

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

Curso académico: 2019/20

| Identificación y características de la asignatura  |  |  |               |   |
|--|--|--|---------------|---|
| Código   | 401617   |  | Créditos ECTS | 6 |
| Denominación   | Dirección y administración de alimentos y bebidas en organizaciones turísticas |  |               |   |
| Denominación (inglés)  | Food and drink management in tourism businesses                                |  |               |   |
| Titulaciones   | Máster Universitario en Dirección Turística                                    |  |               |   |
| Centro   | Facultad de Empresa, Finanzas 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 (F. Empresa)<br>2S5* (IPROCAR)  | <a href="mailto:demorcuen@unex.es">demorcuen@unex.es</a> |               |   |
| Dra. Sonia Ventanas Canillas   | 2D5* (IPROCAR)   | <a href="mailto:sanvenca@unex.es">sanvenca@unex.es</a>   |               |   |
| Dra. Teresa Antequera Rojas  | 2D4* (IPROCAR)   | <a href="mailto:tantero@unex.es">tantero@unex.es</a>     |               |   |
| *sítio en la segunda planta del edificio contendor de los Institutos Universitarios de Investigación   |  |  |               |   |
| 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   |  |  |               |   |
| <b><u>BÁSICAS Y GENERALES</u></b>  |  |  |               |   |
| 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 posibiliten 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.. 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:** El sector de la hostelería y el turismo. Los alimentos y la alimentación. La gastronomía y los productos agroalimentarios de calidad en el sector hostelero. El turismo gastronómico.

**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:** Diseño y características de las áreas donde se manipulan alimentos en las empresas de restauración. 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.-** Principales características y 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. Calidad nutricional. Los alérgenos en la hostelería

**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 9000:2015 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 equilibrados en empresas de restauración. 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.-** Gestión de productos agroalimentarios de calidad en las empresas turísticas.

**Contenido tema 14:** Los productos cárnicos de calidad. El queso. El aceite de oliva virgen. Otros productos agroalimentarios de calidad. Los productos de calidad como recurso turístico

**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. Gestión de la bodega. EL enoturismo.

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

**Seminario 1.-** Visitas a empresas de restauración y agroalimentarias

**Seminario 2.-** Seminario sobre seguridad alimentaria y análisis sensorial de los alimentos

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

#### Actividades formativas

| Horas de trabajo del alumno por tema |            | Horas teóricas | Actividades prácticas |     |     |           | Actividad de seguimiento | No presencial | Competencias |
|--------------------------------------|------------|----------------|-----------------------|-----|-----|-----------|--------------------------|---------------|--------------|
| Tema                                 | Total      | GG             | PCH                   | LAB | ORD | SEM       | TP                       | EP            |              |
| 1                                    | 3          | 1              |                       |     |     |           |                          | 2             | CEO10, CEO11 |
| 2                                    | 5          | 2              |                       |     |     |           |                          | 3             | CEO10, CEO11 |
| 3                                    | 6          | 2              |                       |     |     |           |                          | 4             | CEO10        |
| 4                                    | 6          | 2              |                       |     |     |           |                          | 4             | CEO10        |
| 5                                    | 10,5       | 2              |                       |     |     | 2,5       |                          | 6             | CEO10        |
| 6                                    | 6          | 2              |                       |     |     |           |                          | 4             | CEO10        |
| 7                                    | 10         | 4              |                       |     |     |           |                          | 6             | CEO10, CEO11 |
| 8                                    | 9          | 3              |                       |     |     |           |                          | 6             | CEO10        |
| 9                                    | 9          | 3              |                       |     |     |           |                          | 6             | CEO10        |
| 10                                   | 9          | 3              |                       |     |     |           |                          | 6             | CEO10        |
| 11                                   | 4          | 1              |                       |     |     |           |                          | 3             | CEO10        |
| 12                                   | 8          | 3              |                       |     |     |           |                          | 5             | CEO10, CEO11 |
| 13                                   | 13         | 2              |                       |     |     | 5         |                          | 6             | CEO11        |
| 14                                   | 17         | 4              |                       |     |     | 5         |                          | 8             | CEO11        |
| 15                                   | 15,5       | 4              |                       |     |     | 2,5       |                          | 9             | CEO11        |
| Taller TFM                           | 3          | 2              |                       |     |     |           |                          | 1             | CEO12        |
| <b>Evaluación</b>                    | <b>16</b>  | <b>5</b>       |                       |     |     |           |                          | <b>11</b>     |              |
| <b>TOTAL</b>                         | <b>150</b> | <b>45</b>      |                       |     |     | <b>15</b> |                          | <b>90</b>     |              |

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.

### **Clases Teóricas Grupo Grande:**

Permitirán presentar en el aula los contenidos procurando que la clase sea participativa respecto a los conceptos y procedimientos analizados en cada materia. El profesor planifica, organiza, gestiona y controla la participación de los alumnos en las diferentes actividades formativas. El principal objetivo será la obtención de las competencias de la asignatura.

### **Seminarios/laboratorios**

Ejecución práctica de tareas, casos y prácticas de laboratorio, presentación de trabajos, desarrollo de tareas específicas pertenecientes a las materias que componen el módulo orientadas al desempeño como profesional en el futuro.

Se desarrollarán las capacidades de análisis, síntesis, redacción de documentos, habilidades para el aprendizaje autónomo y colaborativo, aportando información, razonando de forma constructiva y crítica en las materias y contenidos incluidos en el módulo. Además se realizarán prácticas y tareas comunicativas (orales y escritas), analizarán casos prácticos, presentarán conclusiones y defenderán trabajos orales.

### **Actividades No Presenciales**

Estudio de la materia y consulta de fuentes bibliográficas. Preparación y desarrollo de ejercicios, trabajos (individual y en grupo), lecturas, prácticas, etc. a través de medios impresos y tecnológicos. Consultas-tutorías a través de herramientas telemáticas. Comunicación en foros oral y escrita mediante las TIC's. Preparación y desarrollo de tareas, trabajos (individual y en grupo), lecturas, prácticas, etc. Trabajos de campo, visitas y asistencia empresas, exposiciones, conferencias, etc.

## **Metodologías docentes\***

### **Metodologías empleadas**

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 sí 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

## Agenda del estudiante

| Semana              | Actividades de Grupo Grande | Actividades de Seminario Laboratorio | Evaluación | Actividades no presenc. | Total horas |
|---------------------|-----------------------------|--------------------------------------|------------|-------------------------|-------------|
| 1                   | 6                           | 0                                    |            | 15                      | 21          |
| 2                   | 6                           | 5                                    |            | 10                      | 21          |
| 3                   | 6                           | 0                                    |            | 15                      | 21          |
| 4                   | 6                           | 5                                    |            | 10                      | 21          |
| 5                   | 6                           | 5                                    |            | 10                      | 21          |
| 6                   | 6                           | 0                                    |            | 15                      | 21          |
| 7                   | 4                           | 0                                    | 2          | 15                      | 21          |
| Periodo de exámenes |                             |                                      | 3          |                         | 3           |
| Total Horas         | 40                          | 15                                   | 5          | 90                      | 150         |

## Sistemas de evaluación

### **SISTEMA DE EVALUACIÓN CONTINUA**

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.

### **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 mediante prueba escrita coincidente en características y fecha con el examen final del sistema de evaluación continua: 70% de la nota final.

Prueba teórico-práctica para la evaluación de la adquisición de competencia y resultados del

aprendizaje correspondiente a los seminarios/laboratorio: 30% de la nota final.

En ambos casos 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.
- Blasco, A.; (2006); Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración; Editorial Síntesis; Madrid
- 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
- Gallego, F. (2002): Gestión de Hoteles. Una nueva visión. Ed. International Thomson Editores Spain Paraninfo, S.A. Madrid.
- 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.

#### Complementaria

- Cerra, J., Dorado, J.A., Estepa, P.E. Y García, P.E. (2002): Gestión de la Producción de Alojamientos y Restauración. Editorial Síntesis: Madrid.
- Juliá, M., Porche, F., Giménez, V. & Verge, X. (2002). Gestión de la calidad aplicada a hostelería y restauración. Pearson Educación S. A. Madrid
- Leikis, Marcela (2007). Diseño de espacios para Gastronomía. Ed. Nobuko.
- 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