

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Hostelería y Restauración Colectiva
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria
GRUPO:	1819-T1
CENTRO:	Escuela Politécnica Superior
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatorio
ECTS:	6,0
CURSO:	4º
SEMESTRE:	1º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS:	Levi Moreno Peláez
EMAIL:	lmoreno@uemc.es
TELÉFONO:	983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS:	Jueves a las 21:00 horas
CV DOCENTE:	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomatura en Dirección de Empresas y Actividades Turísticas por la UNED (1997/2000). Grado en Turismo (2013) por Universidad de Salamanca - Profesor Asociado en UBU curso 2017/18 Gestión de la Calidad y Dirección Estratégica 1 - Profesor Asociado en UBU curso 2014/15 Gestión de la calidad - Docente curso Gestión de Restaurantes y Gestión del Bar y Cafetería. FOD
CV PROFESIONAL:	<ul style="list-style-type: none"> - Director de Hotel Husa Arlanzón*** y Hospedería Monasterio de Rueda****

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:	Se busca que el alumno/a adquiera conocimientos teórico-prácticos para la gestión y supervisión de cualquier tipo de negocio de hostelería, en especial, lo relacionado con restaurantes, catering y colectividades
CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:	<ol style="list-style-type: none"> Restaurante : Gestion <ol style="list-style-type: none"> <u>Mise en place</u> : Mise en place <u>Gestión y facturación</u> : gestion y facturacion Catering : Gestion <ol style="list-style-type: none"> <u>Gestion de catering</u> : Gestion Colectividades : Gestión <ol style="list-style-type: none"> <u>Gestion</u> : Gestion
OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:	<p>Tema 1. Septiembre-Octubre</p> <p>Tema 2. Noviembre</p>

Tema 3 Diciembre-Enero

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Guía del profesor

Tutoriales

Vídeos

Visitas a empresas

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- 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

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG02. Capacidad de organización y planificación
- CG09. Capacidad para trabajar en equipo
- CG10. Compromiso ético
- CG13. Orientación al cliente
- CG14. Capacidad de adaptación a nuevas situaciones
- CG15. Motivación por la calidad

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE14. Capacidad para Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades.
- CE15. Capacidad para Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
- CE18. Habilidades para Desarrollar la planificación de menús para colectividades.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades.
- Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
- Desarrollar la planificación de menús para colectividades.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Antonio Madrid vicente (2012): Restaurantes, cafeterías, bares y catering : manual práctico : el libro más moderno, completo y práctico para la formación profesional y la gestión en hostelería : adaptado al certificado de profesionalidad del sector de la restauración. . ISBN: 9788496709874.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Neil Wood (2003): Tourism and Catering : workshop. . ISBN: 978-0-19-438824-5

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[A fuego lento](http://www.afuegolento.com/)(<http://www.afuegolento.com/>)

Web especializada en el mundo de la restauración, con numerosos artículos, guías de aprendizaje, recetas, etc

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Restauración colectiva. APPCC Manuel del Usuario . Editorial Elsevier ISBN 13:978-8-44-582-3507

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Exposición de los temas en clase

MÉTODO DIALÉCTICO:

Diálogo, exposición de ideas, debate entre los alumnos. Brainstorming

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Al ser 3 grandes temas, se desarrollarán 3 exámenes parciales de la asignatura.

Tema 1. Septiembre y Octubre

Tema 2. Noviembre

Tema 3. Diciembre y Enero

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Trabajo grupal								X				X				X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Los alumnos/as deben entregar la práctica, obteniendo una calificación mínima de 4 sobre 10 para poder presentarse.

Los alumnos/as deben realizar los 3 test propuestos, uno por cada tema, con una nota mínima de 4 sobre 10.

Los alumnos/as realizarán una prueba final compuesta por: preguntas de respuesta múltiple, corta y a desarrollar

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Una única prueba de evaluación donde el alumno debe sacar al menos, un 5 sobre 10. No se conservan nota de pruebas de evaluación parcial ni trabajos realizados.

Será una prueba compuesta por: preguntas de respuesta múltiple, preguntas cortas y preguntas a desarrollar

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	30%
Trabajos y proyectos	30%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	40%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.