

## PROGRAMA DE LA ASIGNATURA GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**Curso académico: 2014-2015.**

Identificación y características de la asignatura			
Código			Créditos ECTS
			6
Denominación	Gestión de Alimentos y Bebidas		
Denominación (ingles)	Food and Drink Management		
Titulaciones	GRADO DE TURISMO- Administración de Organizaciones y Recursos Turísticos		
Centro	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo		
Semestre	Primero	Carácter	Optativo
Módulo	Optatividad General		
Materia	Complementos de Formación Científico profesional en Turismo		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Dr. David Morcuende Sánchez	11	<a href="mailto:demorcuen@unex.es">demorcuen@unex.es</a>	Campus virtual
Dr. Ramón Cava López	505	<a href="mailto:rcava@unex.es">rcava@unex.es</a>	Campus virtual
Dra. Sonia Ventanas Canillas	306	<a href="mailto:sanvenca@unex.es">sanvenca@unex.es</a>	Campus virtual
Dra. Teresa Antequera Rojas	405	<a href="mailto:tantero@unex.es">tantero@unex.es</a>	Campus virtual
Área de conocimiento	Tecnología de los Alimentos		
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Dr. David Morcuende Sánchez		
Competencias			
<b>COMPETENCIAS GENERALES</b>			
CG1 - Poseer y comprender conocimientos que posibiliten la realización de tareas de responsabilidad en el ámbito del turismo. CG2 - Capacidad de análisis y de síntesis. CG3 - Capacidad de plantear y defender soluciones. CG4 - Capacidad de hacer presupuestos, planes, programas y estrategias (organización y planificación), en el ámbito del turismo. CG6 - Capacidad para trabajar en equipo. CG7 - Adquirir y desarrollar una actitud emprendedora CG8 - Capacidad para trabajar en entornos de presión. CG9 - Potenciar un compromiso ético con el trabajo CG10 - Capacidad de innovación. CG11 - Adquisición de habilidades comunicativas orales y escritas. CG12 - Habilidades de aprendizaje que permitan al estudiante aprender de los problemas y le motiven a seguir una formación continua. CG13 - Motivación por la calidad. CG14 - Capacidad de organización personal. Gestión del tiempo. CG15 - Utilización de las tecnologías de la información y las comunicaciones.			

**COMPETENCIAS BÁSICAS**

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

algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

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

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

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

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

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

CT1 - Poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria.

CT2 - Aplicar los conocimientos a su trabajo y resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CT3 - Reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios

CT4 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

CT5 - Capacidad para de adaptación a nuevas situaciones

CT6 - Aprendizaje autónomo

CT7 - Capacidad de gestión de la información

CT8 - Capacidad creativa

CT9 - Habilidades en las relaciones interpersonales

CT10 - Liderazgo

CT11 - Razonamiento crítico

CT12 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad

CT13 - Sensibilidad hacia temas medioambientales

CT14 - Capacidad para la toma de decisiones

CT15 - Trabajo en un contexto internacional

CT16 - Transmitir información, ideas, problemas y soluciones.

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

CE12 - Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración

**Temas y contenidos**

**Breve descripción del contenido**

El objetivo de esta asignatura se concentra en dar una formación básica en relación al papel de los alimentos y bebidas en las empresas de restauración/alojamiento y está dirigida a los futuros cargos intermedios y de dirección de dichas empresas. Se hace especial incapié en aspectos claves del actual concepto de restauración moderna, como son los aspectos nutricionales, los sistemas de garantía de la seguridad alimentaria, así como el conocimiento de los principales productos agroalimentarios de calidad.

**Temario de la asignatura**

**BLOQUE 1.- EI SECTOR DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN**

**Denominación del Tema 1.-** Introducción a las empresas de Restauración.

Contenidos del Tema 1: Introducción a las empresas de Restauración. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración. Personal y dependencias de las empresas de restauración

**BLOQUE 2.- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**Denominación del Tema 2.-** Principios básicos de la nutrición

Contenidos del Tema 2: Principios básicos de la nutrición. Macronutrientes y micronutrientes

**Denominación del Tema 3.-** Los alimentos: clasificación, composición y características

Contenidos del Tema 3: Los alimentos: clasificación, composición y características. La dieta equilibrada. La dieta equilibrada. La dieta mediterránea. Necesidades nutricionales especiales.

### **BLOQUE 3.- INTRODUCCIÓN A LA REGLAMENTACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA EN LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN**

**Denominación del Tema 4.-** Calidad higiénica de los alimentos.

Contenidos del Tema 4: Calidad higiénica de los alimentos. Reglamentación Higiénico-Sanitaria en las empresas de restauración.

**Denominación del Tema 5.-** Introducción al Análisis de Peligros y Puntos de control

Contenidos del Tema 5: Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos en las empresas de restauración.

### **BLOQUE 4.- INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN**

**Denominación del Tema 6.-** Criterios de calidad de las materias primas.

Contenidos del Tema 6: Criterios de calidad de las materias primas en las empresas de restauración. Criterios de compra.

**Denominación del Tema 7.-** Aprovisionamiento, Recepción de mercancías, Almacenamiento y conservación de alimentos

Contenidos del Tema 7: Aprovisionamiento y Recepción de mercancías. Espacios y dependencias. Normativa básica de aplicación. Almacenamiento y conservación de alimentos. Gestión de cámaras frigoríficas de almacenamiento, frigoríficas y de congelación en las empresas de restauración.

**Denominación del Tema 8.-** Cocinado de los alimentos

Contenidos del Tema 8: Principales equipos empleados en la restauración. Espacios y dependencias. Normativa básica de aplicación

### **BLOQUE 5.- OFERTAS GASTRONÓMICAS Y GASTRONOMÍA**

**Denominación del Tema 9.-** Tipos de ofertas gastronómicas.

Contenidos del Tema 9: El menú y la carta. Normativa básica de aplicación. Diseño y planificación de menús. Nuevas tendencias en la restauración

**Denominación del Tema 10.-** Marcas y productos de calidad diferenciada

Contenidos del Tema 11: Las Denominaciones de Origen Protegidas. Indicaciones Geográficas Protegidas y otras marcas de calidad

**Denominación del Tema 11.-** El vino y el enoturismo

Contenidos del Tema 12: La elaboración del vino. Análisis sensorial del Vino. El vino en la hostelería. El Enoturismo

**Denominación del Tema 12.-** El queso y los productos lácteos

Contenidos del Tema 13: Tipos de queso. La elaboración del queso. Análisis sensorial del queso. El queso en la hostelería.

**Denominación del Tema 13.-** El aceite de oliva

Contenidos del Tema 14: Tipos de queso. La elaboración del queso. Análisis sensorial del queso. El queso en la hostelería.

**Denominación del Tema 14.-** Los productos cárnicos

Contenidos del Tema 15: Las carne de calidad. Embutidos. El jamón. Los productos cárnicos en la hostelería.

**Denominación del Tema 15.-** Otros productos agroalimentarios de interés

Contenidos del Tema 16: La miel; el pimentón; el café, las bebidas alcohólicas tradicionales.

**Denominación del Tema 16.-** Historia y evolución de la gastronomía  
 Contenidos del Tema 17: Historia y evolución de la gastronomía. Turismo Gastronómico

**Denominación del Tema 17.-** Gastronomía extremeña y española.  
 Contenidos del Tema 18: Gastronomía extremeña: principales productos y platos. Gastronomía española: principales productos y platos. Nuevas tendencias en la gastronomía española

### Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial (82,5h / 55%)
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
Tema 1	3	0,5			2,5
Tema 2	8	1	2		5
Tema 3	9	1	2	1	5
Tema 4	8	1	1		6
Tema 5	10	1	2	1	6
Tema 6	7	1	1		5
Tema 7	8	1	2	1	4
Tema 8	6	1	1		4
Tema 9	6	1	1		4
Tema 10	6	1	1		4
Tema 11	16	6	5		5
Tema 12	15	3	3		9
Tema 13	9	2	2		5
Tema 14	10	3	2		5
Tema 15	9	2	2		5
Tema 16	7	2	1		4
Tema 17	8	1	2	1	4
<b>Evaluación del conjunto</b>	5	2	2	1	
<b>TOTAL</b>	150	30,5	32	5	82,5

GG: Grupo Grande y (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio = 15 estudiantes. TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

### Metodología

#### Presencial en GG:

- **Clases teóricas expositivas:** presentación en el aula, por parte del profesor, de los conceptos fundamentales y desarrollo de los contenidos propuestos. Objeto: transmitir los contenidos de la materia motivando al alumnado a la reflexión, facilitándole el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos y formarle una mentalidad crítica
- **Clases de problemas expositivos y problemas o casos prácticos:** Descripción: a) resolución en el aula, por parte del profesor, de problemas tipo ejemplos en los que se aplican aspectos teóricos presentados en las clases teóricas. b) actividades en el aula con participación activa del estudiante a través de las cuales se pretende mostrar cómo aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en la resolución de

ejercicios, supuestos prácticos relativo a la aplicación de normas técnicas o resolución de problemas.  
Objeto: transmitir la forma de aplicar los conocimientos teóricos a la resolución de problemas

**Presencial en SL:**

- **Clases de seminario, prácticas en sala de ordenadores y laboratorios:** a) Los seminarios tratan en profundidad temáticas concretas relacionadas con la materia. Incorpora actividades basadas en la indagación, el debate, la reflexión y el intercambio de ideas y conocimientos. b) Uso de ordenadores para la resolución de problemas o casos prácticos. Objeto: desarrollo en los estudiantes de las habilidades instrumentales y de las competencias cognitivas y procedimentales de la materia.

**Actividad de seguimiento/Tutorías programadas:**

- **Tutorías de orientación y seguimiento:** orientación por parte del profesor de la forma de organizar los procesos de enseñanza y aprendizaje. Se basa en la interacción directa entre el estudiante y el profesor. Objeto: a) Orientar el trabajo autónomo y grupal de los estudiantes; b) profundizar en ciertos aspectos de la materia y/o c) orientar la formación académica-integral del estudiante

**No presencial:**

- **Actividades no presenciales individuales y/o en equipo:** tareas que planifica el profesor y encarga para que el estudiante realice de forma individual y/o en equipo. También se incluye la preparación de exámenes. Objeto: adquisición de competencias específicas a través del trabajo autónomo, individual y/ o en equipo

**Sistemas de evaluación**

	<b>Ponderación</b>
<b>Examen:</b> prueba individual escrita con 6-8 preguntas de desarrollo sobre los contenidos teórico práctico de la asignatura.	<b>80%</b>
<b>Elaboración de trabajos y su presentación</b> Evaluación continua del trabajo, asistencia y dedicación en el desarrollo de las actividades desarrolladas en los seminarios/laboratorio. Exposición y defensa de un seminario temático de la asignatura	<b>20%</b>
Para superar la asignatura habrá que obtener una calificación final mayor o igual que 5	

**Bibliografía y otros recursos**

Araluce Letamendía, María del Mar; Año (2001). Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global, Autor: Editorial Díaz de Santos S.A.

B.O.E., (1995). Real Decreto 2207/1995 del 28 de diciembre de 1995 "normas de higiene relativas a los productos alimenticios en las empresa que manipulan alimentos"

B.O.E., (2000). Real Decreto 2002/2000 del 11 de febrero del 2000 "normas relativas a los manipuladores de alimentos"

D.O.E., (2002).D.O.E. del 15 de Octubre 2002. "Normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos y al procedimiento de autorización de empresas y entidades de formación de manipuladores en la Comunidad de Extremadura"

D.O.E., (2002). Decreto sobre ordenación y clasificación de las empresas de restauración en Extremadura (D.O.E del 22 Junio 2002) los establecimientos de restauración se ordenan en los siguientes grupos:

Felipe Gallego, Jesús (2001). Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Editorial: paraninfo

Felipe, Carlos & Felipe Gallego, Jesús, (2004). Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostelería. Editorial: paraninfo

Juliá, M., Porche, F., Giménez, V. & Verge, X. (2002). Gestión de la calidad aplicada a hostelería y restauración. Pearson Educación S. A. Madrid

Moreno Rojas, Rafael. (2000). Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos; Editorial Díaz de Santos S.A.

Mataix Verdú, José & Carazo Marín, Emilia. (1995) Nutrición para educadores. Editorial Díaz de Santos S.A.

### Horario de tutorías

Dr. David Morcuende Sánchez: Despacho 11 de la Facultad de Estudios Empresariales y Turismo (Martes) Despacho 402b (Facultad de Veterinaria: miércoles y jueves)

Dra. Teresa Antequera Rojas: Despacho 405 (Facultad de Veterinaria)

Dr. Ramón Cava López: Despacho 505 (Facultad de Veterinaria)

Dra. Sonia Ventanas Canillas: Despacho 306 (Facultad de Veterinaria)

	Primer Cuatrimestre	Segundo Cuatrimestre	Periodo No Lectivo
Lunes	Teresa Antequera : 10:00-12:00 H	Teresa Antequera : 10:00-12:00 H	Teresa Antequera : 10:00-12:00 H
Martes	David Morcuende: 12:00-14:00 H Teresa Antequera : 10:00-12:00 H Sonia Ventanas: 10:00-12:00 H	David Morcuende: 12:00-14:00 H Teresa Antequera : 10:00-12:00 H Sonia Ventanas: 10:00-12:00 H	David Morcuende: 12:00-14:00 H Teresa Antequera : 10:00-12:00 H Sonia Ventanas: 10:00-12:00 H
Miércoles	David Morcuende: 12:00-14:00 H Teresa Antequera : 10:00-12:00 H Sonia Ventanas: 10:00-12:00 H Ramón Cava: 12:00-15:00 H	David Morcuende: 12:00-14:00 H Teresa Antequera : 10:00-12:00 H Sonia Ventanas: 10:00-12:00 H Ramón Cava: 12:00-15:00 H	David Morcuende: 12:00-14:00 H Teresa Antequera : 10:00-12:00 H Sonia Ventanas: 10:00-12:00 H Ramón Cava: 12:00-15:00 H
Jueves	David Morcuende: 12:00-14:00 H Sonia Ventanas: 10:00-12:00 Ramón Cava: 12:00-15:00 H	David Morcuende: 12:00-14:00 H Sonia Ventanas: 10:00-12:00 H Ramón Cava: 12:00-15:00 H	David Morcuende: 12:00-14:00 H Sonia Ventanas: 10:00-12:00 H Ramón Cava: 12:00-15:00 H

### Recomendaciones

**Conocimientos previos:**

**Estudio de la asignatura:**

Se recomienda un seguimiento y estudio continuo de los temas y tareas asignadas en casa sesión. Debido a la heterogeneidad del alumnado, se recomienda reforzar al comienzo de curso conceptos básicos relacionados con la composición básica de los alimentos, así como con la búsqueda de la legislación aplicada a las empresas de restauración en relación a la manipulación de alimentos.

**Revisión de exámenes:** Se expondrán los horarios de revisión en el momento de la publicación de las calificaciones provisionales