

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Curso académico: 2016-2017.

Identificación y características de la asignatura			
Código	501924		Créditos ECTS 6
Denominación	Gestión de Alimentos y Bebidas		
Denominación (inglés)	Food and Drink Management		
Titulaciones	GRADO DE TURISMO- Administración de Organizaciones y Recursos Turísticos		
Centro	Facultad de Empresa, Finanzas y Turismo		
Semestre	Primero	Carácter	Optativo
Módulo	Complementos de Formación Científico-Profesional en Turismo		
Materia	Complementos de Formación Científico-Profesional en Turismo		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Dr. David Morcuende Sánchez	11 (F. Empresariales)	demorcuen@unex.es	
Dr. Ramón Cava López	505 (F. Veterinaria)	rcava@unex.es	
Dra. Sonia Ventanas Canillas	306 (F. Veterinaria)	sanvenca@unex.es	
Dra. Teresa Antequera Rojas	405 (F. Veterinaria)	tantero@unex.es	
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*			
<p>BÁSICAS Y GENERALES</p> <p>CG1 - Poseer y comprender conocimientos que posibiliten la realización de tareas de responsabilidad en el ámbito del turismo.</p> <p>CG10 - Capacidad de innovación.</p> <p>CG11 - Adquisición de habilidades comunicativas orales y escritas.</p> <p>CG12 - Habilidades de aprendizaje que permitan al estudiante aprender de los problemas y le motiven a seguir una formación continua.</p> <p>CG13 - Motivación por la calidad.</p> <p>CG14 - Capacidad de organización personal. Gestión del tiempo.</p> <p>CG15 - Utilización de las tecnologías de la información y las comunicaciones.</p> <p>CG2 - Capacidad de análisis y de síntesis.</p> <p>CG3 - Capacidad de plantear y defender soluciones.</p> <p>CG4 - Capacidad de hacer presupuestos, planes, programas y estrategias (organización y planificación), en el ámbito del turismo.</p> <p>CG6 - Capacidad para trabajar en equipo.</p> <p>CG7 - Adquirir y desarrollar una actitud emprendedora</p> <p>CG8 - Capacidad para trabajar en entornos de presión.</p> <p>CG9 - Potenciar un compromiso ético con el trabajo</p> <p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que</p>			

base de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en textos 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

TRANSVERSALES

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

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.

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

ESPECÍFICAS

CE12 - Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración (CLBT21)

Contenidos

Breve descripción del contenido

Los productos básicos y la gastronomía se están erigiendo en un pilar fundamental para el desarrollo del turismo a modo de complemento en la mayor parte de los casos. Debido a ello, mediante esta asignatura tratamos de introducir al alumnado en el conocimiento de los productos gastronómicos fundamentales, así como su forma de convertirlos en un recurso turístico complementario.

Temario de la asignatura

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

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.

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.

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

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 12: 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 13: 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 14: 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 15: La miel; el pimentón; el café, las bebidas alcohólicas tradicionales.

Denominación del Tema 16.- Historia y evolución de la gastronomía

Contenidos del Tema 16: Historia y evolución de la gastronomía. Turismo Gastronómico

Denominación del Tema 17.- Gastronomía extremeña y española.

Contenidos del Tema 17: 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
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
Tema 1	3	0,5			2,5
Tema 2	8	1	2		5
Tema 3	10,5	1	2	2,5	5
Tema 4	7,5	0,5	1		6
Tema 5	8,5	0,5	1	1	6
Tema 6	6,5	0,5	1		5
Tema 7	10	1	3	2	4
Tema 8	6	1	1		4
Tema 9	5,5	0,5	1		4
Tema 10	5,5	0,5	1		4
Tema 11	16	2	8	1	5
Tema 12	15	1	5		9
Tema 13	10,5	0,5	5		5
Tema 14	10,5	0,5	5		5
Tema 15	10,5	0,5	5		5
Tema 16	5,5	0,5	1		4
Tema 17	8	1	2	1	4
Evaluación del conjunto	3	2	1		
TOTAL	150	15	45	7,5	82,5

GG: Grupo Grande (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.

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. Descripción: 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

<p>Proceso entre los estudiantes entre si y se desarrolla un plan de actividades formativas.</p> <p>5. Autorización: Descripción: Situación de enseñanza/aprendizaje en la que el profesor de forma individualizada o en pequeños grupos orienta al estudiante en su aprendizaje.</p> <p>7. Aprendizaje autónomo: Descripción: Situación de aprendizaje en la que el estudiante de forma autónoma profundiza en el estudio de una materia para adquirir las competencias.</p> <p>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</p>	
Resultados de aprendizaje*	
<p>RA6.1.3. Conocer las características de la gestión de alimentos y bebidas</p> <p>RA6.1.4. Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.</p>	
Sistemas de evaluación*	
<p>1. Examen: prueba individual que puede adoptar diferentes formas (desarrollo o respuesta larga, respuesta corta, tipo test, ejercicios, problemas, etc.) o ser una combinación de estas.</p>	80%
<p>4. Resolución de ejercicios y problemas: prueba consistente en el desarrollo e interpretación de soluciones adecuadas a partir de la aplicación de rutinas, fórmulas, o procedimientos para transformar la información propuesta inicialmente por el profesor. Esta actividad puede realizarse en el aula o como actividad no presencial. Elaboración de trabajos y su presentación (casos prácticos, proyectos, etc.)</p>	10%
<p>5. Elaboración de trabajos y su presentación (casos prácticos, proyectos, etc.): desarrollo de un trabajo que puede ser desde breve y sencillo hasta amplio y complejo, incluso proyectos y memorias propios de últimos cursos. Esta actividad de evaluación puede también incluir la exposición del trabajo para demostrar los resultados del aprendizaje.</p>	10%
Bibliografía (básica y complementaria)	
BÁSICA	
<p>Araluce Letamendía, María del Mar; Año (2001). Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global, Autor: Editorial Díaz de Santos S.A.</p> <p>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"</p> <p>B.O.E., (2000). Real Decreto 2002/2000 del 11 de febrero del 2000 "normas relativas a los manipuladores de alimentos"</p> <p>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</p>	

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

COMPLEMENTARIA

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.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Materiales a disposición en la página Moodle de la asignatura

Horario de tutorías

El horario oficial de tutorías, una vez aprobado por Consejo de Departamento, estará disponible tanto en la web del centro como en la puerta del despacho nº 11 de la Facultad de Estudios Empresariales y Turismo

Recomendaciones

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.