

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2021/22

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) 2S5* (IPROCAR)	demorcuen@unex.es		
Dra. Sonia Ventanas Canillas	2D5* (IPROCAR)	sanvenca@unex.es		
Dra. Teresa Antequera Rojas	2D4* (IPROCAR)	tantero@unex.es		
*sito 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				
BÁSICAS Y GENERALES				
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
Evaluación	16	5						11	
TOTAL	150	45				15		90	

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 mediante evaluación continua

1. Examen final (70% de la nota): se realizara en las fechas y lugar indicados en la página oficial del Centro. El examen será escrito con preguntas de desarrollo (6-8) sobre los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura. La duración máxima será de dos horas.

4. Resolución de ejercicios y problemas (20% de la 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.)

En la modalidad de evaluación continua se realizarán las siguientes pruebas en este apartado:

Actividad de evaluación continua nº 1: El etiquetado e información nutricional de los de los alimentos (5% de la nota). Actividad recuperable en todas las convocatorias.

Actividad de evaluación continua nº 2: Análisis de riesgos a asociados a los alimentos (5% de la nota). Actividad recuperable en todas las convocatorias.

Actividad de evaluación continua nº 3: análisis sensorial del vino y el enoturismo (5 % de la nota). Actividad no recuperable en todas las convocatorias.

Actividad de evaluación continua nº 4: análisis sensorial del jamón y sus recursos turísticos asociados (5 % de la nota) Actividad no recuperable en todas las convocatorias.

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. En la modalidad de evaluación continua se realizará la siguiente prueba en este apartado (más información sobre las condiciones de la prueba en el apartado de contenidos de esta ficha):

Actividad de evaluación continua nº 5: exposición de un caso práctico de la gestión del alimentos y bebidas en una empresa de restauración (10% de la nota). Actividad no recuperable en todas las convocatorias.

Sistema de evaluación mediante prueba final alternativa de carácter global

En cumplimiento la normativa vigente la elección de la modalidad de evaluación global corresponde a los estudiantes, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula si este acaba después de ese periodo. Las solicitudes se realizarán, a través de un espacio específico creado para ello en el Campus Virtual de la asignatura. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua.

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: 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. Duración máxima 1 hora.

En ambos sistemas de evaluación se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento.

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