

PROGRAMA DOCENTE DE LA ASIGNATURA GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Curso académico: 2019-2020

Identificación y características de la asignatura			
Código	501924	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	Gestión de Alimentos y Bebidas		
Denominación (inglés)	Food and Drink Management		
Titulaciones	Grado en Turismo		
Centro	Facultad de Empresa, Finanzas y Turismo		
Semestre	7º	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. Empresa) 2S5* (IPROCAR)	demorcuen@unex.es	
Dra. Sonia Ventanas Canillas	2D5* (IPROCAR)	sanvenca@unex.es	
Dra. Teresa Antequera Rojas	2D4* (IPROCAR)	tantero@unex.es	
*IPROCAR: Instituto Universitario de Carne y Productos Cárnicos, sito en la segunda planta del edificio contenedor de los Institutos Universitarios de Investigación			
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			
1.- COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES			
CG1 - Poseer y comprender conocimientos que posibiliten la realización de tareas de responsabilidad en el ámbito del turismo.			
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.			
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			

<p>CG8 - Capacidad para trabajar en entornos de presión. CG9 - Potenciar un compromiso ético con el trabajo CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio 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</p>
<p>2.- COMPETENCIAS 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</p>
<p>3.- COMPETENCIAS ESPECÍFICAS CE12 - Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración (CLBT21)</p>
Contenidos
Breve descripción del contenido
<p>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.</p>
Temario de la asignatura

BLOQUE 1: Los alimentos y los principios básicos de la nutrición

Denominación del Tema 1.- Principios básicos de la nutrición

Contenidos del Tema 1: Introducción a la gestión de alimentos y bebidas. Los alimentos y los principios básicos de la nutrición. Macronutrientes y micronutrientes en los alimentos.

Denominación del Tema 2.- Los alimentos: clasificación, composición y características

Contenidos del Tema 2: Los alimentos: clasificación, composición y principales características. La dieta equilibrada y la dieta mediterránea.

Bloque 2: Introducción a la Gestión de Alimentos en Empresas Turísticas

Denominación del Tema 3.- Gestión de la Seguridad Alimentaria

Contenidos del Tema 3: Diseño y características de los espacios donde se manipulan alimentos. Calidad higiénica de los alimentos. Reglamentación Higiénico-Sanitaria en las empresas de restauración. Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos en las empresas de restauración.

Denominación del Tema 4.- Aprovisionamiento y Recepción de mercancías.

Contenidos del Tema 4: Materias primas y proveedores. Espacios y dependencias para la recepción de materias primas. Aprovisionamiento y Recepción de mercancías.

Denominación del Tema 5.- Conservación de alimentos y Cocinado de los alimentos

Contenidos del Tema 5: Conservación de alimentos perecederos. Gestión de cámaras de conservación en las empresas de restauración. El cocinado de los alimentos y los principales equipos empleados en el cocinado de los alimentos.

Bloque 3: Productos Agroalimentarios de Calidad y de Interés Turístico

Denominación del Tema 6.- Marcas y productos de calidad diferenciada

Contenidos del Tema 6: Las Denominaciones de Origen Protegidas. Indicaciones Geográficas Protegidas y otras marcas de calidad. Introducción al análisis sensorial de los Alimentos de Calidad

Denominación del Tema 7.- Introducción al mundo del vino

Contenidos del Tema 7: La viticultura y la elaboración del vino. Elaboración de vinos tintos, blancos y rosados. Análisis sensorial del Vino.

Denominación del Tema 8.- Vinos especiales y el Enoturismo.

Contenidos del Tema 8: EL cava y los vinos espumosos. Los vinos generosos. El vino en Extremadura y España. Vinos de mundo. El enoturismo.

Denominación del Tema 9.- La producción de carnes de calidad y los productos cárnicos tradicionales.

Denominación del Tema 9.- La producción de carnes de calidad en España. Los embutidos. La matanza tradicional. La dehesa y el cerdo ibérico. El jamón ibérico. El Jamón serrano. Otros productos curados de Calidad.

Denominación del Tema 10.- El queso y los productos lácteos

Contenidos del Tema 10: Tipos de queso. La elaboración del queso. Análisis sensorial del queso.

Denominación del Tema 11.- El aceite de oliva

Contenidos del Tema 11: Tipos de aceites. El aceite de oliva virgen Extra. La cata del aceite y el oleoturismo

Denominación del Tema 12.- La miel y la repostería tradicional.

Contenidos del Tema 12: La apicultura y la miel. Otros productos de la apicultura. El turrón y otros productos de la repostería tradicional.

Denominación del Tema 13.- La cerveza y otras bebidas alcohólicas tradicionales.

Contenidos del Tema 13: La elaboración de cerveza. Tipos de cervezas tradicionales. Aguardientes y otras bebidas alcohólicas de calidad.

Denominación del Tema 14.- Otros productos agroalimentarios de interés gastronómico

Contenidos del Tema 14: El pimentón. El café. Las setas de interés gastronómico. Los productos de la caza. Productos de la pesca artesanales. El café,

Bloque 4: La Gastronomía de España

Denominación del Tema 15.- Gastronomía extremeña

Contenidos del Tema 15: Historia e influencia del Territorio. Gastronomía extremeña: principales productos y platos.

Denominación del Tema 16.- Gastronomía española.

Contenidos del Tema 16: Gastronomía española: principales productos y platos. Nuevas tendencias en la gastronomía española.

TEMARIO PRÁCTICO

Práctica 1.- Control de seguridad alimentaria. Se realizará una simulación de toma de muestras en una empresa de restauración. Se trabajará con alimentos reales la información del etiquetado relevante para el control de calidad. Duración 2 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 3.

Práctica 2.- Principales características técnicas y sensoriales de las materias primas. Duración 2 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 4.

Práctica 3.-. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Se desarrollarán técnicas de entrenamiento para adquirir destrezas en el análisis sensorial de los alimentos de calidad. Duración 5 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 6.

Práctica 4.- Introducción al análisis sensorial del vino. Duración 8 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 7.

Práctica 5.- Análisis sensorial de vinos especiales. Duración 5 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 8.

Práctica 6.-. Introducción a la calidad y análisis sensorial de la carne y derivados cárnicos. Duración 5 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 9.

Práctica 7.- Introducción a la calidad y análisis sensorial del queso. Duración 4 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 10.

Práctica 8.- Introducción a la calidad y análisis sensorial del aceite de oliva virgen. Duración 3 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 11.

Práctica 9.- Introducción a la calidad y análisis sensorial de la miel. Duración 2 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 12.

Práctica 10.- Introducción análisis sensorial de la cerveza y otras bebidas de interés

turístico. Duración 3 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 13.
 Práctica 11.- Introducción a la calidad y análisis sensorial del café, el pimentón y otros productos agroalimentarios de interés. Duración 5 horas. Conexión con el contenido teórico: Tema 14.

Actividades formativas*

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total		GG	PCH	LAB	ORD		
1	4	0,5						3,5
2	5	1						4
3	9,5	1				2	2,5	4
4	6,5	0,5				2		4
5	5,5	0,5					1	4
6	10,5	0,5				5		5
7	19	1				8	3	7
8	11	1				5		5
9	11	1				5		5
10	10	1				4		5
11	9	1				3	1	4
12	7	1				2		4
13	9	1				3		5
14	11	1				5		5
15	4,5	0,5						4
16	4,5	0,5						4
Evaluación	13	2				1		10
Total	150	15				45	7,5	82,5

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes)

SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía
 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 incluso entre los estudiantes entre si y se desarrolla un plan de actividades formativas.
5. Tutorización: Descripción: Situación de enseñanza/aprendizaje en la que el profesor de forma individualizada o en pequeños grupos orienta al estudiante en su aprendizaje.
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.
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

Resultados de aprendizaje*

- RA6.1.3. Conocer las características de la gestión de alimentos y bebidas
 RA6.1.4. Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

Sistemas de evaluación*

1. **Examen (80% nota):** prueba individual que puede adoptar diferentes formas (desarrollo o respuesta larga, respuesta corta, tipo test, ejercicios, problemas, etc.) o ser una combinación de estas.
4. **Resolución de ejercicios y problemas (10% nota):** 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.)
5. **Elaboración de trabajos y su presentación (casos prácticos, proyectos, etc.) (10% nota):** 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.

Sistema de evaluación mediante prueba final alternativa de carácter global

En cumplimiento con la resolución de 25 de noviembre de 2016 en relación a la modificación de la normativa de evaluación de los resultados de aprendizaje y de las competencias (publicado en DOE con fecha 12 de diciembre de 2016) se incluye en el presente apartado las características y condiciones de la prueba alternativa de carácter global para la evaluación de las competencias de esta asignatura.

De acuerdo al artículo 4.6 de la citada resolución, los alumnos/as que deseen acogerse a este sistema de evaluación, deberán comunicarlo mediante correo electrónico al coordinador de la asignatura en las primeras tres semanas del semestre.

La prueba global alternativa consta de dos partes:

Examen final mediante prueba escrita coincidente en características y fecha con el examen final del sistema de evaluación continua: 80% de la nota final.

Prueba teórico-práctica para la evaluación de la adquisición de competencia y resultados del aprendizaje correspondiente a los seminarios/laboratorio: 20% de la nota final.

En ambos sistemas de evaluación 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)

Bibliografía básica

Aparicio, R. y Harwood, J. (2003). Manual del aceite de oliva. A. Madrid-Vicente Mundi-Prensa. Madrid. España.

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

Cerra Culebras, J. (ed.) 1994. Gestión de Producción de Alojamientos y restauración. Ed. Síntesis.

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

Ribes, Fr. (ed.) (2012), Guía del turismo gastronómico en España, Ed. Anaya.

Ventanas Barroso, J. (2000). Tecnología del jamón ibérico. ISBN: 84-7114-944-3. Grupo Mundi-Prensa, Madrid.

Bibliografía 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