

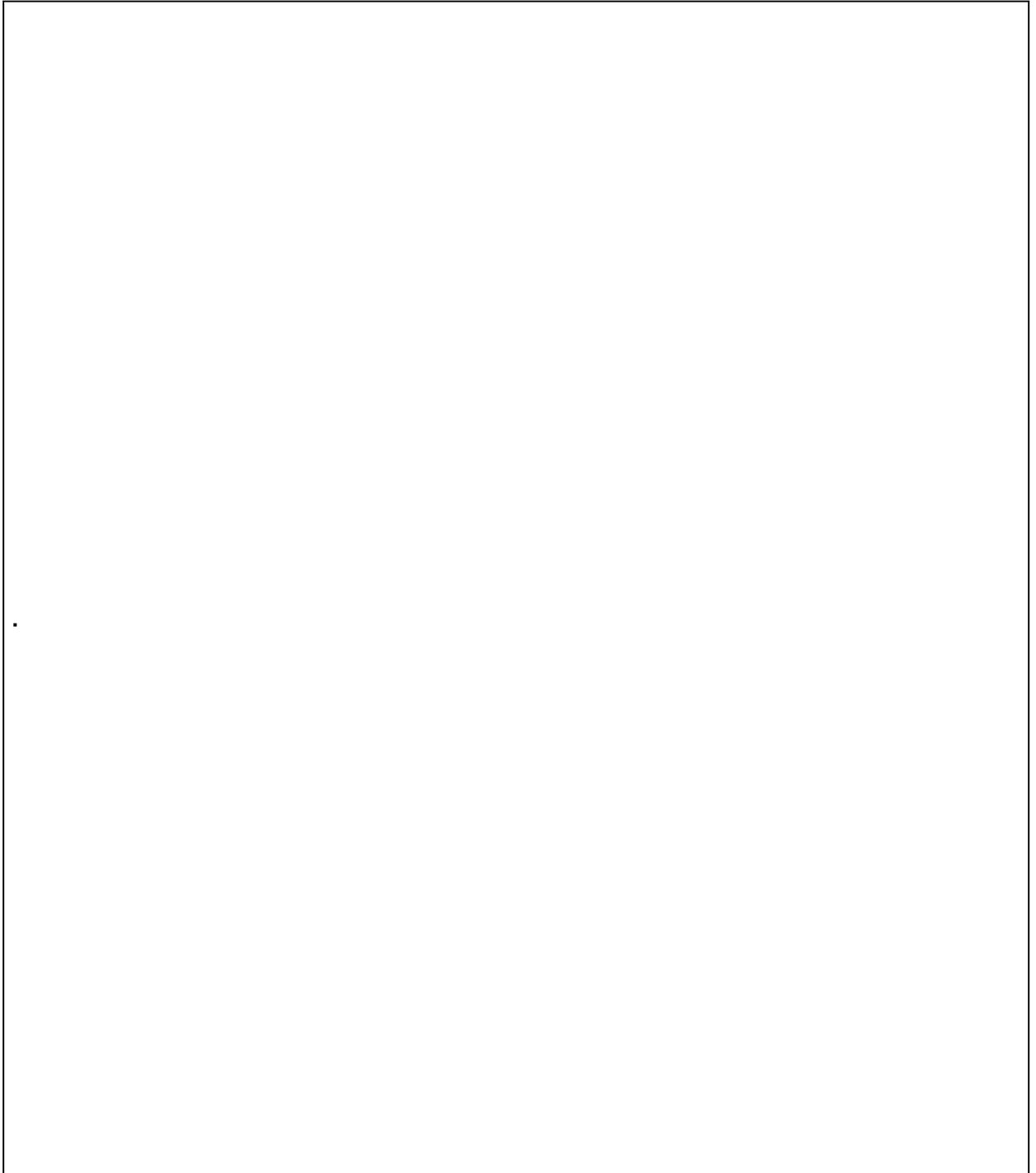
V.2 Plan Docente de Gestión de Productos Básicos y Gastronomía



I. Descripción y contextualización

<i>Identificación y características de la materia</i>				
Denominación y código	Gestión de productos básicos y gastronomía			
Curso y Titulación	3º Diplomatura de Turismo			
Área	Tecnología de los Alimentos			
Departamento	Zootecnia			
Tipo	Obligatoria (4.5 créditos LRU)		Primer ciclo	
Coeficientes	Practicidad: 2		Agrupamiento: 3	
Duración ECTS (créditos)	Primer cuatrimestre		4.3 ECTS (107 horas)	
Distribución ECTS (rangos)	Grupo Grande: 27%	Seminario-Lab.: 13%	Tutoría ECTS: 3%	No presenciales: 57%
	29 horas	14 horas	3 horas	61 horas
Descriptor (según BOE)	Procesos de aprovisionamiento, conservación, elaboración culinaria y servicio de alimentos y bebidas. Principios básicos sobre calidad nutritiva y sensorial, con especial atención especial a los productos regionales			
Coordinador- Profesor	David Morcuende Sánchez			
Tutorías complementarias	Despacho 11	Ext: 7921	demorcuen@unex.es	

(1)	Lunes de 16:30 a 17:30h y jueves de 9:30 a 13:30h		
Tutorías complementarias (2)			
<i>Contextualización profesional</i>			
<p><i>Conexión con los perfiles profesionales de la Titulación</i></p> <p>La principal característica de los estudios de turismo radica en su naturaleza multidisciplinar lo que obliga a desenvolverse con conocimientos de diversas ciencias, al tiempo que el propio ejercicio de la profesión viene determinado por la necesidad de enfrentarse a los problemas de gestión de personas, empresas e instituciones. La asignatura “Gestión de productos básicos y gastronomía” es la primera y única materia troncal/obligatoria que estudian los alumnos, relacionada específicamente con las empresas de restauración y la tecnología e higiene de los alimentos, por lo que adquiere un carácter de iniciación en la disciplina. Esto supone que en muchos casos los alumnos estudien por primera vez los fundamentos de nutrición, legislación alimentaria, calidad de materias primas, etc. Debido a esto los descriptores, la asignatura se vincula principalmente al perfil II o de Restauración.</p> <p>Dentro de cada uno los perfiles definidos en el contexto profesional (ver anexo), podemos realizar una segmentación vertical en cuatro tipologías profesionales: dirección corporativa e institucional; dirección de operaciones; cargos intermedios y personal base. En este sentido, el objetivo de esta asignatura se concentra en dar una formación básica en relación al papel de los alimentos y bebidas en las empresas de restauración/alojamiento y está dirigida a los futuros cargos intermedios y de dirección de dichas empresas, dejando la formación específica del personal base a los ciclos formativos medios y superiores del los programas de enseñanza secundaria</p>			



Contextualización curricular

Conexión con las competencias genéricas y específicas del Título

La asignatura “Gestión de productos básicos y gastronomía” se vinculan principalmente al perfil II o de Restauración. Las competencias específicas del Título con las que se vinculan principalmente la asignatura son, por tanto, las relacionadas con dicho perfil. A continuación se enumera las principales competencias específicas de dicha materia, así como sus vinculaciones con las competencias específicas del título (CET)

1. Conocer las fuentes y medios adecuados en los que se publican las resoluciones y normas dictadas por las Administraciones públicas. (CET 4).
2. Conocer la existencia y el contenido de la legislación en materia de higiene y salud alimentaria, (CET 4,14,21)
3. Conocer los diferentes tipos de clientes y sus necesidades, (CET 6).
4. Conocer los principales tipos de restauración, (CET 21).
5. Análisis departamental y funcional del área de alimentos y bebidas, (CET 21).
6. Conocer los principios básicos de la nutrición y dietética, (CET 21).
7. Reconocer e identificar las principales tecnologías de los alimentos, (CET 21).
8. Conocer las principales culturas gastronómicas, (CET 21).

Interrelaciones con otras materias

La asignatura “Gestión de productos básicos y gastronomía” es la primera y única materia troncal/obligatoria que estudian los alumnos, relacionada

específicamente con las empresas de restauración y la tecnología e higiene de los alimentos, por lo que no presenta una fuerte vinculación con otras asignaturas de la titulación. Sin embargo presenta algunas vinculaciones con ciertos aspectos de las asignaturas de:

- Organización y gestión de empresas; 1º de Turismo
- Marketing Turístico; 2º de Turismo

Contextualización personal*

Itinerarios de procedencia y requisitos formativos de los alumnos

La procedencia de los alumnos de la Titulación en Turismo es diversa, la mayoría provienen de las distintas especialidades de bachillerato, principalmente de Ciencias Sociales y Humanidades, y el resto de los ciclos formativos de grado superior (Fuente: Libro blanco de Grado). Esto condiciona los conocimientos previos con los que se acceden a las asignaturas. Por esto, es necesario incluir unos temas al principio destinados a ofrecer la base de conocimientos necesaria para hacer frente a los contenidos fundamentales de la materia.

Otras consideraciones de interés

II. Objetivos

<i>Relacionados con competencias académicas y disciplinares</i>	<i>Vinculación</i>
Descripción	<i>CET</i>
1. Conocer los fundamentos de la nutrición y la dietética	<i>21</i>
2. Conocer las implicaciones de la Reglamentación Higiénico-Sanitaria en las empresas de restauración.	<i>4, 14, 21</i>
3. Conocer las principales características de calidad de las materias primas utilizadas en las empresas de restauración	<i>21</i>
4. Planificar y controlar los procesos de recepción, almacenamiento y conservación de la materia primas en las empresas de restauración	<i>21</i>
5. Reconocer e identificar las principales tecnologías de alimentos implicados en las empresas de restauración.	<i>21</i>
6. Conocer el análisis departamental y funcional del área de alimentos y bebidas, incidiendo en la relación entre las áreas de elaboración y las áreas de servicio a los clientes.	<i>6, 21</i>
7. Conocer los principales tipos de restauración.	<i>6, 21</i>
8. Conocer las principales culturas gastronómicas.	<i>21</i>
<i>Relacionados con otras competencias personales y profesionales</i>	<i>Vinculación</i>
Descripción	<i>CET</i>

III. Contenidos

Secuenciación de bloques temáticos y temas

BLOQUE 1.- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- 1.1.- Introducción. Las bases de la alimentación
- 1.2.- Principios básicos de la nutrición: Macronutrientes y micronutrientes
- 1.3.- Los alimentos: clasificación, composición y características
- 1.4.- La dieta equilibrada

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

- 2.2.- Calidad higiénica de los alimentos.
- 2.3.- Reglamentación Higiénico-Sanitaria en las empresas de restauración.
- 2.4.- Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos en las empresas de restauración.

BLOQUE 3.- GESTIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

- 3.1.- Criterios de calidad de las materias primas en las empresas de restauración.
- 3.2.- Aprovisionamiento. Recepción de mercancías.
- 3.3.- Almacenamiento y conservación de alimentos. Gestión de cámaras frigoríficas de almacenamiento, frigoríficas y de congelación en las empresas de restauración.
- 3.4.- Cocinado de alimentos. Principales equipos empleados en la restauración.

BLOQUE 4.- EL SECTOR DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

- 4.1.- Empresas de Restauración. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- 4.2.- Personal y dependencias de las empresas de restauración

4.3.- Gestión de la calidad en las empresas de restauración

BLOQUE 5.-OFERTAS GASTRONÓMICAS

5.1.- Tipos de ofertas gastronómicas.

5.2.- Diseño y planificación de menús

BLOQUE 6- GASTRONOMÍA

6.1.- Historia y evolución de la gastronomía

6.2.- Gastronomía extremeña.

6.3.- Gastronomía española.

<i>Interrelación</i>			
Requisitos (Rq) y redundancias (Rd)		Tema	Procedencia
Empresas de Restauración	R d	4.1	Organización y gestión de empresas; 1º de Turismo

IV. Metodología docente y plan de trabajo del estudiante

<i>Actividades de enseñanza–aprendizaje</i>					<i>Vinculación</i>		
<i>Descripción y secuenciación de actividades</i>			<i>Tipo</i>		<i>D</i>	<i>Tema</i>	<i>Objet.</i>
1	Presentación del plan docente de la asignatura		GG	I	1	Todos	Todos
2	Encuesta de conocimiento previos		GG	I	0.5	Todos	Todos
3	Exposición general del sector de las empresas de restauración		GG	II	0.5	Todos	Todos
4	Lectura previa del resumen del bloque temático 1		NP	II	0.5	1	1
5	Explicación, discusión y ejemplificación en clase del bloque 1		GG	II	3	1	1
6	Estudio de los contenidos explicados del bloque 1		NP	II	4	1	1
7	Realización de una práctica sobre composición nutricional de una dieta		S	IV	2	1.4	1,3
8	Lectura previa del resumen del bloque temático 2		NP	II	0.5	2	2
9	Explicación, discusión y ejemplificación en clase del bloque 2		GG	II	3	2	2
10	Estudio de los contenidos explicados del bloque 2		NP	II	4	2	2
11	Realización de una practica sobre instalaciones y diagramas de flujo		S	V	2	2.2, 2.3	2, 4
12	Realización de una practica sobre microbiología de los alimentos		S	V	2	2.1, 2.3	2
13	Explicación previa para la realización del trabajo oral del bloque 6 (♣)		S	II	0.5	6.3	8
14	Lectura previa del resumen del bloque temático 3		NP	II	0.5	3	3, 4, 5
15	Explicación, discusión y ejemplificación en clase del bloque 3		GG	II	3	3	3, 4, 5
16	Estudio de los contenidos explicados del bloque 3		NP	II	6	3	3, 4, 5
17	Realización de una práctica sobre calidad de materias primas		S	V	2	3.1	2, 3, 4
18	Realización de una práctica sobre enología		S	V	2	3.1	3
19	Realización de una prueba escrita sobre los bloque 1–3		GG	I	1	1, 2, 3	1,2, 3, 4
20	Lectura previa del resumen del bloque temático 4		NP	II	0.5	4	6, 7
21	Explicación, discusión y ejemplificación en clase del bloque 4		GG	II	3	4	6, 7
22	Estudio de los contenidos explicados del bloque 4		NP	II	4	4	6, 7
23	Diseño de una visita a una empresa de restauración (♥)		S	VI	0.5	4	6, 7
24	Visita a una empresa de restauración (♥)		NP	VI	2	4	Todos
25	Trabajo expositivo sobre la visita a la empresa de restauración (♥)		NP	VI	2	4	Todos
26	Exposición oral de la visita a una empresa de restauración (♥)		GG	I, II	2	4	Todos
27	Realización de la actividad expositiva del bloque 6 (♣)		NP	VI	5	6.3	8
28	Tutorización y evaluación del trabajo del bloque 6 (♣)		Tut	I, II	2	6.3	8

Plan docente de Gestión de Productos Básicos y Gastronomía

29	Elaboración de un resumen de la actividad expositiva del tema 6 (♣)	NP	VI	1	6.3	8
30	Lectura previa del resumen del bloque temático 5	NP	II	0.5	5	6, 7, 8
31	Explicación, discusión y ejemplificación en clase del bloque 5	GG	II	3	5	6, 7, 8
32	Estudio de los contenidos explicados del bloque 5	NP	II	4	5	6, 7, 8
33	Visita a una empresa de restauración (♦)	S	V	3	Todos	Todos
34	Tutorización de la realización del cuaderno de prácticas	Tut	VI	1	Todos	Todos
35	Realización del cuaderno de prácticas (♠)	NP	VI	3	Todos	Todos
36	Lectura previa del resumen del bloque temático 6	NP	II	0.5	6	8
37	Explicación, discusión y ejemplificación en clase del bloque 6	GG	II	2	6	8
38	Estudio de los contenidos explicados del bloque 6	NP	II	3	6	8
39	Presentación oral por grupos de la actividad del bloque 6 (♣)	GG	I, II	5	6.3	8
40	Estudio y preparación del examen final	NP	VII	20	Todos	Todos
41	Examen final	GG	I	2	Todos	Todos

<i>Distribución del tiempo (ECTS)</i>			<i>Dedicación del alumno</i>		<i>Dedicación del profesor</i>	
<i>Distribución de actividades</i>		<i>Nº alumnos</i>	<i>H. presenciales</i>	<i>H. no presenc.</i>	<i>H. presenciales</i>	<i>H. no presenc.</i>
Grupo grande (Más de 20 alumnos)	Coordinac./evaluac. (I)	80	4.5	-	4.5	20
	Teóricas (II y III)	80	24.5	28	24.5	18
	Prácticas (IV, V y VI)	80	-	-	-	-
	Subtotal		29	28	29	32
Seminario-Laboratorio (6-20 alumnos)	Coordinac./evaluac. (I)	20	(0.5)		-	1
	Teóricas (II y III)	20	0.5	-	2	-
	Prácticas (IV, V y VI)	20	13.5	4	54	8
	Subtotal		14	4	56	9
Tutoría ECTS (1-5 alumnos)	Coordinac./evaluac. (I)	5	(2)	-	-	8
	Teóricas (II y III)	5	2	-	32	-
	Prácticas (IV, V y VI)	5	1	9	16	1
	Subtotal		3	9	48	9
Tutoría comp. y preparación de ex. (VII)				20	10	
Totales			46horas	61 horas	143 horas	56 horas

Otras consideraciones metodológicas*

Recursos y metodología de trabajo en las actividades presenciales

Con el fin de reforzar el proceso de aprendizaje, se mantienen un mismo esquema de trabajo a lo largo de los distintos contenidos de la materia. La dinámica de trabajo con grupos grandes se basará principalmente en

actividades expositivas del profesor, promoviendo la participación y discusión de los alumnos. Se les facilitará un resumen de cada tema, que deberán leer previamente, antes de comenzar con la explicación; de esta forma el alumno tendrá una base para poder seguir mejor la exposición y para poder participar preguntando y discutiendo aquello que no se haya comprendido. Este tipo de actividades se verán reforzadas con la realización de actividades prácticas relacionadas con los temas.

(♥) La visita a una empresa de restauración indicada con este símbolo hace referencia a la realización de una primera visita a una empresa de restauración. En este caso, no se trata de una visita exhaustiva, sino de realizar un pequeño resumen sobre las características generales de las empresas a visitar. Instalaciones, categoría, planes de calidad e higiene, clientes de destino, etc. Para ello, se harán grupos de 4 ó 5 personas. Previamente se realizará una exposición en clase sobre los objetivos. Finalmente los alumnos realizarán un trabajo expositivo esquemático sobre la visita a la realizada.

(♦) La visita a una empresa de restauración indicada con este símbolo hace referencia a una visita exhaustiva a una empresa del sector. Dicha visita será previamente comentada en el correspondiente bloque temático (Bloque 4), con objeto de concretar los aspectos más sobresalientes a tener en cuenta de la empresa a visitar.

(♣) Realización de la actividad expositiva del bloque 6. El tema 6.3. del bloque 6 aborda la Gastronomía española. Este tema está subdividido entre las diferentes Comunidades Autónomas a excepción de la Comunidad de Extremadura que será tratada por separado. Para esta tarea, los alumnos formarán grupos de 4 ó

5 personas que se encargarán de evaluar los principales recursos gastronómicos de una Comunidad Autónoma. Dichos grupos, se realizarán con suficiente antelación para permitir tiempo suficiente para realizar un trabajo expositivo de unos 20-25 minutos, así como su correspondiente seguimiento mediante tutorías. Además, los alumnos realizarán un resumen del trabajo expositivo que será materia de evaluación en el examen final.

(♠) Realización del cuaderno de prácticas. Antes de la finalización de las clases cada alumno deberá entregar de forma individualizada un cuaderno de prácticas, donde se indican todas las prácticas, visitas o trabajos realizados durante el curso.

Recursos y metodología de trabajo en las actividades semi-presenciales y no presenciales

Como hemos mencionado anteriormente, con el objeto de reforzar los conocimientos de cada tema, se propondrán distintas actividades: ejercicios prácticos, prácticas de laboratorio, visitas a empresas del sector, etc. En algunos casos, estas actividades requieren una preparación del alumno no presencial y un apoyo del profesor que se realizará en las tutorías.

Recursos y metodología de trabajo para los alumnos que no han alcanzado los requisitos

Para los estudiantes que no hayan alcanzado los requisitos, una buena metodología didáctica requiere el contacto personal e individual, que se puede conseguir. En éstas podemos conocer el nivel de comprensión del alumno, su asimilación de conocimientos, corregir sus errores o resolver las dudas que le

<p>hayan podido surgir a lo largo de las actividades presenciales y no presenciales</p>
<p><i>Recursos y metodología de trabajo para desarrollar competencias transversales</i></p>
<p>Todos los alumnos en grupos de cinco, deben desarrollar dos trabajos de exposición oral. Esta actividad ,además de completar el estudio de los contenidos, permite desarrollar y fortalecer competencias genérica como capacidad de análisis y síntesis, comunicación oral y escrita, aprendizaje autónomo y por supuesto la creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor</p>

V. Evaluación

<i>Criterios de evaluación*</i>	<i>Vinculación*</i>	
Descripción	<i>Objetivo</i>	<i>CC</i>
Demostrar la adquisición, comprensión y aplicación los conceptos de las asignaturas	Todos	60%
Participar activamente en las clases y prácticas y completar el trabajo individualizado	Todos	10%
Analizar críticamente los resultados de la prácticas	Todos	15%
Exponer con claridad el trabajo preparado	8	15%

<i>Actividades e instrumentos de evaluación</i>		
Seminarios y Tutorías ECTS	<p>Evaluación continua del trabajo y dedicación en el desarrollo de las mismas</p> <p>Elaboración y exposición pública del trabajo tutorizado</p> <p>La valoración de las actividades registradas en el cuaderno de prácticas.</p>	40%
Examen final	<p>Una prueba escrita con preguntas a desarrollar, dirigida a valorar la comprensión de los conceptos</p>	60%

VI. Bibliografía

Bibliografía de apoyo seleccionada

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

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 “s 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) 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

Felipe Tablado, 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.

Bibliografía o documentación de lectura obligatoria*

Resumen de cada uno de los temas (elaborado por el profesor)

Bibliografía o documentación de ampliación, sitios web...*

Guía de la alimentación y la salud de la UNED. <http://laisla.com/uned/indice.htm>

Web oficial del Turismo de España. <http://www.spain.info/TourSpain/Gastronomia/?Language=es>

