

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ORGANIZACIONES TURÍSTICAS

Curso académico: 2015/16

Identificación y características de la asignatura				
Código	401617			Créditos ECTS 6
Denominación	Dirección y administración de alimentos y bebidas en organizaciones turísticas			
Denominación (inglés)	Management of food and drink in tourism businesses			
Titulaciones	Máster Universitario en Administración de Organizaciones y Recursos Turísticos			
Centro	Facultad de Estudios Empresariales y Turismo			
Semestre	2º	Carácter	Optativo	
Módulo	Optativo			
Materia	Dirección y Planificación Turística			
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
Dr. David Morcuende Sánchez	11	demorcuen@unex.es		
Dr. Ramón Cava López	505	rcava@unex.es		
Dra. Sonia Ventanas Canillas	306	sanvenca@unex.es		
Dra. Teresa Antequera Rojas	405	tantero@unex.es		
Área de conocimiento	Tecnología de Alimentos			
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos			
Profesor coordinador (si hay más de uno)	David Morcuende Sánchez			
Competencias				
<u>BÁSICAS Y GENERALES</u>				
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación				
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio				
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios				
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades				
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.				
CG1 - Poseer y comprender conocimientos que permitan la realización de tareas de responsabilidad en el ámbito del turismo.				
CG2 - Capacidad de plantear y defender soluciones en el ámbito de la dirección de organizaciones turísticas				
CG4 - Adquirir y desarrollar una actitud emprendedora como directivo de organizaciones turísticas				
CG3 - Capacidad de hacer presupuestos, planes, programas y estrategias (organización y				

planificación), en el ámbito de la dirección del turismo.
 CG5 - Capacidad para trabajar en entornos de presión en la toma de decisiones directivas
 CG6 - Adquisición de habilidades comunicativas orales y escritas a nivel directivo
 CG7 - Motivación por la calidad como directivo de una organización turística
 CG8 - Capacidad de organización personal y de gestión del tiempo como directivo de organizaciones turísticas

TRANSVERSALES

CT1 - Dominio de las Tecnología de Información y Comunicación.
 CT2 - Capacidad de mostrar una actitud igualitaria ante los derechos y oportunidades entre hombres y mujeres, así como respeto a la accesibilidad universal de las personas discapacitadas y concienciación de los valores democráticos y de una cultura de paz.
 CT3 - Desarrollo del pensamiento crítico en los estudiantes como medio para la mejora de la innovación, la creatividad y el desarrollo de actitudes positivas hacia la justicia social.
 CT4 - Desarrollo de habilidades sociales y de trabajo en equipo.
 CT5 - Fomentar actitudes personales que favorezcan la investigación científica.

ESPECÍFICAS

CEO10- Dirigir la gestión de alimentos y bebidas en organizaciones turísticas
 CEO11- Conocimiento de la gastronomía como recurso turístico de alto valor estratégico
 CEO12 - Ser capaz de elaborar y defender un Trabajo Fin de Master, que compendia la formación adquirida a lo largo de las enseñanzas descritas

Contenidos*

Breve descripción del contenido

Dirección y administración de alimentos y bebidas en organizaciones turísticas

Dirección y gestión de los procesos de restauración: reglamentación técnico-sanitaria de las áreas de manipulación de alimentos. Dirección y gestión de las instalaciones e equipamientos en los procesos de restauración. Procesos de aprovisionamiento y recepción de mercancías: selección de proveedores y criterios de compra de materias primas. Almacenamiento y conservación de materias primas. Procesos de cocinado y servicio al cliente: gestión de cocinas centrales y servicio de Catering. Personal del departamento de restauración. Formación de Manipuladores de Alimentos. Dirección y gestión de la Bodega: selección, almacenamiento y servicio del vino y otras bebidas. Introducción al análisis sensorial del vino. Productos Alimenticios tradicionales: Denominaciones de Origen y otras Marcas de Calidad. Ofertas gastronómicas. Gastronomía extremeña y española. Nuevas tendencias en la restauración.

Temario de la asignatura

BLOQUE 1.- EI SECTOR DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

Denominación del tema 1.- Introducción a la gestión de alimentos y bebidas

Contenido tema 1: Clasificación, composición y características generales de los alimentos. Principios de la gestión de los alimentos y bebidas en los establecimientos turísticos

Denominación del tema 2.-. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

Contenido tema 2: Organización de establecimientos de restauración. Empresas de restauración en establecimientos hoteleros. Restaurantes, catering y otros establecimientos de restauración. Las empresas de restauración en el marco jurídico actual.

Denominación del tema 3.- Personal y dependencias de las empresas de restauración.

Contenido tema 3: Organización de del personal en los establecimientos de restauración. Distribución de espacios y dependencias. Mobiliario e instalaciones. Cálculo capacidades de las instalaciones.

BLOQUE 2.- REGLAMENTACIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA EN LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

Denominación del tema 4.- Introducción a la calidad higiénica de los alimentos.

Contenido tema 4: Los riesgos asociados a la manipulación de alimentos en empresas de colectividades. Principios básicos que determinan la calidad higiénica de los alimentos. Infecciones e intoxicaciones alimentarias.

Denominación del tema 5.- Reglamentación Higiénico-Sanitaria en las empresas de restauración.

Contenido tema 5: Marco legal que regula la manipulación de los alimentos en las empresas de restauración. Principios básicos del análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). Diseño de las instalaciones donde se manipulan alimentos. Principales planes de actuación.

Denominación del tema 6.- Prerrequisitos Y Plan de APPCC en las empresas de restauración.

Contenido tema 6: Desarrollo de un plan de APPCC en empresas de restauración. Principales puntos críticos. Gestión de APPCC en establecimiento de reducidas dimensiones. Verificación de los sistemas de APPCC en las empresas de restauración.

BLOQUE 3.-GESTIÓN Y PROCESOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

Denominación del tema 7.- Criterios de calidad de las materias primas en las empresas de restauración.

Contenido tema 7: Principales tipos de materias primas utilizadas en las empresas de restauración. Factores que determinan la calidad de las materias primas.

Denominación del tema 8.- Aprovisionamiento y recepción de mercancías.

Contenido tema 8: Gestión de compras. Selección de proveedores. Recepción de materias primas.

Denominación del tema 9.- Almacenamiento y conservación de alimentos en las empresas de restauración.

Contenido tema 9: Principios generales de la conservación de los alimentos. Gestión de cámaras de conservación en las empresas de restauración.

Denominación del tema 10.- Cocinado de alimentos en las empresas de restauración.

Contenido tema 10: Principales equipos empleados en la restauración. Principales técnicas culinarias de aplicación en las empresas de restauración.

Denominación del tema 11.- Gestión de la calidad en las empresas de restauración

Contenido tema 11: Sistemas de Gestión de la calidad: ISO 9000:2000 en las empresas de restauración. Gestión de la calidad medioambiental. ISO 14000 y Reglamento EMAS.

BLOQUE 4.-DESARROLLO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN DE PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA

Denominación del tema 12.- Diseño y planificación de menús

Contenido tema 12: El menú y la carta. Marco normativos de aplicación. Principales tipos de ofertas gastronómicas en las empresas de restauración. Tipos de ofertas gastronómicas. Desarrollo de menús en empresas. Nuevas tecnologías aplicadas en la hostelería. Desarrollo de menús para personas con necesidades nutricionales especiales.

Denominación del tema 13.- Marcas de Calidad.

Contenido tema 13: Los productos de calidad de diferenciada. Denominaciones de origen e

Indicaciones geográficas protegidas. Otras marcas de calidad.

Denominación del tema 14.- Análisis sensorial de los productos alimenticios de calidad

Contenido tema 14: Principales características sensoriales de los alimentos. Principios básicos del análisis sensorial de los alimentos de calidad.

Denominación del tema 15.- El vino y las bebidas alcohólicas en las empresas de restauración

Contenido tema 15: El vino en la hostelería. La calidad y el análisis sensorial de los vinos. Principales zonas geográficas de producción. Enoturismo. Gestión de la bodega.

Denominación del tema 16.- La carne y productos cárnicos en las empresas de restauración

Contenido tema 16: La principales productos cárnicos de calidad. El Jamón Ibérico.

Denominación del tema 17.- Otros productos alimenticios de calidad empresas de restauración

Contenido tema 17: El queso. El aceite de oliva virgen. Otros productos de calidad

Denominación del tema 18.- Bases fundamentales de la Gastronomía extremeña y española.

Contenido tema 18: La gastronomía en Extremadura. Principales productos gastronómicos de estaña. Nuevas tendencias en la gastronomía.

Taller TFM.- Taller para la elaboración del Trabajo Fin de Master

Seminario 1.- Visitas a empresas de restauración y agroalimentarias

Seminario 2.- Seminario sobre vino y enoturismo

Seminario 3.- Seminario sobre el Jamón ibérico y otros productos agroalimentarios

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial	Competencias
Tema	Total	GG	SL	TP	EP	
1	3	1			2	CEO10, CEO11
2	6	2			4	CEO10, CEO11
3	3	1			2	CEO10
4	6	2			4	CEO10
5	7	2			5	CEO10
6	6	2			4	CEO10
7	9	2			7	CEO10, CEO11
8	6	2			4	CEO10
9	6	2			4	CEO10
10	6	2			4	CEO10
11	3	1			2	CEO10
12	6	2			4	CEO10, CEO11
13	6	2			4	CEO11
14	6	2			4	CEO11
15	9	3			6	CEO11
16	12	4			8	CEO11
17	12	4			8	CEO11
18	5	2			3	CEO11
Taller TFM	3	2			1	CEO12

Seminario 1	8		5		3	CEO10, CEO11
Seminario 2	9		5		4	CEO11
Seminario 3	8		5		3	CEO10, CEO11
Evaluación del conjunto	5	5				
TOTAL	150	45	15		90	

GG: Grupo Grande.

SL: Seminario/Laboratorio

TP: Tutorías Programadas

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes*

- 1. Clases expositivas de teoría y problemas.** Método expositivo que consiste en la presentación por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. También incluye la resolución de problemas ejemplo por parte del profesor.
- 2. Resolución de ejercicios y problemas.** Método basado en el planteamiento de problemas por parte del profesor y la resolución de los mismos en el aula. Los estudiantes desarrollan e interpretan soluciones adecuadas a partir de la aplicación de procedimientos de resolución de problemas.
- 3. Estudio de casos; proyectos y experimentos.** Análisis intensivo y completo de un caso real, proyecto, simulación o experimento con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, a veces, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución.
- 4. Aprendizaje a través del aula virtual.** Situación de enseñanza/aprendizaje en la que se usa un ordenador con conexión a la red como sistema de comunicación entre profesor y estudiante e incluso entre los estudiantes entre si y se desarrolla un plan de actividades formativas.
- 5. Tutorización.** Situación de enseñanza/aprendizaje en la que el profesor de forma individualizada o en pequeños grupos orienta al estudiante en su aprendizaje.
- 6. Evaluación.** Situación de aprendizaje/evaluación en la que el alumno realiza alguna prueba que sirve para reforzar su aprendizaje y como herramienta de evaluación.
- 7. Aprendizaje autónomo.** Situación de aprendizaje en la que el estudiante de forma autónoma profundiza en el estudio de una materia para adquirir las competencias.
- 8. Aprendizaje a través de experimentos e investigación.** Aplicación de método científico con planteamiento de hipótesis, recopilación de datos, busca información, aplica modelos, contrasta las hipótesis y extrae conclusiones.

Resultado de aprendizaje*

RE3 Ser capaz de diseñar un plan de gestión de comidas y bebidas en una organización turística, poniendo en valor la riqueza gastronómica del entorno

Sistemas de evaluación

La evaluación (0,2 créditos) será puntuable en base al desarrollo de preguntas teóricas y/o de ejercicios prácticos. Se realizarán al finalizar la asignatura. La evaluación debe permitir evaluar los conocimientos adquiridos y valorar la intensidad. La parte práctica permitirá evaluar el nivel alcanzado respecto a la aplicación de las competencias. El sistema de evaluación más adecuado es la realización de exámenes individuales. De igual modo, tendrá especial relevancia la claridad

en la exposición, la utilización gramatical y ortográfica correcta, así como la capacidad de relacionar conceptos.

La parte teórica tendrá un peso sobre la nota final del 70% mediante la realización de un examen escrito de preguntas de desarrollo, y la práctica del 30%. Para superar la parte práctica el alumno deberá entregar durante el periodo lectivo los trabajos y tareas correspondientes a las diferentes partes del temario, y de las que el profesor irá informando puntualmente en el desarrollo de las clases.

Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Bibliografía (básica y complementaria)

Básica

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

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

GALLEGO, F. (2002): Gestión de Hoteles. Una nueva visión. Ed. International Thomson Editores Spain Paraninfo, S.A. Madrid.

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

Montes, L.E., Lloret, I. y López, Miguel A (2008). Diseño y Gestión de Cocinas. Manual de Higiene Alimentaria Aplicada al sector de la Restauración. Editorial: Díaz de Santos. ISBN.84-7978-698-1.

Complementaria

CERRA, J. Y OTROS. (1996): "Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración". Editorial Síntesis, S.A. Madrid.

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)

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.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Material complementario en la página Moodle de la asignatura

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: No hay

Tutorías de libre acceso coordinador de la asignatura

"NOTA: las tutorías se publicarán en la web del Centro y en la puerta del despacho del profesor en los plazos previstos por la Normativa vigente de Tutorías."

No están incluidas en la ficha, pues en el momento de hacerla no están aún aprobados los horarios de clase del centro

Recomendaciones

Conocimientos previos

No se establecen conocimientos previos más allá de los que dan acceso a cursar el Master

Estudio de la asignatura

Durante las clases el profesor presentará un resumen de los temas. Las clases se plantean como la presentación de las ideas fuerza del tema, comentarios y reflexiones sobre las mismas.

Es conveniente que los alumnos elaboren resúmenes y esquemas de cada tema con carácter previo, y modificarlos o completarlos en las sesiones correspondientes.

Se recomienda que se consulte la bibliografía recomendada así como consultar el campus virtual con regularidad.