/a en Biblioteconomía y Documentación

**Títulos de la rama de Artes y Humanidades**

Licenciado/a en Filología Alemana  
Licenciado/a en Filología Catalana  
Licenciado/a en Filología Clásica  
Licenciado/a en Filología Francesa  
Licenciado/a en Filología Hispánica  
Licenciado/a en Filología Inglesa  
Licenciado/a en Filología Italiana  
Licenciado/a en Geografía  
Licenciado/a en Historia del Arte



Licenciado/a en Historia

Licenciado/a en Filosofía

**Títulos de la rama de Ciencias**

Diplomado/a en Óptica y Optometría

Licenciado/a en Física

Licenciado/a en Matemáticas

Licenciado/a en Biología

Licenciado/a en Ciencias Ambientales

Licenciado/a en Química

**Títulos de la rama de Ingeniería y Arquitectura**

Ingeniero/a Técnico/a en Telecomunicación, especialidad en Telemática

Ingeniero/a Técnico/a en Telecomunicación, especial. en Sistemas Electrónicos

Ingeniero/a en Informática

Ingeniero/a en Química

**Títulos de la rama de Ciencias de la Salud**

Diplomado/a en Enfermería

Diplomado/a en Podología

Diplomado/a en Fisioterapia

Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética

Licenciado/a en Farmacia

Licenciado/a en Medicina

Licenciado/a en Odontología

**Nota explicativa**

En el caso de estudiantes que hayan cursado estudios de sólo 2º ciclo o el 2º ciclo de una titulación procedente de un primer ciclo distinto, los reconocimientos de las materias de formación básica de rama son aquellas de la rama de conocimiento de la titulación del primer ciclo.

**Títulos sólo de segundo ciclo**

Licenciado/a en Ciencias Actariales y Financieras

Licenciado/a en Investigación y Técnicas de Mercado

Licenciado/a en Ciencias del Trabajo

Licenciado/a en Criminología

Licenciado/a en Humanidades



Licenciado/a en Traducción e Interpretación  
Licenciado/a en Psicopedagogía  
Licenciado/a en Bioquímica  
Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Ingeniero/a en Electrónica

**4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS**



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>
Clases de teoría
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo
Prácticas de laboratorio
Prácticas en aula de informática
Seminarios
Visitas a centros, empresas y organismos
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes
Prácticas externas: Estancias en centros (Industrias, empresas, restaurantes)
Elaboración y redacción de la memoria de practicas externas
Elaboración del trabajo final de grado
Tutorías de orientación y seguimiento del trabajo
Presentación y defensa del Trabajo de Final de Grado
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Visitas a otros centros de interes (empresas, industrias, mercados de abastecimiento, entre otros)
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.
Prácticas Externas.- Realización de una estancia en el centro de prácticas (Industrias, empresas, restaurantes).
Trabajo Fin de Grado.- Desarrollo autónomo de un proyecto, tutorizado por un profesor o una profesora, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto. Supone la integración de las enseñanzas recibidas durante la titulación.
Prácticas en centros de interés.
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.



Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula.		
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.		
Informe del tutor o de la tutora externo.		
Informe del tutor o tutora académico.		
Valoración de la calidad científica del Trabajo Fin de Grado.		
Valoración de la claridad expositiva, tanto escrita como oral y la capacidad de debate y defensa de la memoria del trabajo fin de grado realizada.		
<b>5.5 NIVEL 1: Formación básica</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Biología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias	Biología
<b>ECTS NIVEL2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Biología Vegetal</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Biología Animal		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el funcionamiento de aparatos y técnicas elementales relacionadas con la materia</li> <li>• Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia</li> <li>• Conocer los niveles de organización del cuerpo de los vegetales y animales</li> <li>• Conocer los procesos fisiológicos básicos de plantas y animales</li> <li>• Saber buscar la bibliografía adecuada para poder actualizar y profundizar en sus conocimientos sobre un tema específico</li> <li>• Manejarse de forma segura y eficiente en un laboratorio</li> <li>• Saber presentar e interpretar los resultados obtenidos en el laboratorio</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><u>Biología Vegetal</u></p> <p>Niveles de organización de los vegetales y hongos. Nociones básicas sobre el desarrollo, reproducción, nutrición, metabolismo y respuesta a su ambiente, de vegetales y hongos. Introducción a la diversidad biológica: Descripción de los principales grupos de vegetales y hongos, destacando los de interés culinario.</p> <p><u>Biología Animal</u></p> <p>Niveles de organización y nociones básicas sobre el desarrollo, reproducción, nutrición y metabolismo. Partes, variedades, categorías, limpieza, despiece, cortes, almacenamiento, conservación y aplicaciones culinarias de: - Carne bovina, porcina, ovina y avícola; Casquería, tanto las entrañas como aquellas partes consideradas como despojos. - Pescados, crustáceos y moluscos (lamelibranquios, gasterópodos y cefalópodos).</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		
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		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE001 - Distinguir variedades, despiece, cortes, conservación y aplicaciones culinarias de alimentos animales.		
CE002 - Comprender de una manera general el funcionamiento celular.		
CE003 - Ser capaz de comprender los niveles de organización del cuerpo de las plantas.		
CE004 - Conocer el funcionamiento de aparatos y técnicas elementales relacionadas con la biología de las materias primas alimentarias.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	85	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas en aula de informática	10	100
Seminarios	5	100
Visitas a centros, empresas y organismos	5	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	180	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		



Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Visitas a otros centros de interes (empresas, industrias, mercados de abastecimiento, entre otros)

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	60.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	5.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	15.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula.	10.0	10.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0

**NIVEL 2: Derecho**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Derecho
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

**LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE**

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Aspectos legales de la actividad gastronómica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los resultados que deberá obtener el estudiante una vez cursada la asignatura de Derecho serán los siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Capacidad para interpretar textos legales y jurisprudenciales.</li> <li>2.- Conocimiento del marco internacional y estatal de la legislación alimentaria.</li> <li>3.- Conocimiento de cómo se lleva a cabo la protección administrativa y penal de la seguridad alimentaria.</li> <li>4.- Conocimiento de la legislación básica relativa a higiene, información alimentaria y condiciones generales de materiales, personal y establecimientos.</li> <li>5.- Conocimiento de la legislación alimentaria en el sector de la restauración.</li> <li>6.- Conocimiento de la estructura jurídica de la empresa de restauración e instrumentos contractuales.</li> </ol>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción al derecho</li> <li>- Introducción al derecho administrativo</li> <li>- Introducción al derecho agro-alimentario</li> <li>- Intervención administrativa en la actividad gastronómica</li> <li>- Introducción al derecho urbanístico</li> <li>- Introducción al derecho laboral</li> <li>- Introducción al derecho mercantil</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		



5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		
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		
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		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE005 - Saber transmitir la información entre la gerencia y los profesionales responsables del área jurídica.		
CE006 - Interpretar la normativa que afecta a la industria agroalimentaria y de la restauración.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	45	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	15	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Física</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias	Física
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Física</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No



ITALIANO		OTRAS
No		No
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer los fundamentos teóricos y experimentales de la Física.</li> <li>- Entender las bases físicas y fisicoquímicas de los procesos culinarios.</li> <li>- Identificar los elementos esenciales de un proceso físico.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Medidas, sistema de unidades S.I., concepto de dimensión.  Mecánica de fluidos  Principios de Termodinámica: Concepto de Temperatura. Calor, trabajo y energía interna y entalpía. Primer principio de la termodinámica. Concepto de entropía. Segundo principio de la termodinámica. Aplicaciones al gas ideal.  Fenómenos ondulatorios: Ultrasonidos.  Métodos físicos en cocina.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		
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		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE007 - Conocer los fundamentos de la Física en sus aspectos teóricos y experimentales y la influencia de factores físicos sobre componentes de los alimentos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	40	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	3	100
Prácticas de laboratorio	15	100



Seminarios	2	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	50.0	50.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	30.0	30.0
<b>NIVEL 2: Psicología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Psicología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Psicología del consumidor y de los recursos humanos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Adquirir conocimientos factores psicológicos en las relaciones con los clientes y con los empleados de la empresa</p> <p>Saber gestionar los recursos humanos</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptos clave en Psicología: aprendizaje, pensamiento, motivación; emoción, personalidad;</li> <li>- Influencia de las comidas en nuestras percepciones y sensaciones</li> <li>- La psicología del consumo</li> <li>- El comportamiento del consumidor</li> <li>- Gestión de recursos humanos en Ciencias Gastronómicas</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		



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		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE008 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden sobre el comportamiento de los consumidores en la toma de decisiones respecto al consumo de alimentos.		
CE009 - Ser capaz de aplicar las normas de protocolo en gastronomía.		
CE010 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las empresas gastronómicas.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	5	100
Seminarios	2	100
Visitas a centros, empresas y organismos	15	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
Prácticas en centros de interés.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	60.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	10.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Química</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias	Química
<b>ECTS NIVEL2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Química</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química Biológica 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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer la estructura atómica, enlace químico (tanto en moléculas discretas como en estado sólido), relaciones estequiométricas, equilibrio químico, conceptos ácido-base, oxidación-reducción y reactividad química, así como los principios que regulan los aspectos cinéticos y termodinámicos de las transformaciones químicas.</li> <li>- Conocer las características físico-químicas de los alimentos.</li> <li>- Comprender los cambios que se pueden producir en los alimentos durante el procesado de los mismos.</li> <li>- Interrelacionar la estructura, las propiedades de las macromoléculas biológicas, y la función que desempeñan.</li> <li>- Conocer el funcionamiento de las enzimas y su regulación.</li> <li>- Conocer las principales rutas metabólicas y obtener una visión integrada del metabolismo y su regulación.</li> <li>- Conocer los procesos esenciales en la transmisión de la información genética desde el ADN hasta la proteína.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><b>Química</b></p> <p>Estructura de la materia. Nomenclatura química. Estequiometría. El enlace químico. Equilibrio químico. Reactividad química. Cinética y Termodinámica química.</p>		



Transformaciones químicas y cambios que pueden producirse durante la manipulación, procesado y conservación de los alimentos.

**Química Biológica y Bioquímica**

- Estructura de biomoléculas.
- Metabolismo y bioenergética
- Enzimología.
- Estructura y función de los ácidos nucleicos.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.

CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.

CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.

CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

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

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**

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

CE011 - Conocer los fundamentos químicos de aplicación en gastronomía.

CE012 - Conocer la estructura y propiedades de las macromoléculas biológicas, y su relación con la función que desempeñan.

CE013 - Conocer las principales rutas metabólicas y obtener una visión integrada de los procesos de obtención de energía.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	76	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	10	100
Prácticas de laboratorio	30	100
Seminarios	4	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	180	0

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.



Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.

Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	65.0	65.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	10.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	15.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0

**NIVEL 2: Matemáticas**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Matemáticas
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

**LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE**



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Análisis de datos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer los principios y modelos básicos de matemáticas y de la biometría</li> <li>- Utilizar el lenguaje matemático y estadístico</li> <li>- Aplicar conceptos matemáticos a casos prácticos</li> <li>- Saber interpretar gráficas de funciones en diferentes sistemas de representación</li> <li>- Comprender el concepto de derivada y su uso para determinar los intervalos de crecimiento y decrecimiento de una función</li> <li>- Saber discutir la existencia o no, de soluciones de un sistema de ecuaciones lineales y poder calcularlas.</li> <li>- Comprender el concepto de integral de una función y su relación con el área comprendida bajo la misma</li> <li>- Saber modelizar ciertas situaciones mediante ecuaciones diferenciales sencillas, de evolución, y discutir las posibles soluciones.</li> <li>- Saber seleccionar tamaños de muestra óptimos para los objetivos de un estudio</li> <li>- Conocer la estadística aplicada a ciencias gastronómicas.</li> <li>- Describir estadísticamente un conjunto de datos observados.</li> <li>- Analizar los datos observados utilizando software estadístico adecuado.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		



- Principios y modelos básicos de matemáticas y de biometría.
- Álgebra lineal: Sistema de ecuaciones lineales.
- Cálculo infinitesimal: Funciones de variable real: gráficas, límites, diferenciación e integración. Estudio de ecuaciones diferenciales de evolución.
- Métodos numéricos básicos. Aplicaciones en ciencias gastronómicas.
- Nociones de Estadística básica.
- Tratamiento de datos experimentales mediante computación.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.

CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.

CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.

CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE015 - Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información que se deriva de la observación de los fenómenos culinario y gastronómico.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	15	100
Prácticas en aula de informática	15	100



Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Fisiología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No



<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>NIVEL 3: Fisiología</b>			
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>			
<b>CARÁCTER</b>		<b>ECTS ASIGNATURA</b>	
Básica		6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>			
<b>ECTS Semestral 1</b>		<b>ECTS Semestral 2</b>	
6			
<b>ECTS Semestral 4</b>		<b>ECTS Semestral 5</b>	
<b>ECTS Semestral 7</b>		<b>ECTS Semestral 8</b>	
<b>ECTS Semestral 10</b>		<b>ECTS Semestral 11</b>	
<b>LECTURAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>			
<b>CASTELLANO</b>		<b>CATALÁN</b>	
Sí		No	
<b>GALLEGO</b>		<b>VALENCIANO</b>	
No		Sí	
<b>FRANCÉS</b>		<b>ALEMÁN</b>	
No		No	
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer la fisiología humana desde la fisiología celular hasta el organismo completo.</li> <li>- Interpretar la participación cada órgano al mantenimiento del medio interno.</li> <li>- Entender el organismo como una unidad.</li> </ul>			
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>			
<p>La materia Fisiología está destinada a proporcionar los fundamentos de la Fisiología Humana. El estudio se aborda siguiendo un orden concreto: se comienza por la fisiología celular y se avanza hasta el estudio de los diferentes aparatos y sistemas. Se ofrece así una visión integradora y básica de la materia para que el alumno tenga en todo momento presente la idea del cuerpo humano como unidad.</p>			
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>			
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>			
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>			
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas			
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.			
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			
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>			
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.			
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.			
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.			



5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE016 - Conocer en el organismo humano el funcionamiento de los diferentes aparatos y sistemas de interés para las ciencias gastronómicas.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	45	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Prácticas en aula de informática	5	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	65.0	75.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	5.0	15.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	15.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	15.0
NIVEL 2: Empresa		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Empresa
ECTS NIVEL2	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>NIVEL 3: Gestión de empresas gastronómicas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Conocimientos básicos para el desempeño de la función directiva en la empresa, con especial hincapié en aquellas empresas del sector agroalimentario y de restauración.		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la economía de la empresa.</li> <li>- Introducción a la dirección de empresas.</li> </ul>		



- Introducción al marketing.
- Introducción a la contabilidad (contabilidad de gestión y contabilidad de costes).
- Introducción al sistema fiscal.
- Comercialización de servicios.
- Comercialización de restaurantes.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.

CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

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

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

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.

CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE014 - Conocer qué es una empresa, las bases de su funcionamiento y comprender los conceptos básicos del marketing.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	45	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	9	100
Visitas a centros, empresas y organismos	6	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.



Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Visitas a otros centros de interés (empresas, industrias, mercados de abastecimiento, entre otros)		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>5.5 NIVEL 1: Ciencias de los Alimentos</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Nutrición y Dietética</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Nutrición</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>



Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Dietética</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y las bases de una alimentación saludable para poder establecer una dieta equilibrada, variada y suficiente, así como conocer los diferentes patrones y hábitos alimentarios.</li> <li>- Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.</li> <li>- Conocer los aspectos clave del funcionamiento de los principales sectores dentro de la restauración colectiva y recomendaciones que permitan desempeñar mejor su función alimentaria y social en el ámbito de la nutrición comunitaria y de la salud pública.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		



**NUTRICIÓN**

- Necesidades energéticas: Metabolismo y gasto energético.
- Necesidades y recomendaciones.
- Objetivos nutricionales y guías dietéticas
- Valor energético de los nutrientes.
- Lípidos.
- Componentes del insaponificable.
- Proteínas. Calidad nutricional de las proteínas.
- Hidratos de carbono.
- Agua y electrolitos.
- Vitaminas.
- Minerales.
- Oligoelementos.
- Fibra dietética.
- Componentes biológicamente activos de los alimentos.
- Alcohol etílico.
- Agua y electrolitos

**DIETÉTICA**

- La alimentación del adulto sano. Proceso para la realización de la dieta individualizada. Criterios para establecer un plan de dietas.
- La alimentación de la mujer embarazada y lactante.
- Alimentación del lactante.
- Alimentación del niño en edad preescolar y escolar.
- La alimentación del adolescente
- La alimentación de las personas maduras y durante el climaterio.
- La alimentación de las personas mayores
- La alimentación en patologías nutricionales crónicas (obesidad, diabetes, celiaquía, etc.)

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.

CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.

CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.

CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

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**

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

CE017 - Conocer los nutrientes, su biodisponibilidad, su función en el organismo, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.



CE018 - Diseñar ofertas gastronómicas atractivas, saludables y adecuadas a las características del establecimiento y expectativas del mercado.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	80	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	6	100
Prácticas de laboratorio	20	100
Prácticas en aula de informática	10	100
Seminarios	4	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	180	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	70.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	5.0	5.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	10.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula.	5.0	5.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado	10.0	10.0



del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.		
<b>NIVEL 2: Bromatología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Bromatología</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		



- Conocer la definición y clasificación de los diferentes alimentos de acuerdo a normas legales
- Conocer la composición y propiedades de los diferentes grupos de alimentos.
- Conocer los parámetros de calidad generales y específicos de cada grupo de alimentos

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- Concepto de alimento, nutriente y valor nutritivo. Alimentos funcionales. Nuevos alimentos. Complementos alimenticios.
- Tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- Calidad de los alimentos.
- Información alimentaria: Etiquetado.
- Composición (nutrientes y otros componentes) y valor nutricional de los distintos grupos de alimentos: Carnes y productos cárnicos; Pescado, productos de la pesca y derivados; Huevos y ovoproductos; Leche y derivados lácteos; Grasas comestibles; Cereales y derivados; Legumbres; Tubérculos; Hortalizas; Frutas; Agua; Bebidas alcohólicas y no alcohólicas; Alimentos estimulantes; Edulcorantes naturales. Productos de confitería, Condimentos y especias.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.

CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE019 - Ser capaz de comparar la composición y las propiedades (nutritivas, tecnológicas y beneficiosas) de los distintos grupos de alimentos, utilizando las tablas y bases de datos de composición de los alimentos.

CE020 - Ser capaz de realizar la evaluación nutricional de cualquier alimento en base a su composición o etiquetado general o nutricional, que le permita integrarlo en el binomio alimentación-salud.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas en aula de informática	5	100
Seminarios	2	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES



Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	70.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	10.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	10.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Seguridad Alimentaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Seguridad Alimentaria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer los aspectos generales de los tóxicos presentes en los alimentos y de las intoxicaciones.</li> <li>- Conocer la inocuidad alimentaria de las materias primas, los procesos tecnológicos y los alimentos cocinados.</li> <li>- Conocer los riesgos asociados al consumo de alimentos.</li> <li>- Conocer las principales patologías producidas por los tóxicos de los alimentos.</li> <li>- Saber utilizar la información toxicológica relacionada con los alimentos.</li> <li>- Conocer los conceptos básicos de higiene de los alimentos, procesos y productos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de tóxicos y sus efectos. Inocuidad alimentaria. Riesgo-beneficio de los alimentos.</li> <li>- Toxicidad de los agentes químicos y físicos presentes en los alimentos.</li> <li>- Parámetros toxicológicos y calidad alimentaria.</li> <li>- Alimentos con sustancias tóxicas de origen natural. Sustancias antinutritivas.</li> <li>- Contaminantes químicos.</li> <li>- Tóxicos derivados derivados del procesado, preparación y almacenamiento de los alimentos.</li> <li>- Prevención de las intoxicaciones alimentarias.</li> <li>- Alerta alimentaria. Procedimientos a seguir en intoxicaciones alimentarias. Declaración de alerta alimentaria.</li> </ul>		



- Nociones básicas de higiene alimentaria		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.		
CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE021 - Conocer y saber aplicar las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidos por componentes biológicos y químicos.		
CE022 - Gestionar y manipular alimentos desde el ámbito de la seguridad alimentaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	5	100
Seminarios	2	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		



Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	80.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	10.0	10.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0

**NIVEL 2: Gastronomía**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria
<b>ECTS NIVEL 2</b>	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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

**NIVEL 3: Gastronomía Mediterránea**

**5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3**

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gastronomía Internacional		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser capaz de identificar pautas de alimentación clave en la dieta mediterránea y los compuestos relacionados con sus efectos beneficiosos.</li> <li>- Conocer las técnicas culinarias utilizadas en las principales gastronomías europeas, asiáticas, africanas y americanas</li> <li>- Identificar los ingredientes que definen las características especiales de los alimentos en los países estudiados.</li> <li>- Reconocer las relaciones que tienen otras gastronomías con la mediterránea.</li> <li>- Conocer los diferentes ingredientes que configuran los platos distribuyéndose por Continentes.</li> <li>- Desarrollar platos y bebidas de los diferentes continentes y conocer sus diferentes formas de presentación</li> <li>- Trabajar aspectos protocolarios y culturales que aparecen en la mesa de los diferentes continentes</li> </ul>		



### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### GASTRONOMIA MEDITERRANEA

- Aceite de oliva
- Pescados y mariscos
- Verduras
- Frutas
- Carnes
- Especias y condimentos
- Cereales y derivados; arroz, cebada...

#### GASTRONOMIA INTERNACIONAL

- Gastronomía en Asia.
- Gastronomía en África.
- Gastronomía en América.
- Gastronomía en Europa.
- Gastronomía en Oceanía.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.

CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

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

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

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE023 - Identificar los ingredientes claves en la gastronomía mediterránea, conocer los procesos de elaboración y difundir sus pautas de alimentación y sus efectos beneficiosos sobre la salud.

CE024 - Reconocer los ingredientes, técnicas culinarias y ser capaz de presentar platos y bebidas de las principales gastronomías europeas, asiáticas, africanas y americanas.

### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	80	100
Seminarios	10	100
Visitas a centros, empresas y organismos	30	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	180	0

### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.



Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

Prácticas en centros de interés.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	40.0	40.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	10.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	40.0	40.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0

**NIVEL 2: Creatividad e innovación**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>

**LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE**

<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	



No	No	
<b>NIVEL 3: Creatividad e innovación</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer las distintas corrientes culinarias e industriales</li> <li>- Conocer la terminología innovadora en gastronomía.</li> <li>- Conocer las pautas del equilibrio culinario y saber aplicarlas</li> <li>- Conocer las relaciones entre la industria alimentaria y la cocina</li> <li>- Conocer las últimas líneas de investigación culinaria e industriales</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptos y aplicaciones nuevas en cocina (deconstrucción, cocina conceptual, playfood, etc.)</li> <li>- Experiencias de innovación y tendencias de futuro en la cocina</li> <li>- Cocina molecular</li> <li>- Investigación, desarrollo e innovación en la cocina (I+D+i)</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		



CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE025 - Conocer y saber aplicar las técnicas emergentes industriales y culinarias.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	15	100
Visitas a centros, empresas y organismos	45	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Prácticas en centros de interés.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	20.0	20.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	60.0	60.0
<b>NIVEL 2: Microbiología y Parasitología Alimentarias</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		4,5
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>



No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Microbiología y Parasitología Alimentarias</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		4,5
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Clasificar e identificar los microorganismos de interés alimentario.  Conocer los métodos de control del crecimiento de los microorganismos.  Conocer los mecanismos de patogenicidad microbiana.  Conocer las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos.</p> <p>Conocer los ciclos biológicos relacionados con la transmisión alimentaria de parásitos.  Conocer los parásitos contaminantes, deteriorantes y patógenos de los alimentos.  Conocer la epidemiología de las enfermedades parasitarias transmitidas por los alimentos.  Conocer las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades parasitarias por alimentos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Crecimiento y control de los microorganismos. Metabolismo y fisiología microbiana. Conceptos básicos de virología y bacteriología. Patogenicidad y enfermedades infecciosas. Biología de los microorganismos industriales implicados en la obtención de los alimentos.</p> <p>Contaminación parasitaria de los alimentos. Parásitos propios de los alimentos. Deterioro parasitario de los alimentos: parásitos deteriorantes de los productos alimenticios.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		



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		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE026 - Conocer y saber evaluar y prevenir los riesgos biológicos en los alimentos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	15	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	20.0	30.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	70.0	80.0
<b>NIVEL 2: Restauración colectiva</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Restauración colectiva</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Saber aplicar a la restauración colectiva los conocimientos adquiridos en asignaturas anteriores</p> <p>Elaborar cartas dietéticas</p> <p>Conocer normativas específicas de restauración colectiva</p> <p>Conocer el protocolo en restauración colectiva</p> <p>Ser capaz de organizar grandes eventos y actividades gastronómicas</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción. Conceptos básicos, definición y objetivos. Tipos de restauración colectiva.</li> <li>- Gestión de la Restauración Colectiva: Gestión de la cocina. Planificación de espacios, instalaciones y equipamiento. Cadena en caliente y cadena en frío. Recepción de materias primas. Almacenamiento de productos. Procesos de conservación. Descongelación. Elaboración de platos. Abatimiento de temperatura. Recalentamiento. Almacenamiento de productos terminados.</li> <li>- Realización de diagramas de flujo en la elaboración de platos.</li> <li>- Control de puntos críticos en la elaboración de platos.</li> <li>- Procesado de alimentos y valor nutricional de los platos preparados</li> </ul>		



- Planificación, diseño y elaboración de menús para distintas colectividades.
- Elaborar cartas dietéticas.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.

CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

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

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE027 - Saber organizar grandes eventos y actividades gastronómicas.

CE028 - Aplicar los conocimientos adquiridos en asignaturas previas en la restauración colectiva.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	15	100
Visitas a centros, empresas y organismos	45	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.

Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

Prácticas en centros de interés.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	50.0	50.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	50.0	50.0

### 5.5 NIVEL 1: Tecnología de los Alimentos

#### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1



NIVEL 2: Tecnología de los Alimentos		
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Materiales y equipos		
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
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer y valorar críticamente los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.</li> <li>- Conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos.</li> <li>- Conocer los principales tipos de industrias alimentarias y los materiales y equipos que en ellas se utilizan.</li> <li>- Conocer y valorar de modo crítico las tecnologías emergentes de transformación y conservación de los alimentos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Operaciones de transformación en la industria alimentaria.</li> <li>- Conservación de los alimentos por calor. Efecto del calor sobre los alimentos.</li> <li>- Conservación de los alimentos por frío. Refrigeración y congelación. Almacenamiento y descongelación.</li> <li>- Conservación de los alimentos por depresión de la actividad de agua. Evaporación. Deshidratación. Reconstitución de los alimentos deshidratados.</li> <li>- Otros métodos de conservación. El pH. Atmósferas modificadas. La irradiación de alimentos. Otras técnicas.</li> <li>- Envasado y almacenamiento. Tipos de envases. Envases activos, inteligentes y nuevos envases. Almacenamiento.</li> <li>- Tecnología de alimentos de origen vegetal y animal. Procesado de alimentos y bebidas especiales. Nuevas tendencias de la tecnología de alimentos</li> <li>- Alimentos funcionales, orgánicos y transgénicos. Alimentos funcionales: definición y tipos.</li> <li>- Alimentos orgánicos: evaluación y marketing. Alimentos transgénicos: definición, tipos y evaluación.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		
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		



<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE029 - Conocer los procesos tecnológicos básicos en la industria agroalimentaria y las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de estas.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	45	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	10	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Seminarios	5	100
Visitas a centros, empresas y organismos	45	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	180	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiriera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Visitas a otros centros de interés (empresas, industrias, mercados de abastecimiento, entre otros)		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	60.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	10.0



Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Técnicas de cocina</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LECTURAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Técnicas de cocina</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LECTURAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>			
- Conocer y valorar críticamente los tratamientos culinarios que pueden sufrir los alimentos frescos y procesados dando lugar a la producción de alimentos cocinados y sus implicaciones.			
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos de cocción: Con elementos húmedos, grasos y mixta.</li> <li>- Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Fondos, ligazones y mantequillas compuestas.</li> <li>- Procesos de condimentación.</li> <li>- Procesos de conservación y regeneración.</li> <li>- Elaboración de potajes, cremas y consomés.</li> <li>- Elaboraciones de hortalizas y ensaladas.</li> <li>- Elaboraciones de entremeses.</li> <li>- Elaboraciones de pastas, arroces y huevos.</li> <li>- Elaboraciones de pescados.</li> <li>- Elaboraciones de mariscos.</li> <li>- Elaboraciones de carnes.</li> <li>- Elaboraciones con aves y despojos.</li> </ul>			
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>			
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>			
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>			
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas			
CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.			
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			
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía			
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>			
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.			
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.			
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.			
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>			
CE030 - Analizar, poner a punto y desarrollar el proceso de elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones, utilizando los métodos de almacenamiento y conservación.			
CE031 - Clasificar, evaluar y describir las propiedades de las materias primas utilizadas en cocina atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.			
CE032 - Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio.			
CE033 - Analizar los procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.			
CE034 - Conocer y saber aplicar las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional y actual.			
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>			
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	
Clases de teoría	15	100	
Prácticas de laboratorio	45	100	
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0	



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	60.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	20.0	20.0
NIVEL 2: Sensorialidad		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Sensorialidad		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral



<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseñar las diferentes pruebas sensoriales en función de los objetivos propuestos.</li> <li>- Conocer la correlación entre las diferentes propiedades físicas y sensoriales de los alimentos.</li> <li>- Elaborar informes finales a partir del análisis de datos sensoriales e instrumentales.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La sensorialidad y los laboratorios de análisis sensorial.</li> <li>- Tipo de paneles: características y objetivos.</li> <li>- Condiciones normalizadas.</li> <li>- Pruebas sensoriales.</li> <li>- Atributos sensoriales: olor y aroma, sabor, flavor, textura, sonido y vista. Evaluación sensorial.</li> <li>- La cocina sensorial y multisensorial.</li> <li>- Foodtelling o alimentos con mensaje</li> <li>- Degustaciones sensoriales a ciegas.</li> <li>- Microorganismos que aportan beneficios a las propiedades sensoriales</li> </ul> <p>- Fundamentos de diseño experimental</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.		



**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

CE035 - Conocer los conceptos generales y fundamentos teóricos del análisis sensorial de alimentos y entender los aspectos básicos de la percepción sensorial, tales como la fisiología de los sentidos y propiedades sensoriales de los alimentos.

CE036 - Adquirir habilidades de análisis e interpretación de resultados de evaluación sensorial y la aplicación del análisis estadístico adecuado a cada diseño experimental.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	20	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	8	100
Prácticas de laboratorio	30	100
Seminarios	2	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.

Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.

Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	60.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	10.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	20.0	20.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se	10.0	10.0



contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.		
<b>NIVEL 2: Sumillería y Coctelería</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Sumillería y Coctelería</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
-Saber gestionar el almacén y la compra y venta de los productos que son responsabilidad del sumiller		



- Conocer el funcionamiento de bodegas de vinos
- Conocer conceptos básicos de cata y de servicio al cliente
- Conocer normas de seguridad e higiene en sumillería

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- La profesión del sumiller
- Diseño y preparación de master class, business class, catas y seminarios
- Menús maridaje.
- Gestión del stock.
- Creación de cartas de vino y otras bebidas
- Protocolos de servicio y trato con el cliente.
- Funcionamiento de bodegas de vinos
- Normas de seguridad, higiene y protección ambiental en sumillería

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.

CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.

CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.

CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE037 - Conocer las funciones propias de un sumiller.

CE038 - Gestionar las tareas de gestión asociadas a la sumillería.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	15	100
Prácticas de laboratorio	45	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.

Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.



Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	20.0	30.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	10.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	50.0	70.0
<b>5.5 NIVEL 1: Ciencias Sociales y Jurídicas</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Economía sectorial</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Economía sectorial</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		



<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>- Comprender el funcionamiento real y actual de todos los sectores productivos implicados en la cadena de valor, esto es, el Sector Primario -agricultura, pesca, ganadería-, Sector Industrial Agro-Alimentario, Sector de Distribución y Comercio Alimentario, Sector de Hostelería y Restauración: cuál es su estructura y evolución reciente en términos de PIB y empleo en los ámbitos internacional, nacional y valenciano.</p> <p>- Conocer la realidad económica de la gastronomía global, nacional y local conociendo y manejando las fuentes de información adecuadas.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>- La Cadena de Valor en Gastronomía          - Qué es y para qué sirve el Análisis Sectorial          - Análisis del Sector Primario          - Análisis de la Industria Agro-Alimentaria          - Análisis del Sector de Distribución y Comercio Agro-alimentario          - Análisis del Sector de Hostelería y Restauración Economía Internacional y Competitividad en Gastronomía.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE039 - Conocer, analizar críticamente y prever la situación y tendencias socioeconómicas en todos los sectores productivos privados de la Gastronomía como escenarios del desarrollo profesional y empresarial.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	30	100



Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Gestión de calidad</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Gestión de calidad</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Conocer los conceptos básicos y las herramientas de gestión de la calidad en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la calidad. Definición. Gestión. Costes. Niveles de gestión. Sistemas de gestión de calidad en la empresa.</li> <li>- Técnicas de control estadístico. Herramientas estadísticas de la calidad. Control estadístico de procesos. Gráficos de control de calidad. Inspección, muestreo y aceptación. Planes de muestreo</li> <li>- Sistemas de Gestión de Calidad. Sistemas de gestión de la calidad: ISO9001 y EFQM. Control de documentación. Implantación y certificación. Auditorías de calidad.</li> <li>- Sistemas de Gestión Ambiental. Elementos de un sistema de gestión ambiental. Sistemas Homologados: Reglamento Europeo EMAS y norma ISO14001:2004.</li> <li>- Estándares de calidad agroalimentaria. Estándares de calidad. BRC (British Retail Council). IFS (International Food Standard). GLOBALGAP. FSSC2000 (Food Safety System Certification).</li> <li>- Denominaciones de calidad en la Unión Europea. Denominaciones de calidad en la Unión Europea. Calidad diferenciada: Denominación de origen protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG).</li> <li>- Marcas de calidad. Ley de Marcas. Marcas colectivas y de garantía de calidad.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento 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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		



CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE040 - Comprender la gestión de sistemas y procesos de calidad.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	30	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Sistemas de producción y logística</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Sistemas de producción y logística</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poder participar en el diseño y la caracterización de las instalaciones</li> <li>- Ser capaz de interpretar los proyectos de producción/logística a los efectos de ayudar a la gerencia en los procesos de toma de decisiones.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a los sistemas logísticos.</li> <li>- Gestión y objetivos de la cadena de suministro.</li> <li>- Gestión del aprovisionamiento.</li> <li>- Gestión de pedidos y distribución.</li> <li>- Gestión de stocks.</li> <li>- Planificación de la producción.</li> <li>- Diseño y gestión de almacenes.</li> <li>- Distribución en planta y diseño de rutas de distribución.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		



CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE041 - Diseñar, implantar e interpretar las actuaciones y los proyectos de logística y de producción a los efectos de ayudar a la gerencia en los procesos de toma de decisiones.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	30	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Políticas públicas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



4,5		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Políticas públicas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		4,5
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer los objetivos, la estrategia y los instrumentos de la planificación en políticas públicas</li> <li>- Comprender un plan público y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agenda pública y definición de los problemas públicos.</li> <li>- Diseño de políticas públicas.</li> <li>- Implementación de políticas públicas.</li> <li>- La evaluación de políticas. Tipos y formas de evaluación.</li> <li>- Especial atención a las políticas culturales y sus nexos con los actores sociales (comunidad, empresarios y gobierno), contribuyendo a un desarrollo sostenible.</li> <li>- La gastronomía como patrimonio cultural</li> <li>- Planes públicos y oportunidades para el sector gastronómico.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		



CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE042 - Comprender el funcionamiento en políticas públicas y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	30	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Tutorías.- Los alumnos y las alumnas acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesorado valorará el proceso de aprendizaje de los y las estudiantes de un modo globalizado, resolverá las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases, y les orientará sobre los métodos de trabajo más útiles para resolver los problemas que se les puedan presentar.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Emprendimiento/Plan de negocio</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Emprendimiento/Plan de negocio		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser capaz de transformar ideas en proyectos empresariales concretos</li> <li>- Conocer el proceso de creación de una empresa en el sector de la gastronomía y determinar su viabilidad</li> <li>- Ser capaz de Identificar y evaluar oportunidades empresariales.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la creación de empresas en el sector de gastronomía.</li> <li>- El emprendedor: motivaciones, habilidades y conocimientos.</li> <li>- Proceso de la creación de una empresa en el sector de la gastronomía.</li> <li>- Identificación y evaluación de oportunidades empresariales.</li> <li>- El plan de negocios.</li> <li>- Apoyo al emprendedor</li> </ul>		



<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE043 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de entidades en el ámbito de la restauración.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	45	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	9	100
Seminarios	6	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del	20.0	30.0



contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.		
<b>NIVEL 2: Desarrollo local</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Desarrollo local</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
- Conocer los procesos implicados en el diseño y ejecución de estrategias de desarrollo local		



- Conocer la naturaleza del desarrollo, la importancia del territorio y las localidades en el mismo y la evidencia existente sobre la función que puede desempeñar la gastronomía en los procesos de desarrollo local a través de sus diferentes implicaciones sectoriales.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- Claves del Desarrollo, Teorías e Indicadores.
- Conceptos de Territorio y Desarrollo Sostenible
- Claves Básicas de Economía Regional y Urbana
- Estrategias de Desarrollo Local. Conceptos, Análisis y Diseño.
- Gastronomía y Desarrollo Local. Implicaciones Sectoriales. Sector Primario, Industria y Servicios.
- Experiencias de Desarrollo Local a través de la Gastronomía. Análisis de Casos

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.

CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

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

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

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE044 - Conocer y diseñar estrategias de desarrollo local con una participación principal de la gastronomía a través de los diferentes sectores productivos implicados.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	30	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.

Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la	70.0	80.0



posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.		
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Etnogastronomía</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Etnogastronomía</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



### 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica asociada a gastronomía
- Conocer los factores socioculturales y psicológicos que inciden en el origen y desarrollo de la materia prima y de los platos elaborados
- Conocer cómo se generan diferentes actitudes en torno al hecho alimentario y aprender principios teóricos y metodológicos básicos para el análisis socioantropológico del sistema alimentario y, en particular, el consumo, preparación y hábitos alimentarios.
- Reconocer la pluralidad con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.
- Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en gastronomía, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- Evolución histórica, antropológica y sociológica de la gastronomía
- Incidencia de los factores de género, generación, estatus social y diferenciación étnica y de los valores, creencias y conocimientos culturales en la selección y clasificación de alimentos e ingredientes y en las elaboraciones culinarias.
- Principios teóricos y metodológicos básicos para el análisis socioantropológico del sistema alimentario y, en particular, el consumo, preparación y hábitos alimentarios
- La patrimonialización de la gastronomía y sus consecuencias para el desarrollo socioeconómico y el etnodesarrollo.
- Religión y sistemas de creencias religiosos y seculares.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

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

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE045 - Comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la gastronomía.

CE046 - Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.

CE047 - Conocer los factores socioculturales que inciden en la selección y clasificación de alimentos e ingredientes y en las elaboraciones culinarias.

### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	50	100
Seminarios	10	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0

### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES



Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	65.0	65.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	25.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Idioma</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
Sí	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Idioma y gastronomía</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>



Obligatoria	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
Sí	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer frases y términos gastronómicos en lenguas extranjeras, útiles para el trato del usuario y para la comunicación con otros profesionales.</li> <li>- Ser capaz de diseñar cartas y menús de servicios de restauración en varios idiomas</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Idioma aplicado a la comunicación simple con respecto al vocabulario gastronómico, materias primas, utensilios, técnicas, recetas simples y complejas.</li> <li>- Frases útiles aplicadas en el trato del usuario.</li> <li>- Etimología del nombre de platos e ingredientes mundiales</li> <li>- Diseño de cartas y menús de servicios de restauración en varios idiomas.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE048 - Ser capaz de utilizar los términos gastronómicos más relevantes en lenguas extranjeras.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	50	100
Seminarios	10	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiriera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	50.0	50.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	40.0	40.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0
NIVEL 2: Economía Aplicada		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Economía Aplicada		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer el funcionamiento de la economía real y la economía de mercado</li> <li>- Comprender las actividades privadas y públicas que operan en la cadena de valor de la gastronomía</li> <li>- Conocer como operan los mercados</li> <li>- Tomar decisiones económicamente racionales.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Claves de la Economía Occidental: Democracia, Sector Público y Sector Privado.</li> <li>- Análisis del sector Privado y los Mercados</li> <li>- Análisis del Sector Público</li> <li>- Racionalidad Económica en Gastronomía</li> <li>- Competitividad y Economía Internacional en Gastronomía</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen 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		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		



CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE049 - Analizar críticamente y prever la situación y tendencias económicas internacionales y en los mercados y países relevantes como escenarios de las decisiones profesionales y empresariales en las actividades gastronómicas.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	15	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>5.5 NIVEL 1: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	18	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Prácticas Externas	18	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	18	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios.		
Adquirir capacidad de organización, planificación, comunicación, trabajo en equipo y toma de decisiones		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Este módulo, consistirá en un periodo de formación preprofesional en empresas y organismos del ámbito de la gastronomía.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
Para poder matricularse del módulo Prácticas externas, el estudiante debe tener superados al menos 160 créditos ECTS entre básicos y obligatorios.		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento 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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		



CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Prácticas externas: Estancias en centros (Industrias, empresas, restaurantes)	400	100
Elaboración y redacción de la memoria de practicas externas	45	0
Tutorías de orientación y seguimiento del trabajo	5	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Prácticas Externas.- Realización de una estancia en el centro de prácticas (Industrias, empresas, restaurantes).		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Informe del tutor o de la tutora externo.	40.0	40.0
Informe del tutor o tutora académico.	60.0	60.0
<b>5.5 NIVEL 1: Trabajo Fin de Grado</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	12	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	12	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Saber presentar y defender ante un Tribunal universitario un proyecto fin de grado, que integre los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.</p> <p>Adquirir capacidad de organización, planificación, comunicación y toma de decisiones</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>El trabajo fin de grado consistirá en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto y cuya realización tiene como finalidad que el estudiante sea capaz de integrar las enseñanzas recibidas durante sus estudios y asegurar la adquisición de las competencias propias de la titulación.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p>Para poder matricularse del módulo Trabajo Fin de Grado, el estudiante debe tener superados al menos 160 créditos ECTS entre básicos y obligatorios.</p> <p><b>Sobre las posibilidades de elaborar y defender la memoria del Trabajo Fin de Grado.</b></p> <p>La memoria del Trabajo de Fin de Grado se podrá redactar y defender, además de en las lenguas oficiales de la Comunidad Valenciana, en lengua inglesa.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento 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		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Elaboración del trabajo final de grado	280	0
Tutorías de orientación y seguimiento del trabajo	15	100
Presentación y defensa del Trabajo de Final de Grado	5	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Trabajo Fin de Grado.- Desarrollo autónomo de un proyecto, tutorizado por un profesor o una profesora, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto. Supone la integración de las enseñanzas recibidas durante la titulación.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Informe del tutor o tutora académico.	10.0	10.0
Valoración de la calidad científica del Trabajo Fin de Grado.	30.0	30.0
Valoración de la claridad expositiva, tanto escrita como oral y la capacidad de debate y defensa de la memoria del trabajo fin de grado realizada.	60.0	60.0
<b>5.5 NIVEL 1: Itinerario de Gestión de Cocina</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Técnicas de cocina aplicada</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Técnicas de cocina aplicada		
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
- Conocer las técnicas culinarias de múltiples aplicaciones (fondos, salsas, ligazones), aplicadas a los cereales, vegetales, legumbres, carnes, pescados, mariscos y a la pastelería.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones: Salsas ligadas y emulsionadas.</li> <li>- Realización de guarniciones y elementos de decoración.</li> <li>- Diseño y montaje de platos: tradicionales y vanguardistas (estructurado y disperso)</li> <li>- Servicio en cocina.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG05 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		



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		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	15	100
Prácticas de laboratorio	45	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Visitas a otros centros de interes (empresas, industrias, mercados de abastecimiento, entre otros)		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	50.0	50.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	10.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	30.0	30.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte del alumnado.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Gestión de cocina</b>		



5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Gestión de cocina</b>		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
- Saber dirigir, supervisar y planificar el conjunto de actividades de cocina		



- Entender el concepto artístico de los productos gastronómicos
- Ser capaz de planificar e inspeccionar el trabajo en cocina

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- Gestión de procesos: Estudio del diseño sistemático de los procesos operativos en cocina.
- Gestión de compras y aprovisionamiento: Estudio de la negociación en compras y procedimientos de aprovisionamiento y diseño de instalaciones.
- Control de costes: Administración de cocina y análisis de los rendimientos.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen 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

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

CT06 - Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	15	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	10	100
Visitas a centros, empresas y organismos	20	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	67.5	0

##### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.

Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.

Visitas a otros centros de interés (empresas, industrias, mercados de abastecimiento, entre otros)

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

##### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Arte y gastronomía</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Arte y gastronomía</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Entender el concepto artístico de los productos gastronómico		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastronomía y cine</li> <li>- Gastronomía y literatura</li> <li>- Gastronomía y música</li> <li>- Gastronomía y teatro.</li> <li>- Gastronomía y fotografía</li> <li>- La crítica gastronómica como un arte.</li> <li>- Hiperrealismo gastronómico.</li> <li>- Técnicas artísticas utilizadas en gastronomía: exposición hasta el infrarrojo, rayograma, fotografía estenopeica, fotomontaje, imágenes deterioradas, etc.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		
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		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	35	100
Seminarios	10	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	67.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Showcooking</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Showcooking</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Saber transmitir la gastronomía como un espectáculo		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- El nacimiento del Showcooking</li> <li>- Showcooking de micro y macrogastronomía</li> <li>- Manipulación, higiene y vestimenta</li> <li>- Equipamientos y materiales empleados en el Showcooking</li> <li>- Mise en place</li> <li>- Ventajas y desventajas de la cocina en vivo</li> <li>- Elaboración en directo</li> <li>- El showcooking como un espectáculo.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		
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		
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		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		



No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	15	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	30	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	67.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	40.0	40.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	40.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Itinerario de Gestión de Industria Alimentaria</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Creación de empresas gastronómicas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Creación de empresas gastronómicas		
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	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocer la legislación y los procedimientos para poner en marcha un proyecto de empresa.</li> <li>- Presentar y argumentar de forma convincente un proyecto de empresa.</li> <li>- Identificar nuevas ideas de negocio y evaluar de forma objetiva su viabilidad.</li> <li>- Valorar la incidencia del entorno competitivo y del mercado en las expectativas de nuevas empresas.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Características y capacidades del emprendedor.</li> <li>- Proyecto empresarial</li> <li>- Marketing para el emprendedor</li> <li>- Financiación y puesta en marcha</li> <li>- Equipo humano</li> <li>- Gestión diaria.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		
CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.		
CG02 - Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	15	100
Prácticas de aula: Resolución de problemas, resolución de casos y trabajo en grupo	45	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Clases prácticas de aula: resolución de problemas y casos.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los y las estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Consejos Reguladores en la Comunidad Valenciana</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Consejos Reguladores en la Comunidad Valenciana</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
- Conocer, diferencias y valorar los productos de la Comunidad Valenciana		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>- Denominaciones de Origen: C.R.D.O.P. Aceite de la CV, Arroz de Valencia, Alcachofa de Benicarló, Kaki Ribera del Xúquer, Uva de Mesa Embolsada Vinalopó, Chufa de Valencia, y Nísperos de Callosa d'en Sarrià; C.R.D.O. Alicante, Utiel-Requena y Valencia; C.R.D.E. Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante y Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana</p> <p>- Indicaciones Geográficas Protegidas: C.R.I.G.P. Cítricos Valencianos, Cerezas de la Montaña de Alicante, Jijona y Turrón de Alicante y Embutido de Requena.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		



CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		
CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases de teoría	15	100
Visitas a centros, empresas y organismos	30	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	67.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Visitas a otros centros de interés (empresas, industrias, mercados de abastecimiento, entre otros)		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Avances tecnológicos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Avances tecnológicos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	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
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
- Conocer las líneas más innovadoras de investigación tanto a nivel culinario como de desarrollo de la línea de producción en la industria alimentaria.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Líneas de investigación tanto a nivel culinario en cocina como desarrollo de la línea de producción en plantas piloto.</li> <li>- Normas sobre patentes tanto a nivel nacional como internacional.</li> <li>- Patentes y Know-how gastronómicos.</li> <li>- Necesidades de futuro de la gastronomía.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas		
CG03 - Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.		



CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento 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		
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		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.		
CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.		
CT02 - Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.		
CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.		
CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	30	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	67.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesorado presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	60.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	20.0	20.0
<b>NIVEL 2: TIC en gastronomía</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		



<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: TIC en gastronomía</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	4,5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
4,5		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
- Conocer las oportunidades que las TIC ofrecen en la mejora de los procesos productivos.		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		



- Conceptos y Claves de las Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- Impacto de las TICs en Gastronomía. Webs corporativas, redes sociales y community management.
- Creación de un glog gastronómico.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas

CG04 - Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento 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

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

CT07 - Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

CT01 - Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.

CT04 - Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

CT05 - Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

CT03 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	15	100
Prácticas en aula de informática	30	100
Preparación y estudio independiente por parte de los y las estudiantes	67.5	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases de teoría.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesorado de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiantado adquiera los conocimientos relacionados con la materia, potenciando la participación.

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesorado de la asignatura, resultado del contacto con el alumnado en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje.	20.0	20.0



Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula.	80.0	80.0
---	------	------



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universitat de València (Estudi General)	Catedrático de Universidad	17	100	15
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Titular de Universidad	35	100	25
Universitat Politècnica de València	Profesor Titular de Universidad	6	100	10
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Contratado Doctor	6	100	10
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	27	50	30
Universitat de València (Estudi General)	Ayudante Doctor	9	100	10
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 %
70	10	85
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Tasa de admisiones en 1ª o 2ª preferencia (TAD2): Porcentaje de estudiantes admitidos en la titulación que la solicitaron en primer o segundo lugar de preferencia	90
2	Tasa de rendimiento (TRDA): Porcentaje de créditos aprobados respecto de los matriculados por los alumnos y las alumnas de la titulación cada año académico	70
3	Tasa de rendimiento de los egresados y de las egresadas (TRDE): Porcentaje de créditos aprobados respecto de los matriculados durante sus estudios	85
4	Índice de satisfacción del alumnado (ISAD): Valoración de 1 a 10 de la satisfacción con la docencia recibida en base a encuestas	8
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
8.2. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		



La Universitat de València cuenta con diferentes instancias a nivel de universidad, centro o departamento, desde las que se vela por la calidad de la docencia y, por tanto, por la consecución de los objetivos del Grado, indicándose en cada caso los procedimientos de actuación.

En primer lugar, el vigente *Reglamento de las Comisiones Académicas de Título (CAT)* de la Universitat de València, asigna en su art. 7 a la CAT de la titulación la competencia y obligación de elaborar un informe anual de la actividad docente desarrollada durante el curso académico, con indicación expresa de que este informe deberá contener las propuestas de medidas concretas que se deben aplicar para la mejora de la calidad de la titulación, así como el grado de cumplimiento de los compromisos adquiridos en la documentación presentada para su verificación.

En relación con el Trabajo Final de Grado (TFG), que sirve para valorar el proceso y los resultados del aprendizaje globales de los y las estudiantes, el *Reglamento de Trabajo de Fin de Grado de la Universitat de València* establece que la Comisión Académica del Título nombrará una Comisión de Trabajo de Fin de Grado que elaborará las instrucciones específicas académicas y de gestión del TFG de cada titulación. Esta comisión vela por el cumplimiento de estas instrucciones, gestiona el proceso, asigna tutor/ra, nombra tribunales y analiza la consecución de los objetivos previstos para el trabajo final de grado.

Existen otras instancias desde las que también se trabaja con la finalidad de velar por los objetivos de título. La **Comisión de Calidad** de la Facultat de Farmàcia, se regula por el art. 36 de su vigente *Reglamento de Régimen Interno*, en el que se indica su composición, funcionamiento y se indica que entre sus funciones se encuentra la de proponer los medios y las acciones adecuados para una mejora continua de la enseñanza y de los indicadores incluidos en el proceso de evaluación y acreditación. En consecuencia, desde esta comisión del centro se vela por el cumplimiento de los objetivos de este Grado conjuntamente con los demás, lo cual se adecua a la interrelación docente y discente existente entre todos los Grados de la Facultat de Farmàcia.

Finalmente, el SGIC (Sistema de Garantía Interno de Calidad de la Universitat de València) vela también por el cumplimiento de los objetivos del Grado en la medida en que una de sus dimensiones es el programa formativo del Grado, que incluye el proceso de revisión de sus objetivos formativos, así como también lo es el desarrollo de la enseñanza. Esa dimensión incluye en su bloque de rendimiento académico los indicadores de tasa de éxito, tasa de rendimiento, tasa de eficiencia, tasa de abandono, duración de los estudios y tasa de graduación, así como otros. La movilidad de los y las estudiantes y las prácticas externas también proporcionan indicios sólidos a valorar, por lo que todo ello permite velar por la consecución de los objetivos y el grado de cumplimiento de los compromisos adquiridos en este documento. El SGIC incluye también un proceso de recomendaciones y modificaciones de los planes de estudio que ordena la forma de llevar a cabo los cambios necesarios si se constata que no se está consiguiendo alguno de los objetivos previstos. Por otra parte, el SGIC organiza el trabajo de las instancias antes indicadas asignando funciones en este ámbito a la Comisión de calidad de centro y a las CAT.

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	<a href="http://www.uv.es/gade/c/docs/SGIC/VERIFICA/VERIFICA.pdf">http://www.uv.es/gade/c/docs/SGIC/VERIFICA/VERIFICA.pdf</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
CURSO DE INICIO	2015
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
<b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
No aplicable	
<b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
21409874W	Hortensia	Rico	Vidal
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida Vicent Andrés Estellés, s/n	46100	Valencia/València	Burjassot
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
hortensia.rico@uv.es	620641202	983864117	Decana de la Facultat de Farmàcia
<b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
22674371M	MARIA ISABEL	VAZQUEZ	NAVARRO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de Blasco Ibáñez, 13	46010	Valencia/València	Valencia



EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
isabel.vazquez@uv.es	690919095	963864117	Vicerrectora de Estudios
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
25972815L	JESUS	AGUIRRE	MOLINA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de Blasco Ibáñez, 13	46010	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
planes@uv.es	620641202	963864117	Jefe de Sección de Planes de Estudios y Títulos



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Apartado 2 con Alegaciones CC. Gastronómicas.pdf

HASH SHA1 : AF39A62BA55F9B79B5F9D067CC95276120B4C91E

Código CSV : 565609701790931208911953

Ver Fichero: Apartado 2 con Alegaciones CC. Gastronómicas.pdf



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

Nombre : Apartado\_4\_1.pdf

**HASH SHA1** : 7F1D3020FA3ACB08D05113BC7D06CD96276BC8C9

**Código CSV** : 151909203885401283539893

Ver Fichero: Apartado\_4\_1.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre : Apartado\_5\_1.pdf

HASH SHA1 : 829D15BCADE1F9D83766C66EF0EA6D6E847D4A4E

Código CSV : 164817473768202336182087

Ver Fichero: Apartado\_5\_1.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre : Apartado\_6\_1.pdf

HASH SHA1 : FA868F4559AB97DDCDF27EB96A1F04A327B0D540

Código CSV : 164815517875117580361774

Ver Fichero: Apartado\_6\_1.pdf



## **Apartado 6: Anexo 2**

Nombre : Apartado\_6\_2.pdf

HASH SHA1 : 2FBDFB52FAA3F5996C67308DCA7607471CA7FC6B

Código CSV : 152072493229668260044855

Ver Fichero: Apartado\_6\_2.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre : 7\_recursos\_materiales\_con convenios.pdf

HASH SHA1 : 00143D6667F9A8A2C5B812015E6C4352E67C6A22

Código CSV : 164815393582749640505746

Ver Fichero: 7\_recursos\_materiales\_con convenios.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre : Apartado\_8\_1.pdf

HASH SHA1 : 4395733FDDDF4C84AE56224D6911283E9F171B95D

Código CSV : 151913753302767040482435

Ver Fichero: Apartado\_8\_1.pdf



## Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Apartado\_10\_1.pdf

HASH SHA1 : 7007B3D772DB621F5514C40477B75369AA682A38

Código CSV : 151914016626271597916065

Ver Fichero: Apartado\_10\_1.pdf



## Apartado 11: Anexo 1

Nombre : Delegación Mayo 2022.pdf

HASH SHA1 : D234AE1E73A9C6312F0BD357696E7FF7FAC8F766

Código CSV : 538813782610440523189008

Ver Fichero: Delegación Mayo 2022.pdf



