

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Hostelería y Restauración Colectiva

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 2223-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

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Lunes	18:00	20:00
Miércoles	18:00	20:00

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
03 de febrero de 2023	16:00	18:30	Aula 1132

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: LEVI MORENO PELÁEZ

EMAIL: lmoreno@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 21:00 horas

CV DOCENTE:

FORMACIÓN:

Diplomatura en Dirección de Empresas y Actividades Turísticas por la UNED (1997/2000). Grado en Turismo (2013) por Universidad de Salamanca

EXPERIENCIA DOCENTE:

- 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.
- Profesor en UEMC desde el 19/09/2018

CV PROFESIONAL:

- Director de Hotel y Restaurante en Husa Arlanzón*** y Hospedería Monasterio de Rueda.

Trabajos anteriores vinculados al turismo.

- Agente de viajes freelance
- Concejal de Turismo, Deportes y Movilidad del Excmo Ayuntamiento de Burgos desde Junio de 2019

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura Hostelería y Restauración colectiva está enfocada para que los alumnos/as conozcan el mundo de la restauración tradicional desde un punto de vista empresarial y de gestión, así como los principales negocios de la restauración de colectividades, haciendo especial atención a los medios de transporte y a la restauración de hospitales, enseñanza y empresas

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **La Restauración Tradicional** : Restaurantes, Bares, Cafeterías
 1. Restauración : Aprovechamiento
2. **Servicios especiales** : Bodas, bautizos, comuniones
 1. Medios transporte : Aviones, cruceros
3. **Colectividades** : Restaurantes, Bares, Cafeterías
 1. Colectividades : LCSP

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Tema 1. Septiembre-Octubre

Tema 2. Noviembre

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

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

www.restauracioncolectiva.com(http://www.restauracioncolectiva.com)

Web especializada en la restauración colectiva

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Exposición temas en clase mediante presentaciones

MÉTODO DIALÉCTICO:

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

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La asignatura está planificada en 3 grandes bloques diferenciados, donde el bloque 1, que es el más extenso y se estudia en las primeras 8 semanas introduce al estudiante en el mundo de la hostelería en general. Los siguientes dos bloques, de menor extensión son, sin embargo, más específicos. En el bloque 2 se estudia todo lo concerniente al catering, y en el tercero lo relativo a la restauración colectiva. A la finalización de cada bloque se realiza una prueba para comprobar el grado de aprendizaje de los alumnos. Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido. La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado. Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

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
prueba										X			X		X	X	X	X
trabajo grupal							X					X				X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Los alumnos/as deberán superar 3 pruebas parciales (con un valor de un 10% de la nota final cada una), una prueba final por valor del 40% y un trabajo grupal por valor del 30%, sacando como media aritmética mínima de un 5 sobre 10 en la convocatoria ordinaria.

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. D

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Se establecerá una única prueba escrita en la convocatoria extraordinaria. El examen único será 100% de la nota final del alumno/a.

El examen tendrán preguntas tipo test y preguntas a desarrollar de todos los bloques impartidos. Para superar el examen, se deberá sacar al menos un 5 sobre 10.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	30%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	40%
Trabajos y proyectos	30%

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.