

Ensenyaments de Grau
Modificació de memòries de verificació
Consell de Govern de 27 de febrer de 2020

| Centre | Ensenyament | CACG |
|---|--|----------------------|
| CETT (Centre Adscrit) - Facultat de Farmàcia | G1084 Ciències Culinàries i Gastronòmiques | 12 de febrer de 2020 |
| CETT (Centre Adscrit) | G1063 Turisme | 12 de febrer de 2020 |



Dèlia Monfort Gramisel, Secretària de la Comissió Acadèmica de Consell de Govern,

CERTIFICA: Que la Comissió Acadèmica de Consell de Govern d'aquesta Universitat, en la sessió ordinària duta a terme el dia 12 de febrer de 2020, va prendre el següent acord:

S'acorda informar favorablement i elevar a Consell de Govern, i posterior tramesa, si escau, a Consell Social, la modificació de la memòria de verificació de diversos ensenyaments de grau, tal com consta a l'annex.

I, per tal que consti i tingui els efectes que correspongui, tot indicant que l'acta on figura aquest acord no serà aprovada fins a la propera sessió, signo aquest certificat amb el vist i plau de la senyora Presidenta de la Comissió Acadèmica de Consell de Govern a Barcelona, el 12 de febrer de 2020.

Vist i Plau

LA PRESIDENTA DE LA COMISSIÓ
ACADÈMICA DE CONSELL DE GOVERN

Dra. Amelia Díaz

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | | CENTRO | CÓDIGO CENTRO |
|---|--|--|---------------|
| Universidad de Barcelona | | Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación | 08032907 |
| | | Escuela de Hostelería y Turismo-CETT | 08070301 |
| NIVEL | | DENOMINACIÓN CORTA | |
| Grado | | Ciencias Culinarias y Gastronómicas | |
| DENOMINACIÓN ESPECÍFICA | | | |
| Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya | | | |
| RAMA DE CONOCIMIENTO | | CONJUNTO | |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | | Nacional | |
| CONVENIO | | | |
| Convenio Interuniversitario UB-UPC | | | |
| UNIVERSIDADES PARTICIPANTES | | CENTRO | CÓDIGO CENTRO |
| Universidad Politécnica de Catalunya | | Escuela Superior de Agricultura de Barcelona | 08032786 |
| HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS | | NORMA HABILITACIÓN | |
| No | | | |
| SOLICITANTE | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | | CARGO | |
| | | Vicerrectora docencia y ordenacion academica | |
| Tipo Documento | | Número Documento | |
| NIF | | | |
| REPRESENTANTE LEGAL | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | | CARGO | |
| | | Vicerrectora docencia y ordenacion academica | |
| Tipo Documento | | Número Documento | |
| NIF | | | |
| RESPONSABLE DEL TÍTULO | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | | CARGO | |
| | | Vicerrectora docencia y ordenacion academica | |
| Tipo Documento | | Número Documento | |
| NIF | | | |
| 2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN | | | |
| A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado. | | | |
| DOMICILIO | | CÓDIGO POSTAL | MUNICIPIO |
| | | | |
| E-MAIL | | PROVINCIA | FAX |
| | | | |

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

| | |
|--|--|
| | En: Barcelona, AM 5 de abril de 2019 |
| | Firma: Representante legal de la Universidad |

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

| NIVEL | DENOMINACIÓN ESPECÍFICA | CONJUNTO | CONVENIO | CONV. ADJUNTO |
|---|--|----------------|------------------------------|--------------------------|
| Grado | Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por la Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya | Nacional | | Ver Apartado 1: Anexo 1. |
| LISTADO DE MENCIONES | | | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | | | |
| RAMA | | ISCED 1 | ISCED 2 | |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | | Hostelería | Industria de la alimentación | |
| NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA | | | | |
| AGENCIA EVALUADORA | | | | |
| Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya | | | | |
| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | | | | |
| Universidad de Barcelona | | | | |
| LISTADO DE UNIVERSIDADES | | | | |
| CÓDIGO | UNIVERSIDAD | | | |
| 004 | Universidad de Barcelona | | | |
| 024 | Universidad Politécnica de Catalunya | | | |
| LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS | | | | |
| CÓDIGO | UNIVERSIDAD | | | |
| No existen datos | | | | |
| LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES | | | | |
| No existen datos | | | | |

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

| CRÉDITOS TOTALES | CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA | CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS |
|---|------------------------------|------------------------------------|
| 240 | 60 | 6 |
| CRÉDITOS OPTATIVOS | CRÉDITOS OBLIGATORIOS | CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER |
| 42 | 120 | 12 |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| MENCIÓN | CRÉDITOS OPTATIVOS | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | 42. | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | 42. | |

1.3. Universidad Politécnica de Catalunya

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| LISTADO DE CENTROS | |
|---------------------------|--|
| CÓDIGO | CENTRO |
| 08032786 | Escuela Superior de Agricultura de Barcelona |

1.3.2. Escuela Superior de Agricultura de Barcelona

1.3.2.1. Datos asociados al centro

| TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO | | |
|--|---------------|-------------|
| PRESENCIAL | SEMPRESENCIAL | A DISTANCIA |
| | | |

| | | |
|---|---------------------------------|--------------------------------|
| Sí | No | No |
| PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS | | |
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN | TERCER AÑO IMPLANTACIÓN |
| 0 | 0 | 0 |
| CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN | TIEMPO COMPLETO | |
| 0 | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 0.0 | 0.0 |
| RESTO DE AÑOS | 0.0 | 0.0 |
| | TIEMPO PARCIAL | |
| | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 0.0 | 0.0 |
| RESTO DE AÑOS | 0.0 | 0.0 |
| NORMAS DE PERMANENCIA | | |
| http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| | |
|---------------------------|--|
| LISTADO DE CENTROS | |
| CÓDIGO | CENTRO |
| 08032907 | Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación |
| 08070301 | Escuela de Hostelería y Turismo-CETT |

1.3.2. Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación

1.3.2.1. Datos asociados al centro

| | | |
|--|---------------------------------|--------------------------------|
| TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO | | |
| PRESENCIAL | SEMIPRESENCIAL | A DISTANCIA |
| Sí | No | No |
| PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS | | |
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN | TERCER AÑO IMPLANTACIÓN |
| 0 | 0 | 0 |
| CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN | TIEMPO COMPLETO | |
| 0 | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 0.0 | 0.0 |
| RESTO DE AÑOS | 0.0 | 0.0 |
| | TIEMPO PARCIAL | |
| | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 0.0 | 0.0 |
| RESTO DE AÑOS | 0.0 | 0.0 |

| NORMAS DE PERMANENCIA | | |
|---|------------|-----------|
| http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

1.3.2. Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

1.3.2.1. Datos asociados al centro

| TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO | | |
|---|--------------------------|-------------------------|
| PRESENCIAL | SEMIPRESENCIAL | A DISTANCIA |
| Sí | No | No |
| PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS | | |
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN | TERCER AÑO IMPLANTACIÓN |
| 60 | 80 | 80 |
| CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN | TIEMPO COMPLETO | |
| 80 | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 60.0 | 60.0 |
| RESTO DE AÑOS | 46.0 | 60.0 |
| TIEMPO PARCIAL | | |
| | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 30.0 | 30.0 |
| RESTO DE AÑOS | 18.0 | 45.0 |
| NORMAS DE PERMANENCIA | | |
| http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

| 3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES |
|---|
| BÁSICAS |
| CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio |
| 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 |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado |
| CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía |
| GENERALES |
| CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones |
| CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos... |
| CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador |
| CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad, de gestión medioambiental y de prevención de riesgos |
| CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales |
| CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes |
| CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral |
| CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico |
| CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo |
| CG10 - Comunicarse de forma oral y escrita en la lengua inglesa, utilizando con corrección el vocabulario propio del sector |
| 3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES |
| No existen datos |
| 3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS |
| CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos |
| CE04 - Liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de los procesos de producción y la normativa legal sanitaria |
| CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica |
| CE06 - Interpretar los procesos de elaboración de bebidas e identificar los descriptores organolépticos mediante la cata sensorial |
| CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria |
| CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal |
| CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica |
| CE10 - Identificar la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción |
| CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios |
| CE12 - Poder entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población |

| |
|---|
| CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales. |
| CE14 - Ser capaz de comprender las estructuras químicas y las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos |
| CE15 - Aplicar las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos |
| CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico |
| CE01 - Analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico |
| CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial |
| CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio |
| CE18 - Ser capaz de entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración |
| CE19 - Comprender la necesidad de una adecuada planificación y gestión de las personas, aplicando las técnicas de gestión organizacional |
| CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa |
| CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico |
| CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes.... |
| CE23 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria |
| CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano |
| CE25 - Identificar las propiedades físicas, químicas y nutritivas de las materias primas y de los alimentos |

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

NORMATIVA RELATIVA AL ACCESO Y ADMISIÓN DE APLICACIÓN AL SISTEMA UNIVERSITARIO DE CATALUÑA

El acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado se realiza en la Universidad de Barcelona de acuerdo con lo estipulado en el RD 412/2014, de 6 de junio, y de acuerdo con el calendario de implantación establecido en el Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre.

1.

Para acceder a estudios de grado hay que cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Haber obtenido el título de bachillerato o equivalente y haber superado las pruebas de la Evaluación de Bachillerato para acceso a la Universidad (EBAU).
- Haber obtenido un título oficial de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior.
- Haber superado las pruebas de acceso a la universidad para mayores de 25 años o para mayores de 45 años.
- Cumplir las condiciones para el acceso para mayores de 40 años.
- Tener homologado el título de bachillerato de acuerdo al RD 412/2014 que desarrolla la LOMCE (únicamente no residentes no comunitarios y no suscriptores de convenios bilaterales)
- Haber obtenido un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.

Las personas mayores de 40 años, sin titulación académica que habilite para acceder a la universidad por otras vías de acceso, que quieran iniciar estudios de grado en la Universidad de Barcelona pueden acceder a ellos mediante la acreditación de experiencia laboral o profesional. Para ello han de formalizar una inscripción y superar las fases de valoración de méritos y de entrevista personal. Cada año la Universidad de Barcelona establece una reserva para esta vía de acceso de hasta un 1% de las plazas que ofrezca la enseñanza de grado.

Las personas mayores de 45 años, sin la titulación exigida por la normativa vigente, que quieran iniciar estudios de grado en la Universidad de Barcelona pueden acceder a ellos mediante la realización de las pruebas de acceso a la universidad para mayores de 45 años. Para ello han de superar una prueba de acceso y una entrevista personal. Los candidatos que accedan a la universidad por medio de las pruebas de acceso a mayores de 45 años tienen reservado un 1 % de las plazas de cada enseñanza.

.

Los estudiantes procedentes de Bachillerato con la EBAU superada, de Formación Profesional, con un título universitario oficial ya finalizado, y de la prueba de mayores de 25 años, para acceder al primer curso de un estudio universitario en cualquiera de las siete universidades públicas de Cataluña, deben realizar la preinscripción universitaria.

La preinscripción universitaria en Cataluña es un sistema coordinado de distribución de los estudiantes que garantiza la igualdad de condiciones en el proceso de ingreso al primer curso de cualquier estudio universitario entre los que se incluye el grado. No se utiliza este sistema para el acceso a los estudios de máster. En el momento de formalizar la preinscripción universitaria, el estudiante puede solicitar hasta 8 preferencias, las cuales han de estar ordenadas por orden de interés. Esta preinscripción es compatible con otras solicitudes a universidades privadas, a distancia o de otras comunidades autónomas, aun cuando el estudiante sólo podrá matricularse en un solo centro. La información relativa a las vías de acceso a los estudios universitarios la facilita cada curso académico la Generalitat de Catalunya y se actualiza en función de las decisiones tomadas en el Consejo Interuniversitario de Catalunya, ya que el sistema de admisión es único para todas las universidades públicas de la comunidad autónoma. Finalmente hay que indicar que la asignación de plazas por parte de la Comunidad autónoma se realizará según lo indicado en el capítulo VI Admisión a las universidades públicas españolas del REAL DECRETO 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, y, asimismo, se registró por el RD 412/2014, de acuerdo a la vigencia temporal recogida en su disposición adicional cuarta.

La Generalitat de Catalunya ha establecido también un procedimiento específico de acceso y admisión para titulaciones de grado, dirigido a estudiantes procedentes de sistemas de educación de estados no miembros de la Unión Europea o de otros estados con los cuales no se hayan suscrito acuerdos internacionales en régimen de reciprocidad, que no tengan nacionalidad de un estado miembro de la Unión Europea y que no tengan residencia en el estado español. La Oficina de Acceso a la Universidad de la Generalitat de Catalunya es la encargada de gestionar la admisión de estos estudiantes en las universidades públicas catalanas. La información relativa al acceso a los estudios universitarios por parte de estos estudiantes la facilita cada curso académico la Generalitat de Catalunya: http://universitatsirecerca.gencat.cat/ca/03_ambits_dactuacio/acces_i_admissio_a_la_universitat/acces-per-a-estudiants-estrangers/batxillerat/

Acreditación de conocimiento de una tercera lengua al acabar los estudios

En cuanto a la acreditación de conocimiento de una tercera lengua, la Universitat de Barcelona tiene recogido en su Plan de lenguas (2017-2020), aprobado por el Consejo de Gobierno de 14 de febrero de 2018, la misión inequívoca de contribuir a los principios de comunicación eficaz, enriquecimiento cultural mutuo e intercomprensión que la adquisición de la competencia lingüística en una tercera lengua garantiza. En su apuesta por el multilingüismo, la UB da prioridad al conocimiento y uso del inglés internacional, lengua de intercambio y comunicación en la mayoría de disciplinas académicas y lengua vehicular en diversos ámbitos de las relaciones internacionales, juntamente con el alemán, el francés y el italiano. La adquisición de esta competencia ha de permitir que los estudiantes sean capaces de tener un conocimiento instrumental de una de estas lenguas que les permita el acceso a la bibliografía y a la producción científica, el intercambio universitario y las posibilidades de internacionalización.

De acuerdo con las directrices del Consejo Interuniversitario de Catalunya sobre el requerimiento que los estudiantes alcancen la competencia lingüística en una tercera lengua al finalizar los estudios, y de acuerdo nuevamente a lo descrito en el citado Plan de Lenguas, los centros han de prever que la adquisición progresiva de la competencia permita, de manera gradual

*Ser capaz en primer y segundo curso de consultar bibliografía y utilizar adecuadamente recursos didácticos en esta lengua, según las Especialidades y a partir del nivel de salida del bachillerato

*Ser capaz, en tercer curso de seguir una clase en esta lengua, es decir, haber obtenido un determinado nivel de comprensión oral y escrita de acuerdo al nivel B1 del Marco europeo común de referencia.

*Ser capaz, en cuarto curso, de poder expresarse correctamente de manera oral y escrita en esta lengua, de acuerdo al nivel B2 del Marco europeo común de referencia.

En este sentido, la UB apuesta de manera decidida por facilitar al estudiante el diagnóstico sobre su situación inicial en cuanto a la competencia lingüística para poderlo ubicar correctamente de acuerdo con las premisas anteriormente citadas. De esta manera, en el caso que el estudiante no llegue a la universidad con la competencia conseguida, la UB le ofrece, a través de su Escuela de Idiomas Modernos un amplio abanico de cursos, ordinarios, intensivos o semipresenciales, que han de permitir mejorar la competencia lingüística y acreditarla adecuadamente. A esta oferta añade, en la medida de las posibilidades presupuestarias, la convocatoria de ayudas para financiar la realización de estos cursos.

A continuación se aportan las siguientes normativas de acceso y admisión de la Universitat de Barcelona:

NORMATIVA REGULADORA PARA ACCEDER A LAS ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA PARA PERSONAS MAYORES DE CUARENTA AÑOS MEDIANTE LA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL O PROFESIONAL. (aprobada por la CACG de la Universidad de Barcelona de 23 de marzo de 2017 y Consell de Govern de 4 de abril de 2017)

Artículo 1. Régimen jurídico

El acceso a la Universidad de Barcelona para las personas mayores de cuarenta años se rige por lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado, por los acuerdos que tome la Comisión Técnica de Acceso del Consejo Interuniversitario de Cataluña y por lo dispuesto en esta Normativa.

Se reservará el 1% de las plazas de las enseñanzas de grado ofertadas por las universidades para los candidatos que hayan superado el acceso. Las plazas se adjudicarán según la calificación global obtenida.

Artículo 2. Requisitos para solicitar el acceso.

Las personas que quieran concurrir al acceso a la Universidad de Barcelona para mayores de cuarenta años deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Tener o cumplir cuarenta años el año natural de comienzo del curso académico.
2. No poseer ninguna titulación académica que habilite para acceder a la Universidad mediante otras vías.
3. Acreditar experiencia laboral y profesional en relación con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado.

En el caso de poseer estudios extranjeros, éstos no deben permitir el acceso a la universidad en su país.

Artículo 3. Calendario y convocatoria

El acceso para mayores de cuarenta años se convoca una vez al año y solamente se puede solicitar para un único centro de estudio de las universidades catalanas.

El calendario anual de los procesos que regula esta normativa se deberá elaborar atendiendo al calendario que establezca la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad del Consejo Interuniversitario de Cataluña. La Universidad de Barcelona hará público el calendario en la página web.

Artículo 4. Inscripción a la prueba

Las personas interesadas han de formalizar la preinscripción/matriculación en la Oficina de Acceso a la Universidad, a través del portal acesnet.gencat.cat, en el plazo que establezca la convocatoria y adjuntando la correspondiente documentación.

La documentación se debe justificar dentro del plazo de presentación de la solicitud. No se valorarán los méritos del currículum que no queden acreditados.

Artículo 5. Estructura

El acceso a la Universidad para las personas mayores de cuarenta años con acreditación de experiencia laboral y profesional se estructura en dos fases:

PRIMERA FASE. VALORACIÓN DEL CURRÍCULUM

Los méritos se valoran de acuerdo con el siguiente baremo:

a) Experiencia laboral y profesional

La Comisión Evaluadora valorará que la experiencia laboral y profesional se haya desarrollado en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que se vincula la enseñanza universitaria oficial de grado elegido.

Este apartado se califica con un máximo de seis puntos, con una calificación numérica expresada con tres decimales.

En particular, se valora la experiencia adquirida y demostrable en trabajos que se relacionen específicamente con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado: hasta un máximo de 0,05 puntos por mes completo de experiencia profesional, y hasta un máximo de 0,025 puntos por mes completo para la experiencia no específica en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que se vincule la enseñanza universitaria oficial de grado elegido.

b) Formación

La formación se califica con un máximo de dos puntos, con una calificación numérica expresada con tres decimales.

Se valoran los cursos de formación y perfeccionamiento con contenidos directamente relacionados con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado, de duración igual o superior a quince horas, de acuerdo con la siguiente escala: 0,002 puntos por hora.

Asimismo, se valoran los cursos de formación y perfeccionamiento con contenidos incluidos en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento pero no directamente relacionados con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado, de duración igual o superior a quince horas, con 0,001 puntos por hora.

c) Conocimiento de catalán

El conocimiento del catalán se valora con un punto como máximo, de acuerdo con la siguiente equivalencia:

- Certificado de nivel elemental (A): 0,300 puntos
- Certificado de nivel intermedio (B): 0,600 puntos
- Certificado de nivel de suficiencia (C): 0,900 puntos
- Certificado de nivel superior (D): 1,000 puntos

Únicamente se puntúa el nivel más alto obtenido.

d) Conocimiento de terceras lenguas

El conocimiento de terceras lenguas se valora en total con un punto como máximo, de acuerdo con la siguiente equivalencia:

- Certificado de nivel A2: 0,100 puntos
- Certificado de nivel B1: 0,300 puntos
- Certificado de nivel B2: 0,500 puntos
- Certificado de nivel C1: 0,800 puntos
- Certificado de nivel C2: 1,000 puntos

Únicamente se puntúa el nivel más alto obtenido en cada lengua.

Resultado de la primera fase de valoración

El resultado final de esta primera fase de valoración tiene una puntuación cuantitativa entre cero y diez puntos, expresada con tres decimales. Los candidatos que obtienen una calificación inferior a cinco puntos no superan la prueba de acceso, y los que obtienen una puntuación igual o superior a cinco puntos tienen derecho a la entrevista personal.

La superación de esta primera fase no tiene ningún tipo de equivalencia con la enseñanza secundaria.

SEGUNDA FASE. ENTREVISTA PERSONAL

Una vez superada la primera fase, la Comisión Evaluadora convoca a la persona solicitante a una entrevista personal. El lugar, el día y la hora se hacen públicos a través de la web de la Universidad de Barcelona (www.ub.edu), en el apartado de Futuros Estudiantes ¿ Admisiones.

No asistir a la entrevista personal en el lugar, el día y la hora señalada hace decaer todos los derechos de la persona solicitante.

En la entrevista personal se valora y aprecia la madurez e idoneidad de la persona candidata para seguir con éxito la enseñanza universitaria oficial de grado elegido. En esta segunda fase se califica al candidato como Apto o No apto. Obtener la calificación de No apto significa no haber superado la prueba de acceso para las personas mayores de cuarenta años en la Universidad de Barcelona.

Artículo 6. Calificación final del acceso a la Universidad para las personas mayores de cuarenta años

El resultado final es la calificación cuantitativa obtenida en la primera fase (valoración), siempre que la Comisión Evaluadora haya evaluado al candidato como Apto en la segunda fase (entrevista personal).

Artículo 7. Comisión Evaluadora

Para organizar y gestionar el desarrollo del acceso para las personas mayores de cuarenta años mediante la acreditación de experiencia laboral y profesional, la Universidad de Barcelona nombra una comisión evaluadora para cada una de las ramas de conocimiento en que se ofrecen grados.

Esta comisión está formada por:

- Un presidente
- Un secretario
- Un vocal

Cada uno de estos miembros debe pertenecer a alguno de los ámbitos de conocimiento siguientes:

- Artes y humanidades
- Ciencias
- Ciencias de la salud
- Ciencias sociales y jurídicas
- Ingeniería y arquitectura

Para comunicaciones, y para cualquier otra incidencia, la Comisión tiene su sede en la unidad de Gestión Académica ¿ Asuntos Generales y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona). El funcionamiento de la Comisión Evaluadora debe adaptarse a las normas establecidas en el capítulo II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Para que esta vía de acceso se desarrolle correctamente, se tienen en cuenta los criterios recogidos en esta Normativa.

Además, se debe velar por que se adopten las medidas adecuadas para garantizar el secreto de la documentación aportada por las personas interesadas.

Artículo 8. Reclamaciones

La persona interesada puede presentar una reclamación sobre la calificación final obtenida. El plazo de presentación es de tres días hábiles, a contar desde la fecha de publicación de las calificaciones. La reclamación debe presentarse en la Oficina del Registro del Pabellón Rosa o en cualquiera de los registros de la Universidad de Barcelona y se dirigirá al presidente de la Comisión Evaluadora del acceso para las personas mayores de cuarenta años correspondiente.

Transcurrido el plazo de presentación de reclamaciones y una vez resueltas -en el caso de que se hayan presentado-, se publica la relación definitiva de calificaciones. Contra esta resolución, que agota la vía administrativa, la persona interesada podrá interponer recurso contencioso administrativo ante la sala de lo contencioso administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Cataluña en el plazo de dos meses, a contar desde la fecha de publicación de esta resolución, sin perjuicio que pueda interponer cualquier otro que considere pertinente, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Artículo 9. Compatibilidad con otras vías de acceso

Las personas que puedan acceder a la Universidad por la vía de mayores de 25 años, mayores de 40 años y mayores de 45 años y quieran hacer uso de las tres vías pueden hacerlo formalizando la inscripción correspondiente a cada una de las pruebas, y abonando los precios correspondientes a las tres inscripciones.

Disposición final. Entrada en vigor

Esta Normativa entrará en vigor el día que se aprueba.

NORMATIVA REGULADORA DE LA ENTREVISTA PARA ACCEDER A LAS ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA PARA PERSONAS MAYORES DE CUARENTA Y CINCO AÑOS. (aprobada por la CACG de la Universidad de Barcelona de 30 de enero de 2015 y Consell de Govern de 11 de febrero de 2015)

Artículo 1. Régimen jurídico

El acceso a la Universidad de Barcelona para las personas mayores de cuarenta y cinco años se rige por lo establecido en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a enseñanzas universitarias oficiales de grado, previsto en el capítulo IV, «Procedimientos específicos de acceso y admisión», sección 3ª, artículo 17, «Acceso para mayores de 45 años», y por lo dispuesto en esta Normativa.

Artículo 2. Convocatoria de la entrevista

La Universidad de Barcelona convocará anualmente entrevistas a las personas mayores de cuarenta y cinco años que, habiendo superado las pruebas previas, quieran acceder a una de las enseñanzas oficiales de grado de la UB.

La convocatoria con la fecha y el lugar de la entrevista, el período de inscripción, así como cualquier otra información de interés relacionada, se anunciará con una antelación mínima de siete días. Con carácter general, las entrevistas se llevan a cabo los meses de junio y julio.

La convocatoria se publicará en el tablón de anuncios de Gestión Académica - Acceso y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona) y en la web de la Universidad de Barcelona (www.ub.edu), en el apartado de acceso a la Universidad.

Artículo 3. Presentación a la entrevista

Las personas mayores de cuarenta y cinco años que quieran acceder a una enseñanza oficial de grado de la Universidad por esta vía sólo pueden presentarse a una única entrevista.

En el momento de la presentación, deben entregar a la Comisión Evaluadora la siguiente documentación:

- a) Una fotocopia del documento nacional de identidad, NIE o pasaporte
- b) El currículum detallado
- c) Una carta de motivación en que justifiquen el interés por cursar la enseñanza oficial de grado escogido

No asistir a la entrevista personal en el lugar, el día y la hora señalada hace decaer todos los derechos de la persona solicitante.

Artículo 4. Calificación

Una vez hecha la entrevista, cada candidato obtiene la calificación de Apto o No apto. Para ser admitido a la enseñanza oficial de grado solicitado, es condición necesaria haber obtenido la calificación de Apto.

La entrevista sólo es válida para el año en que se presenta la solicitud y para la enseñanza oficial de grado solicitado.

Artículo 5. Comisión Evaluadora

A efectos de la organización y la gestión del desarrollo del acceso para personas mayores de cuarenta y cinco años, la Universidad de Barcelona nombra una comisión evaluadora para cada una de las ramas de conocimiento en que se ofrecen grados.

Esta comisión está formada por:

- Un presidente
- Un secretario
- Un vocal

Cada uno de estos miembros debe pertenecer a alguno de los ámbitos de conocimiento siguientes:

- Artes y humanidades
- Ciencias
- Ciencias de la salud
- Ciencias sociales y jurídicas
- Ingeniería y arquitectura

Para comunicaciones, y para cualquier otra incidencia, la Comisión tiene su sede en la unidad de Gestión Académica - Acceso y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona). El funcionamiento de la Comisión Evaluadora debe adaptarse a las normas establecidas en el capítulo II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Para que esta vía de acceso se desarrolle correctamente, se tienen en cuenta los criterios recogidos en esta Normativa. Además, se debe velar para que se adopten las medidas adecuadas para garantizar el secreto de la documentación aportada por las personas interesadas.

Artículo 6. Convocatoria y calendario

El calendario de la convocatoria a la entrevista lo fija cada curso académico el órgano competente de la Universidad de Barcelona.

Disposición final. Entrada en vigor

Esta Normativa entrará en vigor el día que se aprueba

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La Universidad de Barcelona desde cada uno de sus centros realiza actividades y programas específicos de información y de atención al estudiante matriculado en la universidad, en colaboración con el SAE (Servicio de atención al estudiante) que abarcan todas las fases de sus estudios.

Estas actividades y programas están enmarcadas en el plan de acción tutorial de la Universidad de Barcelona (PAT). Se trata de un plan institucional de cada enseñanza que especifica los objetivos y la organización de la acción tutorial.

Cada plan de acción tutorial está bajo la responsabilidad de un profesor coordinador nombrado por el jefe de estudios que tiene las funciones de:

Coordinarse con el decanato/dirección de centro, secretaría de docencia y estudiantes, coordinador de movilidad, jefe de estudios y con el SAE

- Velar por el desarrollo correcto del PAT
- Coordinar, dinamizar y hacer el seguimiento de los tutores de la enseñanza.
- Asesorar y dar apoyo para que los tutores puedan desarrollar sus funciones.
- Definir necesidades de formación de tutores y colaborar con el coordinador de formación del profesorado del centro.
- Colaborar con el SAE en las actividades de captación de estudiantes y coordinarse con coordinadores de otras enseñanzas para impartir charlas y proporcionar información por ámbitos de conocimiento.
- Identificar los problemas de transición del bachillerato y de los ciclos formativos a la UB y organizar, con el apoyo del SAE y del ICE, jornadas de intercambio con profesorado de secundaria.
- Recopilar la información necesaria de la titulación a fin de que el SAE la confeccione y la difunda.
- Hacer de enlace entre el PAT y otras instancias de la titulación, del centro o de la UB.
- Velar para que la información que se ofrece desde la web del centro dirigida a los estudiantes de educación secundaria sea la adecuada.
- Elaborar el informe de evaluación final.
- Proponer tutores

Cada plan de acción tutorial dispone del apoyo, por una parte, del Servicio de atención al estudiante (SAE), mencionado anteriormente, y, por otra, del Instituto de Ciencias de la Educación (ICE), que se encarga de las actividades de formación y de intercambio para coordinadores de planes de acción tutorial y para tutores. También gestiona una web institucional de información para la acción tutorial.

Además, el Campus Virtual de la UB ofrece prestaciones para el seguimiento tutorial semipresencial y apoyo tecnológico para gestionar los planes de acción tutorial.

Los coordinadores trabajan el documento del PAT con las funciones mencionadas anteriormente y, en estrecha colaboración con el SAE, realizan acciones que podemos sintetizar de esta manera:

- *Acciones en la fase inicial de los estudios universitarios:*

- Difusión de actividades de acogida al centro y a la enseñanza para estudiantes con plaza.
- Actividades específicas dirigidas a la acogida del alumnado que no proviene del bachillerato, especialmente al colectivo de mayores de 25 años.
- Prestación de servicios al estudiante: información sobre alojamientos, gestión de seguros y de otros.
- Información al estudiante sobre el servicio de tutoría.
- Colaboración en actividades de acogida para estudiantes de programas de movilidad matriculados en la UB.
- Actividades de formación transversal de orientación para el aprovechamiento académico.

- *Acciones durante el desarrollo de los estudios universitarios:*

- Información diversa al profesorado tutor.
- Información al profesorado tutor del seguimiento del alumnado que ha sido enviado al Servicio de atención al estudiante desde la tutoría
- Información de interés para el estudiante: Programas Erasmus, SICUE o equivalentes; becas, préstamos y ayudas; complementos de formación con vistas a la continuidad de los estudios.

- *Acciones en la fase final de los estudios universitarios:*

- Formación y orientación al estudiante para la inserción profesional y para la continuidad en otros estudios.
- Información sobre recursos del SAE relacionados con la inserción laboral (Programa Feina UB).

- *Acciones dirigidas a dar apoyo al alumnado con características o perfiles específicos: estudiantes con minusvalías, extranjeros, con rendimiento de excelencia, deportistas de élite, etc.*

Promover la igualdad de oportunidades de los estudiantes con discapacidad no sólo es otro objetivo prioritario de la Universidad de Barcelona sino de todas las universidades del sistema universitario catalán a través del Consejo Interuniversitario de Cataluña (CIC). Ante la necesidad de promover líneas de atención comunes a los estudiantes con discapacidad, la Comisión de Acceso y Asuntos estudiantiles del CIC acordó en septiembre del 2006 la creación de la Comisión Técnica UNIDISCAT (Universidad y Discapacidad en Cataluña), en la que están representadas todas las universidades catalanas y cuyos objetivos principales son:

Analizar la situación actual y las necesidades de los estudiantes con discapacidad para establecer un protocolo de actuación y respuesta.

Crear un espacio de trabajo conjunto entre las universidades catalanas para mantener una buena coordinación en este tema y promover líneas de actuación comunes.

Estudiar el marco legal y jurídico relacionado con las adaptaciones curriculares.

Establecer colaboraciones con otros departamentos o entidades que también traten aspectos relacionados con las personas con disminución.

Elevar propuestas a la Comisión de Acceso y Asuntos estudiantiles del CIC.

Asimismo, a lo largo de los estudios universitarios el estudiante dispone de diversas figuras para facilitarle un seguimiento y orientación, como son:

Tutoría docente: Orientación y seguimiento en contenidos específicos de asignaturas/materias de las titulaciones. Esta orientación la lleva a término el profesor propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados en la misma. La finalidad de esta orientación es planificar, guiar, dinamizar, seguir y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta tanto su perfil, intereses, necesidades y conocimientos previos como las características/exigencias del contexto (EEES, perfil académico/profesional, demanda sociolaboral, etc.).

Respecto a los mecanismos de orientación y apoyo a los estudiantes participantes en el Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, las acciones previstas siguen las pautas establecidas por el Plan de Acción Tutorial de la Universidad de Barcelona, que se articulan considerando tres aspectos básicos:

- Información
- Orientación
- Formación

La nueva concepción de un enfoque del aprendizaje basado en el estudiante, junto con la incorporación de la adquisición de competencias transversales más vinculadas a aspectos actitudinales, brinda la oportunidad de redefinir los objetivos y organización de las acciones tutoriales.

Así se diseña la tutorización del estudiante en forma proporcionalmente inversa a la evolución de su aprendizaje, prestando una atención especial durante los primeros años de la carrera, fomentando así el trabajo autónomo, la toma de decisiones, hacia el final de los estudios.

Siguiendo con esta orientación, se considera importante la implicación de todas las personas en contacto con el estudiante a lo largo del proceso formativo, articulándose entorno a las siguientes figuras:

- Profesorado
- Personal de Gestión: Dirección, Coordinación Estudios
- Departamento Estudiante-Escuela-Empresa
- Secretaria

Información

La autorización en cuanto a la información que necesitan los estudiantes se focaliza de forma más destacada en los primeros años de la carrera, donde el alumno requiere de un apoyo suplementario en su integración a la Institución y a los estudios.

Para ello la EUHT CETT considera los recursos siguientes:

- **Coordinador de Título de Grado:** Responsable de facilitar al alumno toda la información necesaria sobre el diseño de la titulación, posibilidad de itinerarios, oportunidades de desarrollo, recomendaciones sobre la organización del propio trabajo, el sentido de la adquisición de competencias y el proyecto formativo del centro.

- **Responsable Académico de Centro:** profesor asignado para garantizar el correcto funcionamiento ordinario en la impartición de la formación vinculada a cada centro, así como facilitar la información, asesoramiento necesario a los estudiantes de dicho Grado.

- **Tutor de Grupo:** es un perfil asignado como responsabilidad a determinados profesores, conocedores expertos del funcionamiento y desarrollo de la titulación más allá de sus tareas propia como docentes. Ejerce de representante de los profesores al conjunto de los alumnos y viceversa.

- **Secretaría:** se responsabilizan de la información de todas las cuestiones administrativas de comprensión necesaria para facilitar y fomentar la toma de decisiones de los estudiantes respecto a la estructuración de su ritmo de trabajo.

A fin de coordinar adecuadamente las funciones administrativas académicas necesarias de los estudiantes, se considera necesario establecer funciones delegadas en las Secretarías Académicas de cada uno de los centros participantes.

Orientación

Orientación entendida como el asesoramiento en la trayectoria profesionalizadora del estudiante, necesidad que se incrementa a medida que el alumno evoluciona en su formación.

El contacto con el mundo de la empresa a partir de la realización de prácticas externas, hace necesario establecer un soporte al estudiante a fin de facilitar su integración en el entorno laboral. Ello se fundamenta en las siguientes figuras:

- **Responsable Académico de Centro:** Es el profesor que mantiene el contacto directo con los estudiantes en cada uno de los centros de formación de referencia, y por tanto asume la responsabilidad de contribuir a la orientación profesional y académica de los alumnos, conjuntamente con el tutor de grupo.

- **Servicio Estudiante-Escuela-Empresa E3:** el estudiante dispone del asesoramiento de este departamento ubicado en la EUHT CETT-UB en cuanto surge su posibilidad de inserción profesional, considerando sus inquietudes y evolución en el aprendizaje. Son los responsables de guiar al alumno en esta tarea.

- **Tutor de Grupo:** desde el punto de vista de la orientación esta figura es la responsable de articular cualquier cuestión relacionada con los estudiantes que trascienda el aspecto puramente académico, gestionando las diferentes acciones con el Coordinador de Grado y Responsables Académicos de referencia.

Formación

La autorización en el proceso formativo está directamente asociado a constituirse en el soporte que permita conseguir los resultados del aprendizaje, es decir la adquisición de las competencias específicas y transversales identificadas en esta titulación.

Es por ello que es imprescindible que se mantenga de forma regular a lo largo de todo el proceso, interviniendo las figuras siguientes:

- **Profesorado:** todo docente debe incorporar como parte de su tarea habitual, el asesoramiento y guía de todo aquello vinculado directamente con el desarrollo de la asignatura de la que es responsable, de forma sistematizada o bien en la propia dinámica del aula, de forma individual o en pequeños grupos.

Asimismo, y como actor que interactúa habitualmente con los alumnos, se convierte en posible receptor de información que puede trascender lo académico, gestionándolo a través de la figura del Tutor de Grupo o el propio Coordinador de Grado.

Dentro de esta categoría es necesario destacar dos figuras determinantes en la autorización formativa, sobretudo en aspectos vinculados a la adquisición de determinadas competencias transversales:

- **Tutor de aprendizaje en la empresa:** en su tarea, principalmente vinculada al aprendizaje del alumno, participa de una función orientadora fundamentada principalmente en la experiencia profesional y a requerimiento del propio estudiante.

- **Tutor de Grupo:** realiza una valoración periódica de la evolución del aprendizaje del grupo, introduciendo propuestas para corregir posibles desviaciones, compartiéndolo con el resto de profesorado y con los propios estudiantes.

- **Comisión de Coordinación de Grado:** Órgano colegial responsable de las sesiones de evaluación al finalizar cada semestre, a fin de compartir información sobre el seguimiento de la formación y evolución de los estudiantes tanto a nivel individual como a nivel grupal. Estas sesiones permiten identificar potencialidades de determinados alumnos que es necesario aprovechar, como casos que requieran un seguimiento más específico, pudiendo así articular acciones concretas.

El sistema de asesoramiento y apoyo al estudiante se fundamenta principalmente en la posibilidad y necesidad de compartir la información del alumno a partir del trabajo conjunto de los diferentes actores que participan en el proceso formativo.

| 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS | |
|--|--------|
| Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias | |
| MÍNIMO | MÁXIMO |
| 0 | 144 |
| Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios | |
| MÍNIMO | MÁXIMO |
| 0 | 36 |
| Adjuntar Título Propio | |
| Ver Apartado 4: Anexo 2. | |
| Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional | |
| MÍNIMO | MÁXIMO |
| 0 | 36 |

NORMAS PARA EL RECONOCIMIENTO Y PARA LA TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LAS ENSEÑANZAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA

Aprobada por:

- Comisión Académica de Consejo de Gobierno de 5 de mayo de 2011
- Consejo de Gobierno de 7 de junio de 2011

Modificada por:

- Comisión Académica de Consejo de Gobierno de 5 de abril de 2013, de 21 de septiembre de 2015 y de 5 de julio de 2016
- Consejo de Gobierno de 29 de mayo de 2013, de 8 de octubre de 2015 y de 13 de julio de 2016

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales de grado, máster y doctorado impartidos por las universidades españolas en todo el territorio nacional, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, establece como uno de los objetivos fundamentales de la organización de las enseñanzas fomentar la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa como en otras partes del mundo y, sobre todo, entre las diferentes universidades españolas y dentro de una misma universidad.

Con esta finalidad, es imprescindible disponer de un sistema de reconocimiento, de transferencia y de acumulación de créditos en el que se reconozca los créditos cursados previamente y se incorporen al expediente del estudiante.

Estas normas pretenden regular el procedimiento a seguir y los criterios a emplear en la Universidad de Barcelona de acuerdo con la legislación vigente.

1. El reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos es la aceptación, por parte de la Universidad de Barcelona, de la formación o de la experiencia profesional que figura a continuación, que se computan al expediente de otras enseñanzas que el estudiante esté cursando a efectos de obtener un título oficial. En ningún caso se pueden reconocer los créditos correspondientes al trabajo de fin de grado.

Formación o experiencia profesional objeto de reconocimiento académico:

- a) Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o cualquier otra universidad, por lo que computan en las nuevas enseñanzas oficiales, a efectos de obtener un título oficial.

Si se trata de títulos oficiales de universidades españolas y el título al que accede el alumno pertenece a la misma rama de conocimiento que el título de grado cursado anteriormente, deben ser objeto de reconocimiento al menos un número de créditos que sea al menos el 15% del total de créditos del título, correspondientes a materias de formación básica de la misma rama.

Si el título al que se accede pertenece a una rama de conocimiento diferente, son también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en las materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.

Cuando la formación básica superada en los estudios de origen no esté en concordancia con las competencias y los conocimientos asociados a las materias de formación básica de la nueva enseñanza, el Jefe de Estudios, junto con el estudiante, pueden acordar el reconocimiento de otros créditos de la titulación, respetando siempre el número mínimo de créditos a reconocer.

El resto de créditos, excepto los del trabajo de fin de grado, pueden ser reconocidos teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos adquiridos.

b) Los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales que conducen a la obtención del título de técnico superior de formación profesional, técnico superior de artes plásticas y diseño, técnico deportivo superior y graduados en enseñanzas artísticas.

c) Los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a otros títulos amparados por el artículo 34.1 de la Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades.

d) La experiencia laboral y profesional, siempre que esté relacionada con las competencias de la titulación que está cursando el estudiante.

El límite de créditos que se pueden reconocer en base a otras enseñanzas universitarias no oficiales y en la experiencia profesional (apartados c y d) no puede ser superior, en conjunto, el 15% de los créditos del plan de estudios que está cursando el estudiante.

Únicamente se puede reconocer un porcentaje superior al 15%, hasta la totalidad de créditos del plan de estudios, excepto el trabajo final de grado, cuando el título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial, y así conste en la memoria del título oficial verificada en las condiciones establecidas en los artículos 6.4 y 6.5 del Real Decreto 861/2010.

e) Seis créditos computables como optativos en la titulación de grado por la participación en actividades institucionales universitarias de tipo cultural, deportivo, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, las actividades deberán haberse llevado a cabo dentro del mismo período en que se cursa la enseñanza, excepto en el caso de actividades institucionales o universitarias realizadas verano inmediatamente anterior a lo que el estudiante accede a la titulación de grado de la UB.

La equivalencia de las actividades institucionales universitarias se fija en 1 crédito por cada 25 horas de dedicación del estudiante.

Actividades institucionales objeto de reconocimiento académico:

- Actividades organizadas por servicios centrales de la UB y entidades del Grupo UB.
- Actividades institucionales universitarias organizadas por otras universidades.
- Actividades de representación estudiantil en los casos de miembros electos y activos de los consejos de departamento, consejos de estudios, de la Junta de Facultad, de las comisiones delegadas de Junta, del Claustro, del Consejo de Gobierno, de las comisiones delegadas del Consejo de Gobierno y de los consejos directivos de los colegios mayores, del Consejo del Alumnado y de sus comisiones permanente y delegadas. Se reconocen a razón de 1,5 créditos por cada mandato y órgano / comisión, con una participación mínima del 80% de las sesiones.
- Actividades institucionales organizadas por el centro mismo (propio o adscrito).

La Comisión Académica del Consejo de Gobierno (CACG) aprobará anualmente la relación de los servicios centrales de la UB y de las entidades del Grupo UB que pueden ofrecer actividades institucionales universitarias susceptibles de ser reconocidas por los centros para obtener reconocimiento académico que se establece en el artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2007.

La comisión académica de los centros o de los centros de trabajo, o el órgano en quien delegue, aprobará las actividades organizadas por el centro susceptible de reconocimiento académico.

Los centros deben hacer difusión, mediante la web, de la oferta susceptible de reconocimiento académico, tanto de la oferta de actividades organizada por el centro, como de la relación de servicios centrales UB o de entidades del Grupo UB que organizan actividades susceptibles de este reconocimiento aprobada previamente por la CACG.

2. Criterios para la resolución del reconocimiento

Con carácter general, el reconocimiento se llevará a cabo valorando la adecuación de competencias y contenidos de las materias y las asignaturas que ha superado el estudiante en relación con las materias y las asignaturas definidas en el plan de estudios del título de grado al que accede.

En caso de que el estudiante haya cursado estudios de grado, se puede reconocer la formación básica que establece esta norma como créditos de formación básica de la rama, sin necesidad de identificar materias o asignaturas superadas o reconocidas.

En el caso de resolver el reconocimiento por créditos de formación básica de la rama o por créditos parciales de materias del título de grado, la resolución debe incluir la relación de asignaturas que debe cursar el estudiante para completar los créditos que establece la titulación para obtener el título.

En el caso de solicitudes de reconocimiento de estudios cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias que se indican en el apartado 1.b, únicamente pueden ser objeto de reconocimiento estudios finalizados. Sin embargo, también pueden ser objeto de reconocimiento los estudios parciales, siempre que acrediten oficialmente en créditos ECTS. Los créditos reconocidos en base a estos estudios no pueden superar el 60 por 100 de los créditos del plan de estudios o del currículo del título que se pretende cursar.

Los títulos extranjeros deben haber sido homologados en alguno de los títulos españoles oficiales de educación superior, de acuerdo con la normativa aplicable en cada caso para ser objeto de reconocimiento.

Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o cualquier otra universidad que no han sido objeto de reconocimiento se transferirán al expediente académico del estudiante, siempre que no hayan conducido a obtener un título oficial. No deben transferirse al nuevo expediente académico del estudiante los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales previas que no han conducido a obtener un título cuando el interesado manifieste previamente la voluntad de simultanear las enseñanzas.

3. Transferencia de créditos

La transferencia de créditos consiste en incluir en todos los documentos académicos oficiales acreditativos de enseñanzas seguidas por el estudiante, los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad a la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad española, siempre que no hayan conducido a obtener un título oficial y que no hayan sido objeto de reconocimiento.

Únicamente serán transferidos créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales cursadas previamente por el estudiante, en el caso de que el estudiante haya solicitado un reconocimiento o si solicita la transferencia de créditos expresamente.

4. Efectos académicos

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título (SET).

Los créditos reconocidos se tendrán en cuenta para computar los créditos que debe superar el estudiante para obtener el título oficial, pero únicamente los créditos superados en el título oficial y los reconocidos basándose en estudios oficiales o en estudios propios que hayan extinguido por la implantación del título oficial se computan por calcular la media del expediente académico del estudiante.

Los créditos transferidos no se tienen en cuenta a efectos de computar créditos que hay que superar para obtener el título oficial ni de calcular la media del expediente académico del estudiante.

Disposición derogatoria

Estas normas derogan la Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad de Barcelona aprobada anteriormente, el anexo a la normativa mencionada y cualquier otra normativa de rango igual o inferior que se oponga.

Entrada en vigor

Esta normativa entrará en vigor a partir del momento en que se apruebe.

Reconocimiento de créditos cursados en estudios superiores oficiales no universitarios

Dada la especificidad del título, es posible que se dé la casuística de que alumnos que hayan cursado estudios superiores oficiales no universitarios o bien títulos propios tengan interés en cursar el grado y puedan tener reconocimiento de créditos. Para estos casos se tendrá en cuenta la adecuación de las competencias adquiridas, así como los conocimientos i resultados de aprendizaje tal y como se indica en el art.4¿¿

A priori se intuye que aquellos estudios vinculados a los sectores de la hostelería, a la industria alimentaria, a la agroalimentación, a la dietética y nutrición, así como a la tecnología de los alimentos, serán los que puedan ser susceptibles de proceder al reconocimiento de créditos.

El reconocimiento se basará en aquellas competencias adquiridas previamente y no podrán ser nunca de conocimientos nucleares que se estructuran en asignaturas fundamentales del grado. En este sentido, las opciones de reconocimiento de créditos serán distintas en función siempre de la procedencia del alumnado.

Dada la especificidad y grado de especialización que se confiere en las asignaturas de las menciones éstas en ningún caso serían susceptibles de reconocimiento.

Adjuntamos una información aproximada del tanto por ciento mínimo y máximo de créditos ECTS que podrían ser susceptibles de reconocimiento según el ciclo cursado.

| CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR | % mínimo | % máximo |
|--|----------|----------|
| DIRECCIÓN DE COCINA | 10 | 33 |
| SERVICIOS DE RESTAURACIÓN | 7 | 19 |
| CICLO ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS | 6 | 18 |
| LABORATORIO DE ANÁLISI I CONTROL DE CUALIDAD | - | 3 |
| PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | - | 6 |
| DIETÉTICA (LOGSE) | - | 5 |
| VITIVINICULTURA | - | 3 |

Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional

El carácter profesionalizador del Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas comporta la posibilidad de reconocer parte del aprendizaje por la experiencia profesional acreditada por el potencial estudiante, tal como recoge la normativa vigente.

En ese sentido, y después del análisis del diseño curricular del Grado en la identificación de determinados contenidos de aprendizaje, se hace evidente el contemplar la posibilidad de poder reconocer créditos correspondientes a determinadas asignaturas vinculadas a la adquisición de competencias en habilidades técnicas en el entorno culinario.

Para ello se requerirá al posible postulante la aportación de evidencias escritas sobre las responsabilidades, funciones tareas desarrolladas durante el periodo de experiencia profesional, en ese sentido es importante considerar que dicha experiencia haya sido desarrollada en ámbitos del sector de la restauración en entornos de gestión operativa.

Se considera como periodo óptimo de evidencia el haber desarrollado dicha responsabilidad durante un mínimo de seis meses de forma continuada durante los últimos cinco años.

Dicho reconocimiento no es directo, no será suficiente cumplir con dicho requisito, sino que habrá una comisión que valorará si las competencias y habilidades que haya desarrollado el estudiante sean del nivel adecuado en el conocimiento culinario y gastronómico, considerando que la metodología de enseñanza y aprendizaje de dicho Grado sigue un paradigma pedagógico activo basado en la experiencia.

En este sentido se focalizará principalmente la atención en las competencias adquiridas en determinadas habilidades derivadas de la experiencia en el desarrollo profesional en ámbitos de cocina, tanto en el entorno comercial como de colectividades, pudiendo considerar determinados reconocimientos en aquellas asignaturas que se caracterizan por su carácter de aprendizaje basado principalmente en la aplicabilidad práctica como por ejemplo: ¿Sistemas y Procesos de Producción en Cocina¿; ¿Técnicas y Elaboraciones Culinarias¿; ¿Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo¿; ¿Cocina Dulce: Técnicas y Fórmulas¿; ¿Elaboración y Cata de Bebidas¿; ¿La Cocina Tradicional: de la Local a la Global¿ o ¿Prácticum de Iniciación¿.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

| |
|---|
| 5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS |
| Ver Apartado 5: Anexo 1. |
| 5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS |
| Teoría |
| Teoricopráctica |
| Seminarios |
| Prácticas de problemas |
| Prácticas con documentos |
| Prácticas de Ordenador |
| Prácticas Orales Comunicativas |
| Prácticas de Laboratorio |
| Prácticas Externas |
| Otras Prácticas |
| Salidas Culturales |
| Salidas de Campo |
| Actividades Tuteladas |
| Actividades Autónomas |
| 5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES |
| Clases Magistrales |
| Coloquios |
| Conferencias |
| Debate Dirigido |
| Rueda de Intervenciones |
| Seminario |
| Mesa Redonda |
| Trabajo en Grupo |
| Trabajo Escrito |
| Actividades de Aplicación |
| Aprendizaje Basado en Problemas |
| Resolución de Problemas |
| Realización Carpeta Aprendizaje |
| Laboratorio de Problemas |
| Ejercicios Prácticos |
| Búsqueda de Información |
| Contraste de Expectativas |
| Elaboración de Proyectos |
| Estudio de Casos |
| Simulación |
| Clases Teórico-Prácticas |
| Salidas de Campo |
| Prácticas |
| 5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN |

| | | |
|---|-------------------------------|----------------------------|
| Pruebas Escritas | | |
| Pruebas Orales | | |
| Instrumentos Basados en la Observación | | |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | | |
| Simulaciones | | |
| Instrumentos de co-evaluación | | |
| 5.5 SIN NIVEL 1 | | |
| NIVEL 2: HISTORIA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias Sociales y Jurídicas | Historia |
| ECTS NIVEL2 | 18 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |

| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
|---|-------------------|---------------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Historia de la Cocina y la Gastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Arte y Cocina | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Comprender las implicaciones psicológicas, sociales y culturales que influyen en la formación del gusto y en la evolución del comportamiento alimentario. | | |

- Aplicar herramientas de análisis de los hábitos de consumo alimentario, de la evolución de los gustos y de las tendencias del mercado.
- Conocer las manifestaciones culinarias y gastronómicas en referencia al contexto histórico en que aparecen.
- Interpretar la evolución de las prácticas culinarias y de la gastronomía como manifestación social y cultural de cada etapa de la historia.
- Entender los hábitos culinarios en función del desarrollo histórico, las diferencias entre culturas, religiones y costumbres y la adaptación al medio natural.
- Conocer los factores implicados en el sector agroalimentario, la industria de transformación y el mercado, y ser capaz de interpretar globalmente la cadena de producción y distribución alimentaria y su impacto en el entorno.
- Asimilar la influencia de las artes plásticas y sensoriales en la gastronomía.
- Comprender las manifestaciones gastronómicas como expresión de las concepciones estéticas de cada sociedad y momento histórico.
- Conocer e interpretar las representaciones gastronómicas en la historia del arte.
- Asimilar principios de estética y diseño artístico y aplicarlos a la creación de manifestaciones gastronómicas.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Condicionantes biológicos y culturales de la alimentación
- Símbolos y significados del alimento. La alimentación como sistema de adaptación sociocultural.
- Evolución y tendencias actuales del consumo alimentario
- Globalización, mestizaje e importación de nuevos modelos alimentarios.
- Tradición, identidad cultural y procesos de patrimonialización gastronómica
- Historia y evolución de las practicas culinarias
- Historia del pensamiento gastronómico
- Origen y desarrollo de la restauración pública
- Cocina y gastronomía en el contexto socioeconómico contemporáneo
- Alimentación y gastronomía en las representaciones artísticas.
- La gastronomía y la concepción estética de las sociedades a través de la historia
- Bases estéticas del diseño artístico aplicadas a la creatividad gastronómica

5.5.1.4 OBSERVACIONES

La materia pretende una aproximación a la alimentación, la cocina y la gastronomía humanas desde una perspectiva cultural -histórica, antropológica, artística, social-, que incluye el estudio de los sistemas alimentarios, las implicaciones psicológicas y socioeconómicas del consumo alimentario, los símbolos y significados culturales del alimento, así como la evolución histórica de las prácticas culinarias, el conocimiento de las tradiciones gastronómicas, y la conversión contemporánea de este patrimonio en recurso turístico.

El objetivo de capacitar al alumno para el análisis multidisciplinar y la comprensión del entorno antropológico, histórico y social de las prácticas alimentarias, hace recomendable que haya asimilado previamente competencias relacionadas con los objetivos de formación de las Ciencias Sociales.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE12 - Poder entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población

CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|------------------------|-------|----------------|
| Teoría | 144 | 100 |
| Teoricopráctica | 20 | 100 |
| Prácticas de problemas | 14 | 100 |
| Salidas de Campo | 4 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 12 | 20 |
| Actividades Autónomas | 256 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Actividades de Aplicación

Resolución de Problemas

| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Clases Teórico-Prácticas | | |
| Salidas de Campo | | |
| Prácticas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 20.0 | 30.0 |
| NIVEL 2: QUÍMICA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias | Química |
| ECTS NIVEL2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 12 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Principios de Fisiología y Bioquímica | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| | | |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Química de los Alimentos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Consolidar y ampliar los conocimientos de Química (Orgánica e Inorgánica) adquiridos en la formación secundaria necesarios para comprender las propiedades de los productos en función de las estructuras químicas. Relacionar las propiedades y funciones con la estructura de los productos existentes en los alimentos. Conocer las causas químicas de las modificaciones de los componentes de los alimentos producidos durante la elaboración y almacenamiento. Conocer las reacciones químicas que tienen lugar en los diferentes procesos culinarios. Conocer la composición química de los alimentos, sus propiedades y valor nutritivo. Identificar los diferentes tipos de biomoléculas Conocer las relaciones entre la estructura química y la función biológica Conocer los principales aditivos alimentarios y aromas Comprender el papel y funciones de las enzimas y su regulación Distinguir entre los diferentes tipos y niveles de organización celular: células procariontas y eucariotas. Conocer la base de la biología molecular y la importancia de esta disciplina en el desarrollo biotecnológico. Comprender los fundamentos de los procesos fisiológicos y fisiopatológicos. Comprender los sistemas y procesos fisiológicos más relacionados con la alimentación. Comprender los mecanismos de la percepción sensorial, utilizar correctamente la nomenclatura propia del análisis sensorial de los alimentos y de los procesos culinarios. Adquirir las habilidades de trabajo en un laboratorio químico, físico y biológico en el ámbito de los alimentos. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> La química de los compuestos orgánicos: funciones, propiedades y reactividad. Los componentes de los alimentos (carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, enzimas, etc.) Relación entre la función biológica y la estructura química de los componentes de la materia viva. Principales rutas metabólicas y su regulación. Principios de biología molecular y genómica. Biotecnología. Propiedades y funciones del agua. Ácidos Orgánicos, pigmentos, aditivos alimentarios. Modificaciones en los alimentos durante la elaboración culinaria: Reactividad Química Comprender los cambios en la consistencia, el color y la estructura de los alimentos mientras se cocinan. Evolución y Estabilidad de los alimentos. Conservación de los alimentos Composición, propiedades, valor nutritivo, criterios de calidad y conservación de los productos elaborados (segunda transformación y platos preparados) Descripción de sistemas materiales: Fuerzas intermoleculares, propiedades de gases, sólidos y líquidos. Fundamentos de fisiología. Tejido muscular y contracción. Tejido nervioso y función neuronal. Sistemas Orgánicos implicados en la alimentación | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |

| | | |
|---|-------------------------------|---------------------------|
| CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE14 - Ser capaz de comprender las estructuras químicas y las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos | | |
| CE25 - Identificar las propiedades físicas, químicas y nutritivas de las materias primas y de los alimentos | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 78 | 100 |
| Teoricopráctica | 12 | 100 |
| Prácticas de Laboratorio | 30 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 40 | 20 |
| Actividades Autónomas | 140 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases Magistrales | | |
| Seminario | | |
| Resolución de Problemas | | |
| Laboratorio de Problemas | | |
| Ejercicios Prácticos | | |
| Búsqueda de Información | | |
| Prácticas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 60.0 | 80.0 |
| Instrumentos Basados en la Observación | 10.0 | 25.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 10.0 | 15.0 |
| NIVEL 2: ECONOMIA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias Sociales y Jurídicas | Economía |
| ECTS NIVEL2 | 18 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 12 | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |

| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
|--|-------------------|---------------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Fundamentos de Gestión Económica y Financiera | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Turismo, Gastronomía y Comunicación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Marketing y Comercialización | | |

| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
|---|-------------------|---------------------|
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Comprender el concepto de economía en su sentido más amplio. Comprender los principios generales que guían una economía de mercado. Entender el papel que desarrollan las administraciones públicas en una economía moderna y su impacto sobre la restauración. Entender el contenido básico de la política económica en general y específicamente la del turismo y el consumo. Entender los diferentes roles de los actores involucrados en una economía moderna, especialmente desde el punto de vista del sector de la restauración. Entender el ciclo económico y reconocer las variables que definen cada ciclo. Entender el mercado financiero y la repercusión del mismo en el mundo empresarial. Entender el mercado inmobiliario, agente fundamental en el sector de la restauración. Entender las fluctuaciones y variaciones en el precio de las materias primas. Comprender la ley de oferta y demanda. Entender los problemas especiales del mercado de trabajo y los problemas relacionados con el paro. Entender el impacto de la política económica y fiscal en el mundo empresarial. Analizar y diagnosticar la situación financiera y económica de la empresa de restauración Analizar de forma relacional las principales variables macro económicas. Analizar la naturaleza y el alcance del entorno internacional en el que se mueven las empresas. Reconocer la importancia del comercio internacional, la ventaja comparativa en el turismo-restauración (como subsector), beneficios del comercio, patrones de comercio entre naciones, barreras comerciales, políticas comerciales y competitividad entre países. Entender la organización turística como una institución con funciones socioeconómicas, persiguiendo, más allá de dar respuesta al mercado y obtener beneficios económicos, responder a las necesidades de la sociedad y la satisfacción de los diferentes grupos de interés. Conocer el marco legal de desarrollo de la actividad empresarial y las principales normas que regulan las actividades. Ser capaz de implementar estos conocimientos en situación real de adopción de decisiones y resolución de problemas en el marco de desarrollo de la actividad profesional. Comprender textos jurídicos para su posterior aplicación y entender los procesos de contratación Identificar oportunidades de negocio en la observación de los mercados y análisis de la información. Crear y redefinir productos y servicios de restauración basándose en el conocimiento del mercado. Desarrollar una visión evolutiva del sector de la restauración. Identificar tendencias en el mercado del consumo en general y de la restauración en particular. Conceptualizar el producto restauración y desarrollar una estrategia de producto de restauración. Identificar oportunidades de negocio en la observación de los mercados y análisis de la información para crear y redefinir productos y servicios de restauración. Desarrollar el plan de marketing. Desarrollar planes de comercialización. Identificar canales para la comercialización específica en función del producto restauración. Utilizar el Revenue Management como herramienta para la comercialización y venta de los servicios y productos de restauración Establecer sistemas de control de evolución de la actividad del negocio, ventas y valor añadido. Establecer sistemas que permitan conocer las necesidades de los clientes y contrastar respecto de los productos ofrecidos. Desarrollar planes de venta. Conocer las técnicas de venta y de negociación. Analizar y diagnosticar la situación financiera y económica de la empresa turística. Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico y financiero de las empresas de restauración. Aprender la importancia de la organización del trabajo, la precisión. Conocer el concepto, los objetivos y la metodología de análisis de los estados financieros. Utilizar las principales técnicas y herramientas para diagnosticar la situación financiera y económica de la empresa turística y su interpretación. Elaborar propuestas de decisiones en función del análisis económico-financiero. Evaluar las inversiones y las fuentes de financiación de las empresas de restauración. | | |

- Conocer y saber aplicar los métodos de evaluación de inversiones para determinar su conveniencia.
- Conocer las fuentes financieras a las que la empresa puede acudir.
- Utilizar las matemáticas financieras para tomar decisiones sobre inversiones y fuentes de financiación.
- Desarrollar la habilidad para observar y analizar el entorno empresarial.
- Comprender las variables específicas de entorno.
- Identificar los factores clave y críticos de la creación empresarial y la captura del valor.
- Integrar los diferentes análisis que permitan definir una estrategia empresarial.
- Identificar el posicionamiento empresarial real y el proyectado.
- Comprender la inter dependencia de las diferentes estrategias empresariales
- Entender el concepto de dirección estratégica que las empresas de restauración deben adoptar.
- Ser un mejor pensador estratégico.
- Analizar y tomar decisiones estratégicas simples y complejas y entender el impacto sobre la empresa.
- Desarrollar el plan de empresa.
- Encauzar la creatividad para el desarrollo de nuevos negocios.
- Desarrollar el plan estratégico de un negocio de restauración.
- Identificar factores clave para la implementación de proyectos emprendedores.
- Identificar los factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos.
- Identificar oportunidades de financiación para emprendimientos
- Comprender el proceso de crecimiento y desarrollo de las empresas,
- Comprender que significa un reto empresarial.
- Asimilar las interrelaciones entre gastronomía, territorio y patrimonio cultural, como bases de la movilidad turística motivada por la experiencia gastronómica.
- Conocer los perfiles y motivaciones del turista gastronómico.
- Conocer las principales manifestaciones de turismo enogastronómico a nivel mundial.
- Entender la gastronomía con herramienta de promoción turística y de desarrollo territorial.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Análisis financiero.
- Estructura patrimonial.
- Análisis económico de la empresa de restauración.
- Análisis de cuentas de resultados.
- Análisis de datos sectoriales de la restauración como base de comparación.
- Rentabilidad económica versus rentabilidad financiera.
- Apalancamiento financiero.
- Cash-flow económico y financiero
- Introducción a las matemáticas financieras.
- Inversiones en empresas de restauración.
- Procedimiento de análisis de inversiones.
- Financiación de la empresa de restauración.
- Turismo gastronómico: características y evolución del fenómeno
- Proceso de conversión del producto alimentario y el patrimonio gastronómico en recurso turístico
- Geografía y tipologías del turismo gastronómico
- Gastronomía y turismo como elementos de transformación territorial
- Introducción y bases del marketing
- Análisis del entorno y otros factores endógenos como fuente para la generación de oportunidades. Análisis DAFO.
- Sistemas de información del marketing, estudios de mercado
- Sistemas de planificación del marketing, el plan de marketing
- Marketing Mix
- El proceso de ventas: planificación, técnicas y gestión
- Revenue Management en Restauración, gestión de capacidad y precios

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico

CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---------------------|-------|----------------|
|---------------------|-------|----------------|

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| Teoría | 144 | 100 |
| Teoricopráctica | 36 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 80 | 20 |
| Actividades Autónomas | 190 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases Magistrales | | |
| Coloquios | | |
| Conferencias | | |
| Debate Dirigido | | |
| Seminario | | |
| Trabajo en Grupo | | |
| Trabajo Escrito | | |
| Actividades de Aplicación | | |
| Aprendizaje Basado en Problemas | | |
| Resolución de Problemas | | |
| Ejercicios Prácticos | | |
| Búsqueda de Información | | |
| Elaboración de Proyectos | | |
| Prácticas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 40.0 | 60.0 |
| Simulaciones | 0.0 | 20.0 |
| NIVEL 2: ELABORACIONES CULINARIAS Y ENOGASTRONÓMICAS | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 45 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | 6 | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | 6 | 9 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| No | No | |
| NIVEL 3: Sistemas y Procesos de Producción en Cocina | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Técnicas y Elaboraciones Culinarias | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Cocina Dulce: Técnicas y Fórmulas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |

| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
|--|-------------------|---------------------|
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Elaboración y Cata de Bebidas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: La Cocina Tradicional de la Local a la Global | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |

| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
|---|--------------------------|----------------------------|
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Planificación y Diseño de Espacios Culinarios | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Proceso Creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conocer e identificar los distintos modelos empresariales en restauración comercial y colectiva, así como las instalaciones, equipamiento, maquinaria y tecnología adecuados al tipo de producción correspondiente • Conocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias apropiadas para la realización de elaboraciones culinarias en función de los objetivos de la oferta gastronómica. • Conocer y ejecutar las elaboraciones básicas de pastelería, identificando y planificando el procedimiento previsto. • Conocer y aplicar las técnicas y tecnología de vanguardia, para crear una oferta gastronómica creativa y de autor, que dé respuesta a la demanda del sector. • Conocer el proceso creativo aplicando nuevas tecnologías, técnicas y productos, para diseñar conceptos culinarios vanguardistas con tendencia innovadora. • Desarrollar la capacidad de análisis que permite diseñar el proceso culinario siguiendo las fases de creación, ejecución y resultado final. • Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos. • Ejecutar las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, control y distribución de los alimentos. • Conocer los procesos de elaboración y los criterios de clasificación de las principales bebidas e identificar sus características básicas tras la realización de su análisis sensorial. • Conocer y aplicar las técnicas y elaboraciones más relevantes de la cocina tradicional catalana y española. • Conocer los productos y elaboraciones más representativas de las cocinas del mundo y ser capaz de ejecutarlas y estudiar su influencia en la cocina contemporánea europea. • Conocer la geografía de la producción y la distribución agroalimentaria y gastronómica • Identificar y comprender los principales elementos y manifestaciones de la cultura gastronómica a nivel nacional. • Conocer productos, elaboraciones y tradiciones gastronómicas típicas de otros países, e interpretarlos en función de criterios de adaptación y sostenibilidad ambiental, social y cultural. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Modelos empresariales en restauración comercial y colectiva • Tipos y operaciones de producción culinaria asociados a los diferentes modelos empresariales • Instalaciones, equipamientos y maquinaria vinculados a los diferentes tipos de producción. Normas para su correcta ubicación y uso • Zonas de producción: recepción, almacén, preparación, cocción, acabado, distribución, lavado y residuos. • Aparatos y utensilios en la cocina profesional. • Terminología culinaria básica • Técnicas de preelaboración de alimentos • Descripción, análisis, clasificación y aplicación de las diferentes técnicas de transformación, cocción y conservación de alimentos. • Sistema APPCC • Elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones. • Instalaciones, maquinaria y utillaje específico de pastelería • Materias primas básicas usadas en la pastelería • Terminología específica de pastelería y repostería | | |

- Técnicas de pastelería base, elaboraciones y aplicaciones : masas, pastas, cremas y otras
- Técnicas de organización y conservación de productos de pastelería y repostería
- Vanguardia tecnológica: Maquinaria y utensilios
- Técnicas en frío, técnicas en calor y mixtas
- Procesos culinarios avanzados; cocina baja temperatura, a baja presión, aplicación de nitrógeno líquido, otros..
- Productos: gelificantes, espesantes, emulsionantes, otros..
- Estudio de las fases del proceso creativo y su aplicación en gastronomía
- Análisis de la tendencia culinaria, diseño y líneas de creación.
- La demanda social, productos La influencia de los cocineros referentes en la cocina de vanguardia.
- Los productos, maridaje y confección de elaboraciones.
- Criterios de clasificación de bebidas
- Elaboración, clasificación y tipos de cerveza, de vino, de bebidas destiladas y otras bebidas fermentadas
- Clasificación y tipos de aguas
- Análisis sensorial de cervezas, vino, bebidas destiladas, otras bebidas fermentadas y aguas
- Elaboraciones más representativas y recetas aplicadas de la cocina catalana y la cocina española
- Elaboraciones y recetas aplicadas de la cocina francesa, de la cocina italiana, de la influencia mediterránea, de la cocina asiática, de la cocina Africana, de la cocina latinoamericana, de la cocina escandinava y de la cocina anglosajona
- La fusión de las cocinas: de la local a la global
- Cocina y diversidad cultural
- Origen, bases, técnicas, fundamentos y principios de la cocina catalana.
- Cocina española. Definición del mapa culinario español.
- Geografía gastronómica internacional

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad, de gestión medioambiental y de prevención de riesgos

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos

CE04 - Liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de los procesos de producción y la normativa legal sanitaria

CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica

CE06 - Interpretar los procesos de elaboración de bebidas e identificar los descriptores organolépticos mediante la cata sensorial

CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria

CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal

CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica

CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial

CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--------------------------|-------|----------------|
| Teoría | 190 | 100 |
| Teoricopráctica | 30 | 100 |
| Prácticas de Laboratorio | 320 | 100 |

| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Actividades Tuteladas | 145 | 20 |
| Actividades Autónomas | 440 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases Magistrales | | |
| Actividades de Aplicación | | |
| Resolución de Problemas | | |
| Clases Teórico-Prácticas | | |
| Salidas de Campo | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Instrumentos Basados en la Observación | 10.0 | 30.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 40.0 | 60.0 |
| Simulaciones | 0.0 | 20.0 |
| NIVEL 2: ORIGEN DE LOS PRODUCTOS CULINARIOS | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 18 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 3 | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Evolución Genética y Mejora de los Cultivos de Productos Culinarios | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |

| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
|--|--------------------------|----------------------------|
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Agrosistemas del mundo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Producción Certificada y Marcas de Calidad | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| | | |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Pesca y Gastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Análisis Sensorial | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Comprender como el contexto geográfico, climático, agronómico y socio-cultural determinan la aparición de un determinado tipo de producto culinario
- Disponer de criterio para diferenciar los sistemas de producción agraria
- Valorar la implicación de los sistemas de producción agraria en la calidad potencial del producto
- Analizar la calidad del producto pesquero y evaluar los factores que afectan a su bioquímica post-mortem y que deben tenerse en cuenta para la conservación del producto
- Diferenciar los criterios adecuados a las diferentes elaboraciones de producto pesquero y su papel en la cocina
- Diseñar pruebas de cata de manera objetiva para comparar platos o productos
- Diferenciar los atributos y diferencias sensoriales más relevantes de los productos elaborados y no elaborados para proceder a una elección fundamentada que permita elaborar platos utilizando el valor sensorial de los productos como base (combinaciones de apariencias, gustos, aromas y texturas)
- Conducir sesiones de cata y degustación de los productos elaborados y no elaborados estudiados
- Conocer los requisitos legales de los diferentes tipos de marcas de calidad y la relación con la calidad potencial del producto
- Utilizar la historia genética de los cultivos para tomar decisiones en la elección de los productos
- Discernir entre los efectos genéticos y ambientales en las características de un producto.
- Discernir entre componentes culturales y conocimientos científicos en la valoración de los productos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Generalidades de los agrosistemas. Concepto. Importancia. Biodiversidad.
- Procedencia geográfica de los productos vegetales. Factores locales (abióticos, agronómicos y socio-económicos) y producción de alimentos de origen vegetal
- Tipos funcionales de agrosistemas en el mundo y su importancia en ámbitos culinarios: biomas mediterráneos, tropicales, subtropicales y templados
- Caracterización de los orígenes de producto pesquero: pesca y acuicultura. Influencia del proceso productivo y del manejo en la calidad final de los productos. Principales grupos de especies.
- Criterios de calidad intrínseca del producto pesquero. Bioquímica post-mortem. Factores que afectan a la calidad durante la conservación
- Elaboración de productos pesqueros: congelación, salazones, ahumados, surimi y conservas.
- Los atributos sensoriales y su percepción: metodología y tipos de pruebas.
- Análisis sensorial de productos: aceite, quesos y productos lácteos, productos hortícolas, carne y productos cármicos, chocolate, café, etc.
- Sistemas de producción animal certificada: tipos, fundamentos, principales diferencias
- Sistemas de producción vegetal certificada: tipos, fundamentos, principales diferencias
- Marcas de calidad: que son, tipos, ventajas e inconvenientes, análisis de casos
- El paso de las sociedades pre-agrícolas a agrícolas: sus causas. Cambios en las plantas asociados a la domesticación. La selección consciente e inconsciente. Los centros de domesticación más importantes. La evolución de las plantas cultivadas hasta la revolución verde.
- La mejora genética científica: cómo afecta la evolución de las plantas cultivadas y los animales domésticos. Los objetivos de selección.
- Características genéticas de los principales tipos de productos que encontramos en el mercado. Características sensoriales y nutricionales de estos productos. ¿Qué son y quien define los ideotipos? ¿Qué herramientas genéticas y de manejo tenemos para conseguir los ideotipos?

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica

CE10 - Identificar la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--------------------------|-------|----------------|
| Teoría | 90 | 100 |
| Teoricopráctica | 20 | 100 |
| Prácticas de Laboratorio | 45 | 100 |
| Otras Prácticas | 12 | 100 |
| Salidas Culturales | 13 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 65 | 20 |
| Actividades Autónomas | 205 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Conferencias

Trabajo en Grupo

Trabajo Escrito

Búsqueda de Información

| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Salidas de Campo | | |
| Prácticas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Pruebas Orales | 0.0 | 25.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 20.0 | 30.0 |
| NIVEL 2: NUTRICIÓN Y SALUD | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 9 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 3 | 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Principios de Nutrición y Dietética | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| | | |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | | |
| OTRAS | | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Seguridad Alimentaria y Legislación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | | |
| OTRAS | | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Alimentación y Salud | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | | |
| OTRAS | | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Identificar cuáles son las necesidades energéticas y/o nutricionales de los individuos Diseñar intervenciones dietético-nutricionales adecuadas para personas sanas. | | |

- Planificar menús para diferentes colectivos sanos
- Identificar factores que influyen en la alimentación
- Conocimiento de los nutrientes, las necesidades nutricionales y los fundamentos de las relaciones entre alimentación y salud.
- Capacidad de diseñar, formular y describir los alimentos y los productos elaborados en el proceso culinario.
- Realizar ofertas culinarias que promuevan la salud y la prevención de enfermedades.
- Adquirir conocimientos básicos para el desarrollo de productos alimenticios que se adapten a las recomendaciones nutricionales o para el desarrollo de formulaciones de productos innovadores.
- Conocer el concepto y las diferencias entre alimentos dietéticos, complementos alimenticios y alimentos funcionales.
- Conocer la legislación nacional, europea y extracomunitaria de los alimentos, los complementos alimenticios y los alimentos funcionales, así como de la actividad culinaria habitual y de la innovación culinaria.
- Comprender los requisitos de la norma de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y su relación exacta con la higiene industrial o la seguridad del producto alimentario.
- Conocer las bases de la seguridad alimentaria. Valorar en cada caso el concepto seguridad, toxicidad, inocuidad, riesgo, peligro
- Conocer los mecanismos de evaluación, gestión y control de la seguridad alimentaria asociada a la actividad culinaria y gastronómica.
- Conocimiento de los agentes etiológicos responsables de enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos. Medidas de prevención y control.
- Interpretar la información referente a la evaluación de la toxicidad y de las toxoinfecciones alimentarias.
- Conocer el concepto de calidad y sobre los sistemas de gestión de la calidad y de seguridad alimentaria.
- Atender a la población de riesgo en intolerancias y alergias alimentarias, en el sector de la restauración.
- Conocer las bases de la gastronomía aplicada a situaciones especiales crónicas (cáncer), y las relacionadas con el envejecimiento.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Concepto de alimentación saludable, de ración alimentaria, Utilización de tablas dietéticas.
- Planificación de menús para individuos o colectivos sanos.
- Alimentación y factores socioculturales. Gastronomía y Religión.
- Alimentación en la prevención y/o tratamiento de patologías de elevada prevalencia
- Alimentación y situaciones especiales.
- Nutrientes y otros ingredientes de interés para la salud (fibras, probióticos, Omega-3, antioxidantes).
- Seguridad Biótica y Abiótica de los alimentos
- Normativa legal alimentaria. Etiquetado. Información voluntaria dirigida al consumidor sobre salud. Etiquetado de dietéticos o de alimentos dirigidos a poblaciones específicas de riesgo.
- Gestión de la Calidad en la práctica culinaria y en la manipulación de los alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad, de gestión medioambiental y de prevención de riesgos

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios

CE12 - Poder entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

CE23 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|------------------------|-------|----------------|
| Teoría | 50 | 100 |
| Teoricopráctica | 30 | 100 |
| Prácticas de Ordenador | 10 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 35 | 20 |
| Actividades Autónomas | 100 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Seminario

Resolución de Problemas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
| Pruebas Escritas | 60.0 | 70.0 |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 10.0 | 15.0 |
| Instrumentos de co-evaluación | 20.0 | 25.0 |
| NIVEL 2: ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 15 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Economía Aplicada y Sostenibilidad | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Marco Legal Empresarial y Medioambiental | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |

| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
|--|------------------------|----------------------------|
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Gestión y Desarrollo de las Personas y Equipos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Estrategia y Emprendimiento Empresarial | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |

| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
|---|-------------------|-------------------|
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Comprender el concepto de economía en su sentido más amplio. Comprender los principios generales que guían una economía de mercado. Entender el papel que desarrollan las administraciones públicas en una economía moderna y su impacto sobre la restauración. Entender el contenido básico de la política económica en general y específicamente la del turismo y el consumo. Entender los diferentes roles de los actores involucrados en una economía moderna, especialmente desde el punto de vista del sector de la restauración. Entender el ciclo económico y reconocer las variables que definen cada ciclo. Entender las fluctuaciones y variaciones en el precio de las materias primas. Comprender la ley de oferta y demanda. Entender los problemas especiales del mercado de trabajo y los problemas relacionados con el paro. Entender el impacto de la política económica y fiscal en el mundo empresarial. Analizar de forma relacional las principales variables macro económicas. Analizar la naturaleza y el alcance del entorno internacional en el que se mueven las empresas. Reconocer la importancia del comercio internacional, la ventaja comparativa en el turismo-restauración (como subsector), beneficios del comercio, patrones de comercio entre naciones, barreras comerciales, políticas comerciales y competitividad entre países. Entender la organización turística como una institución con funciones socioeconómicas, persiguiendo, más allá de dar respuesta al mercado y obtener beneficios económicos, responder a las necesidades de la sociedad y la satisfacción de los diferentes grupos de interés. Conocer el marco legal de desarrollo de la actividad empresarial y las principales normas que regulan las actividades. Ser capaz de implementar estos conocimientos en situación real de adopción de decisiones y resolución de problemas en el marco de desarrollo de la actividad profesional. Comprender textos jurídicos para su posterior aplicación y entender los procesos de contratación Aprender la importancia de la organización del trabajo, la precisión. Desarrollar la habilidad para observar y analizar el entorno empresarial. Comprender las variables específicas de entorno. Identificar los factores clave y críticos de la creación empresarial y la captura del valor. Integrar los diferentes análisis que permitan definir una estrategia empresarial. Identificar el posicionamiento empresarial real y el proyectado. Comprender la inter dependencia de las diferentes estrategias empresariales Entender el concepto de dirección estratégica que las empresas de restauración deben adoptar. Ser un mejor pensador estratégico. Analizar y tomar decisiones estratégicas simples y complejas y entender el impacto sobre la empresa. Desarrollar el plan de empresa. Encauzar la creatividad para el desarrollo de nuevos negocios. Desarrollar el plan estratégico de un negocio de restauración. Identificar factores clave para la implementación de proyectos emprendedores. Identificar los factores de riesgo, analizarlos y gestionarlos. Identificar oportunidades de financiación para emprendimientos Comprender el proceso de crecimiento y desarrollo de las empresas, Comprender que significa un reto empresarial. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Economía La actividad económica Macroeconomía y microeconomía, conceptos básicos y relación entre ambas. Los recursos productivos. Implicaciones en el campo de la restauración El mercado de la restauración y la sostenibilidad. Efectos del sector sobre el medio ambiente, la adaptación sostenible Ciclo económico funcionamiento y variables. Mercado de trabajo y desempleo, impacto sobre el sector de la restauración Las materias primas. El consumo fuera del hogar, el concepto de utilidad como baza de la teoría de la demanda. Política monetaria y fiscal. Estabilidad de precios e impacto sobre la restauración. Las principales macromagnitudes económicas y de la alimentación fuera del hogar. Fuentes de datos. La globalización de la económica El entorno internacional, los bloques económicos. Comercio internacional, impactos de turismo y de las políticas de desarrollo turístico en la restauración . Turismo y Derecho: Derecho Turístico. | | |

- Derecho Público del Turismo
- La ordenación y planificación de la oferta y la demanda turística.
- La tributación de las actividades turísticas.
- La intervención de los poderes públicos en materia medioambiental
- Las empresas y los profesionales, estructuras e instituciones del derecho turístico.
- Las relaciones jurídicas del derecho turístico.
- El estatuto del turista / consumidor
- El turismo y las nuevas tecnologías: la contratación electrónica. Problemática jurídica
- El turismo y el Derecho Internacional.
- Método de la dirección estratégica.
- Estrategia empresarial.
- Análisis de entorno general y específico de la restauración.
- Análisis de la competitividad de la empresa de restauración, factores clave de la ventaja competitiva.
- Técnicas de diagnóstico interno para la empresa de restauración.
- Análisis combinado y dinámico de entorno y de diagnóstico interno (DAFO) para la generación de la estrategia.
- Elaboración del plan estratégico.
- Estrategias Genéricas y estrategias funcionales, interrelación y dependencias.
- Análisis de las situaciones de negocio.
- Análisis de las decisiones o proceso decisorio.
- Identificación y evolución de oportunidades de negocio.
- Concepción de modelos de negocio.
- Creatividad para el desarrollo de nuevos proyectos de negocio
- Identificación de factores clave para la implementación de proyectos emprendedores.
- El riesgo en la iniciativa emprendedora, gestión e incorporación en el proyecto.
- Mercados de capital, fuentes de financiación para proyectos emprendedores

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos...

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad, de gestión medioambiental y de prevención de riesgos

CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales

CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio

CE18 - Ser capaz de entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración

CE19 - Comprender la necesidad de una adecuada planificación y gestión de las personas, aplicando las técnicas de gestión organizacional

CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa

CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....

CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--------------------------|-------|----------------|
| Teoría | 100 | 100 |
| Teoricopráctica | 35 | 100 |
| Prácticas con documentos | 15 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 45 | 20 |
| Actividades Autónomas | 180 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Clases Magistrales | | |
| Coloquios | | |
| Conferencias | | |
| Debate Dirigido | | |
| Seminario | | |
| Trabajo en Grupo | | |
| Trabajo Escrito | | |
| Actividades de Aplicación | | |
| Aprendizaje Basado en Problemas | | |
| Búsqueda de Información | | |
| Elaboración de Proyectos | | |
| Clases Teórico-Prácticas | | |
| Prácticas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 40.0 | 60.0 |
| Simulaciones | 0.0 | 20.0 |
| NIVEL 2: CIENCIA Y COCINA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Bases Físicas y Físicoquímicas de Productos y Procesos Culinarios | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Experimentación Culinaria | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las diferentes moléculas que forman parte de la composición de los alimentos. • Reconocer las diferentes estructuras físicas que constituyen la estructura de los alimentos • Identificar las diferentes transformaciones y modificaciones que se producen en los alimentos. • Aplicar los conocimientos científicos en la transformación de productos culinarios. • Aplicar los conocimientos científicos en las aplicaciones de optimización de procesos culinarios. • Argumentar científica y gastronómicamente para conseguir generar valor añadido en productos y procesos culinarios. • Experimentar nuevos procesos científico-gastronómicos que posibiliten la generación de información que permitirá generar riqueza. • Conocer las Propiedades físicas y fisicoquímicas de los productos y procesos • Aplicar los Principios de Termodinámica al estudio de sistemas en equilibrio. • Aplicar los conocimientos sobre soluciones, Suspensiones, Emulsiones, Coloides en los procesos culinarios. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Estudio fisicoquímico de los alimentos. Composición química y estructura física. • Transformaciones y modificaciones fisicoquímicas de los alimentos: Suspensiones, emulsiones, coloides; • Estudio de aplicaciones científicas en procesos y productos culinarios. • Nuevas técnicas en el proceso culinario (vacío, liofilización) | | |

| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE14 - Ser capaz de comprender las estructuras químicas y las transformaciones fisicoquímicas de los alimentos | | |
| CE15 - Aplicar las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos | | |
| CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 60 | 100 |
| Teoricopráctica | 20 | 100 |
| Prácticas de Laboratorio | 40 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 45 | 20 |
| Actividades Autónomas | 135 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases Magistrales | | |
| Trabajo Escrito | | |
| Actividades de Aplicación | | |
| Búsqueda de Información | | |
| Elaboración de Proyectos | | |
| Clases Teórico-Prácticas | | |
| Salidas de Campo | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 50.0 |
| Instrumentos Basados en la Observación | 25.0 | 30.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 25.0 | 30.0 |
| NIVEL 2: INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN CULINARIA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 12 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Investigación Culinaria y Gastronómica | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Innovación y Desarrollo de Productos Gastronómicos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |

| ITALIANO | | OTRAS | |
|---|--------------------|--------------------|--|
| No | | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Obtener los conocimientos para facilitar el Diseño y Formulación de nuevos alimentos. • Conocer las nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de los alimentos • Conocer y utilizar con familiaridad las fuentes de información para la investigación científica culinaria y gastronómica. • Adquirir las herramientas y conocimientos necesarios para abordar el diseño de diferentes operaciones y equipos que intervienen en los procesos culinarios. • Adquirir el criterio para seleccionar el tipo y la escala adecuada para cualquier proceso de la industria alimentario-gastronómica. • Conocer los avances tecnológicos y de innovación que han influido en la gastronomía moderna y deducir nuevos nichos de oportunidad. • Aplicar técnicas de investigación en el ámbito científico culinario. • Aplicar los conocimientos científicos en las aplicaciones de optimización de los procesos culinarios • Disponer de una base para argumentar científica y gastronómicamente para conseguir generar nuevos proyectos de valor añadido en innovación de productos y procesos gastronómicos. | | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Metodología de investigación científica incluyendo aspectos fundamentales de estadística • Diseño de proyectos de investigación para optimizar procesos y productos culinarios • Bases de Propiedad Intelectual e Industrial en el sector culinario y gastronómico | | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | | |
| CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador | | | |
| CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico | | | |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio | | | |
| CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía | | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | | |
| No existen datos | | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | | |
| CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico | | | |
| CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico | | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD | |
| Teoría | 90 | 100 | |
| Teoricopráctica | 45 | 100 | |
| Prácticas con documentos | 25 | 100 | |
| Prácticas de Laboratorio | 105 | 100 | |
| Actividades Tuteladas | 10 | 20 | |
| Actividades Autónomas | 25 | 0 | |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | | |
| Clases Magistrales | | | |
| Trabajo Escrito | | | |
| Actividades de Aplicación | | | |
| Clases Teórico-Prácticas | | | |
| Salidas de Campo | | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA | |
| Pruebas Escritas | 50.0 | 60.0 | |

| | | |
|---|------------------------|----------------------------|
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 20.0 | 25.0 |
| Simulaciones | 20.0 | 25.0 |
| NIVEL 2: INGLÉS | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 9 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | 9 | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Inglés Técnico Aplicado | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 9 | Anual |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | 9 | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar el conocimiento de los aspectos formales de la lengua tanto en la comprensión como en la expresión para adecuarse a las situaciones profesionales más habituales. 2. Comunicarse oralmente con cierta corrección lingüística y adecuación en diferentes situaciones profesionales. 3. Comprender las ideas principales y extraer información específica de discursos orales y escritos en el ámbito profesional. 4. Producir textos escritos cumpliendo los objetivos y las pautas establecidas y organizando la información de manera adecuada. 5. Utilizar con cierta corrección la acentuación, entonación y ritmo idiosincráticos de la expresión oral. 6. Utilizar un vocabulario amplio con léxico del ámbito de la restauración y expresiones específicamente profesionales. 7. Participar en presentaciones y discusiones orales con cierta fluidez, mostrando capacidad de argumentación. 8. Mostrar un cierto dominio de los usos y convenciones sociales de la lengua y de los diferentes registros. 9. Utilizar el conocimiento del contexto y de aspectos socioculturales de los países hablantes de la lengua extranjera para incrementar la comprensión y enriquecer la comunicación. 10. Manifestar actitudes participativas, cooperativas y respetuosas, tanto a nivel de relaciones humanas como medioambientales. 11. Responder con inmediatez y de manera adecuada en diferentes situaciones profesionales mostrando actitud de servicio. | | |

12. Utilizar estrategias comunicativas y de aprendizaje para reflexionar y actuar sobre las propias deficiencias en la expresión y en la comprensión oral y escrita

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Conocimientos: aspectos pragmáticos de la lengua (relacionados con la utilización funcional de los recursos lingüísticos), elementos formales (fónicos, gramaticales y léxicos) y aspectos sociolingüísticos (las condiciones socioculturales de uso de la lengua).
2. Habilidades: estrategias de producción, recepción, interacción y mediación orales y escritas
3. Recursos actitudinales:
 - Ejecución sistemática del proceso de resolución de problemas: toma de decisiones al solucionar las dificultades surgidas en la comprensión o expresión de los contenidos en las situaciones comunicativas.
 - Optimización del trabajo: eficacia en el mensaje y en el contenido que se transmite en las comunicaciones orales y escritas según el objetivo propuesto.
 - Compromiso con las obligaciones asociadas al trabajo: respeto y seguimiento de las pautas establecidas para la realización de las tareas.
 - Ejecución independiente del trabajo: autonomía para buscar la forma de interpretar, expresar o decodificar la información.
 - Confianza en uno mismo: superación de las limitaciones propias y seguridad en la capacidad personal de progresar y de sacar partido de los recursos lingüísticos.
 - Trabajo en equipo: cooperación con los compañeros en la organización, la gestión y la realización de las tareas.
 - Apertura a culturas diferentes: tolerancia y respeto por las normas de protocolo y los aspectos socio-culturales que rigen las situaciones comunicativas internacionales.
 - Creatividad: búsqueda de la fórmula más conveniente de presentación de la comunicación.
 - Adaptación a nuevas situaciones: adecuación de la comunicación a la situación y al contexto.
 - Capacidad analítica: espíritu crítico en la realización de proyectos y tareas y en la reflexión sobre los procesos de enseñanza-aprendizaje.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Pre-requisito de acceso: para poder matricular esta asignatura el alumno deberá acreditar un nivel de acceso equivalente al nivel B.1 del Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes

CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

CG10 - Comunicarse de forma oral y escrita en la lengua inglesa, utilizando con corrección el vocabulario propio del sector

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--------------------------------|-------|----------------|
| Teoría | 10 | 100 |
| Teoricopráctica | 50 | 100 |
| Seminarios | 5 | 100 |
| Prácticas con documentos | 10 | 100 |
| Prácticas de Ordenador | 10 | 100 |
| Prácticas Orales Comunicativas | 35 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 50 | 20 |
| Actividades Autónomas | 85 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Coloquios

Conferencias

Debate Dirigido

Rueda de Intervenciones

Mesa Redonda

Trabajo en Grupo

Trabajo Escrito

| | | |
|--|---------------------------|----------------------------|
| Actividades de Aplicación | | |
| Resolución de Problemas | | |
| Realización Carpeta Aprendizaje | | |
| Ejercicios Prácticos | | |
| Búsqueda de Información | | |
| Contraste de Expectativas | | |
| Estudio de Casos | | |
| Simulación | | |
| Salidas de Campo | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 20.0 | 60.0 |
| Pruebas Orales | 30.0 | 70.0 |
| Instrumentos Basados en la Observación | 20.0 | 60.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 30.0 | 70.0 |
| Simulaciones | 0.0 | 40.0 |
| Instrumentos de co-evaluación | 0.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: PRÁCTICAS EXTERNAS | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Prácticas Externas | |
| ECTS NIVEL 2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Prácticas de Iniciación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Prácticas Externas | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |

| | | |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar los conocimientos adquiridos en las aulas a situaciones reales. 2. Desarrollar las competencias básicas para el desarrollo óptimo de la profesión. 3. Conocer la realidad empresarial del sector culinario y gastronómico. 4. Conseguir que el alumno aplique los conocimientos adquiridos a lo largo de sus estudios a situaciones reales en empresas/organizaciones reales. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Control del aprovisionamiento de materias primas. • Procesos de elaboración culinaria. • Procesos de preelaboración y conservación en cocina. • Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| http://www.ub.edu/feinaub/docs/normativa_practiques_2012.pdf | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones | | |
| CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral | | |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica | | |
| CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria | | |
| CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal | | |
| CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica | | |
| CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios | | |
| CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales. | | |
| CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes.... | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Prácticas Externas | 3 | 100 |

| | | |
|--|-------------------------------|----------------------------|
| Actividades Autónomas | 147 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Trabajo Escrito | | |
| Prácticas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 40.0 | 40.0 |
| Instrumentos de co-evaluación | 60.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: TRABAJO FINAL DE GRADO | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Trabajo Fin de Grado / Máster | |
| ECTS NIVEL 2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 12 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Trabajo Final de Grado | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Trabajo Fin de Grado / Máster | 12 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 12 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| | | |

| | | |
|---|---------------|------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Analizar problemáticas a través de métodos de investigación a partir de la identificación y manejo de distintas variables. Diseñar y estructurar un método de investigación. Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración de un informe. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> TFG de investigación aplicada. TFG Empresas, Organismos e Instituciones TFG programas de movilidad internacional y/o proyectos realizados mediante dinámicas de cooperación con universidades de diferentes países | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| <p>http://www.giga.ub.edu/acad/gdoc/fitxers/pdf/normes_tfg.pdf</p> <p>Los alumnos dispondrán en el área privada del campus virtual la normativa asociada al TFG, que incluye todos los procesos implicados, desde la selección del tema hasta la defensa final de trabajo. En el siguiente link http://www.cett.es/infogt/ProyectoFinal se puede consultar esta información (aplicada al actual grado en turismo del centro solicitante, dado que el campus del presente grado está en construcción). No obstante, a continuación se presenta un resumen de los puntos más importantes:</p> <p>1. Objetivos del TFG</p> <p>El objetivo principal del TFG es: evaluar el nivel de competencias que el estudiante ha alcanzado durante su formación, comprobar la madurez del estudiante, su capacidad para aplicar autónomamente estas competencias y desarrollar los métodos de investigación y de resolución de problemas propios del ámbito de la especialización del grado elegida. Esta función se realiza mediante el desarrollo de profundización y síntesis de los conocimientos y aptitudes adquiridos en las materias cursadas durante el Grado.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipologías de TFG: <p>La dimensión internacional y el espíritu emprendedor conforman dos de los objetivos principales del Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas, y el TFG es uno de los instrumentos fundamentales para la consecución de estos objetivos. Las diferentes potencialidades de los estudiantes en su capacitación para el desarrollo de un trabajo de investigación y la misma estructura y organización del grado justifican la necesidad de poner al alcance del estudiante diferentes tipologías de TFG :</p> <ul style="list-style-type: none"> Propuestas vinculadas a trabajos de investigación de los centros participantes Trabajos con estancia en empresa Trabajos de iniciativa individual <ul style="list-style-type: none"> Oferta, Elección y Asignación de los TFG <p>Los TFG pueden ser propuestos por los estudiantes, los profesores y los profesionales del sector colaboradores con el grado. En función de las diferentes posibilidades planteadas, el procedimiento a seguir es el siguiente:</p> <p><u>Trabajo individual a propuesta del Estudiante</u></p> <p>La elección de un tema de TFG es un proceso en el que intervienen diferentes razones e intereses personales y profesionales. Por este motivo, el estudiante debe considerar para desarrollar su propuesta las siguientes directrices: plantear un tema de investigación adecuado, mostrar originalidad y creatividad, diseñar el enfoque metodológico a seguir, encontrar información sobre el tema, y utilizar las fuentes e instrumentos de recogida de información pertinentes, y finalmente, argumentar y defender su propuesta .</p> <p>Una vez aceptada la propuesta con la validación del tutor y del Responsable de los Trabajos Finales de Grado, el estudiante deberá entregar una copia del documento a la Secretaría del Centro para registro del tema propuesto.</p> <p><u>Propuestas vinculadas a trabajos de investigación</u></p> <p>La oferta de posibles Trabajos a desarrollar que se proponga desde el propio grado se remite al Responsable de los TFG, quien establece anualmente el calendario de trabajo que permita garantizar la publicación de esta información en los periodos de matrícula de los estudiantes. El estudiante, una vez publicada la oferta de TFG, vía formulario electrónico, hará llegar directamente al tutor del TFG su petición para participar en el grupo propuesto.</p> <p><u>Trabajos Final de Grado en empresa</u></p> <p>Se pueden dar dos circunstancias: una empresa propone un trabajo para desarrollar y E3 se encarga de buscar un estudiante; o un estudiante presenta una propuesta para desarrollar un TFG en empresa. Cualquiera de las dos propuestas se presentan en E3 según se contempla en la plantilla Ante-propuesta del TFG, antes del comienzo del semestre en el que se ha matriculado la asignatura. Esta propuesta se valida por E3, conjuntamente con el Responsable de los TFG quien además asignará un tutor académico para su seguimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> Comisión de TFG <p>Con la finalidad de garantizar una adecuada gestión de las propuestas a presentar, el grado dispone de una Comisión de TFG compuesta por:</p> <ul style="list-style-type: none"> Coordinador del Grado | | |

- Responsable académico de cada centro participante
- Profesor / a Responsable de los TFG.
- Directora de los Servicios de E3.
- Responsables de los diferentes departamentos participantes en el grado

La comisión de los TFG es un órgano de carácter consultivo y técnico para la selección y asignación de los TFG, que entre otras funciones, analizar y aprobar la relación de propuestas de TFG , así como revisar y proponer mejoras de la normativa y desarrollo de los TFG.

• **Procedimiento para la matriculación del TFG**

Desde el punto de vista del aprendizaje se considera que su realización debe formar parte del tramo final de los estudios. Cuando el estudiante matricule la asignatura de Trabajo Final de Grado, vendrá obligado a superarla igual que cualquier otra asignatura y por tanto queda bajo su responsabilidad el decidir en qué momento matricula esta asignatura y las implicaciones que esto tiene respecto a los créditos aprobar a efectos de la normativa de permanencia .

• **Requerimientos formales y presentación en la secretaría del centro**

El grado dispone de un manual de estilo publicado en el campus con las especificaciones relacionadas con los requerimientos formales a contemplar en la realización y presentación del TFG.

• **Defensa del TFG**

Para la Defensa de cualquier TFG se constituirá un Tribunal Evaluador formado por 2/3 personas con la responsabilidad de valorar el trabajo hecho a partir de la información proporcionada durante la Defensa del Trabajo. La Defensa implica una presentación pública del trabajo realizado durante 15 minutos, disponiendo de 15 minutos más para que puedan ser planteadas las cuestiones y aclaraciones que se consideren convenientes.

• **Criterios de evaluación del TFG**

Respecto al trabajo escrito (80% del peso en la calificación final) los criterios son los siguientes:

- Claridad en la definición del / los objetivo / s
- Calidad en la selección de la documentación y fuentes de información utilizadas para el desarrollo del marco teórico
- Adecuación de la metodología propuesta
- Calidad de los resultados obtenidos
- Calidad en la presentación documental: corrección de la redacción y de la utilización de las representaciones gráficas.
- Adecuación de los resultados a la proposición de objetivos

Respecto a la defensa (20% del peso en la calificación final) los criterios son los siguientes:

- La capacidad de argumentación de las objeciones, consultas presentadas
- Capacidad de Síntesis en ajustarse al guión propuesto.
- Claridad en la exposición oral
- Calidad de la presentación.
- Calidad de respuesta a las preguntas del Tribunal

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos...

CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos

CE04 - Liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de los procesos de producción y la normativa legal sanitaria

CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| CE12 - Poder entender la importancia de la alimentación como un factor condicionante del estado de salud y calidad de vida de la población | | |
| CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico | | |
| CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio | | |
| CE18 - Ser capaz de entender el marco legal e interpretar los textos jurídicos que aplican al desarrollo de la actividad empresarial del ámbito de la restauración | | |
| CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa | | |
| CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Actividades Tuteladas | 45 | 20 |
| Actividades Autónomas | 255 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Trabajo Escrito | | |
| Actividades de Aplicación | | |
| Búsqueda de Información | | |
| Elaboración de Proyectos | | |
| Salidas de Campo | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Orales | 0.0 | 40.0 |
| Instrumentos Basados en la Observación | 30.0 | 70.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 30.0 | 70.0 |
| NIVEL 2: INNOVACIÓN Y COCINA CONTEMPORÁNEA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| NIVEL 3: Elaboraciones Culinarias en la Restauración Comercial | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| NIVEL 3: Innovación Culinaria en Tecnología de Vanguardia | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |

| LISTADO DE MENCIONES | | |
|--|-------|----------------|
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conocer, aplicar y diseñar elaboraciones culinarias avanzadas con optimización de los procesos y control de la ejecución de estos en la restauración comercial • Crear, conocer y ejecutar las elaboraciones culinarias adecuadas para cada tipo de restauración comercial: restauración tradicional, hotelera, catering comercial, fast-food... • Aplicar conceptos, técnicas y tecnología con visión innovadora en los procesos de elaboración culinaria, identificando nuevos mercados y ofertas gastronómicas. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas culinarias avanzadas; elaboración, conservación y regeneración. • Optimización de sistemas del proceso culinario, ejecución y control. • Diseño de fichas de producción, elaboración de menús según la oferta. • Las elaboraciones culinarias, según la empresa de restauración, restauración tradicional, fast-food, hotelera, catering.. • La pastelería y panadería en la restauración comercial. • Otras elaboraciones de fusión, la 4ª y 5ª gama • Maquinaria, utensilios y Productos innovadores • Aplicación práctica de nuevas tendencias y técnicas culinarias • Innovación en el proceso culinario • Tendencias innovadoras en tecnología. • Vanguardia internacional en técnica y tecnología | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos | | |
| CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica | | |
| CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria | | |
| CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal | | |
| CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica | | |
| CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales. | | |
| CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial | | |
| CE21 - Desarrollar nuevos procesos y productos, generando nuevas oportunidades en el ámbito culinario y gastronómico | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 15 | 100 |
| Teoricopráctica | 5 | 100 |
| Prácticas de problemas | 10 | 100 |
| Prácticas de Laboratorio | 105 | 100 |
| Salidas de Campo | 5 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 35 | 20 |
| Actividades Autónomas | 125 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases Magistrales | | |
| Actividades de Aplicación | | |

| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Resolución de Problemas | | |
| Clases Teórico-Prácticas | | |
| Salidas de Campo | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Instrumentos Basados en la Observación | 10.0 | 30.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 30.0 | 50.0 |
| Simulaciones | 0.0 | 20.0 |
| NIVEL 2: GESTIÓN Y PROCESO CULINARIO Y GASTRONÓMICO | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 24 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 6 | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Procesos de Servicio de Restauración | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |

| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
|---|-------------------|---------------------|
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| NIVEL 3: Gestión del Conocimiento Culinario | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Optimización de Circuitos de Producción | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| NIVEL 3: Cocina y Gastronomía en Clave Virtual | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| NIVEL 3: Gestión de la Producción Culinaria: Planificación y Ejecución | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |

| Sí | Sí | No |
|--|-------------------|------------------|
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conocer el proceso integral de la producción y determinar los diferentes sistemas y las nuevas técnicas con el fin de diseñar el proceso más adecuado que garantice la excelencia del producto final y asegure la rentabilidad del mismo. • Planificar y diseñar el espacio y <i>¿lay out¿</i> más adecuado para una determinada oferta gastronómica así como optimizar todos los recursos materiales e inmateriales disponibles asegurando el estándar de calidad deseado. • Determinar y coordinar las operaciones de instalaciones, montajes y técnicas de servicio, para los diferentes tipos de eventos de servicio de restaurante, en base a sus estructuras organizativas. • Identificar y diferenciar los diferentes tipos y estilos de vinos nacionales e internacionales, profundizar en la metodología de cata y adecuar la tecnología de servicio en función del producto ofrecido. • Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Determinación de tipos de servicios: tipos y características en función de los diferentes establecimientos. • Estructuras organizativas, organigramas y funciones del personal en los diferentes servicios. • Deontología profesional del personal del restaurante y sistemas de comunicación • Instalaciones, mobiliario y equipos básicos para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas. • Diseño y distribución en planta de equipos, mobiliario e instalaciones. • Tipología de montajes de servicios. • Geografía vinícola española: variedades de uva y estilos de vino • Geografía vinícola internacional: variedades de uva y estilos de vino • Metodología y vocabulario de cata • Procesos y tecnología de servicio • Maridaje: Concepto y criterios • Decoración y ambientación. • Programas informáticos de gestión. • Proceso y administración de compras. • Gestión de inventarios • Flujo de maduración de caja. • Sistemas de Producción • Sistemas de gestión de calidad y riesgos laborales • Lay-Out y espacios productivos diseño de un CRA.(centro de ensamblaje de recetas) • Lean manufacturing Optimización de espacios y procesos • Diseño del Make and Pack • Cuadros de producción | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador | | |
| CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales | | |
| CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes | | |
| CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral | | |
| CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo | | |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos | | |

| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria | | |
| CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal | | |
| CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica | | |
| CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales. | | |
| CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial | | |
| CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio | | |
| CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa | | |
| CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes... | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 145 | 100 |
| Teoricopráctica | 45 | 100 |
| Prácticas de Laboratorio | 40 | 100 |
| Salidas de Campo | 10 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 70 | 20 |
| Actividades Autónomas | 290 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases Magistrales | | |
| Actividades de Aplicación | | |
| Resolución de Problemas | | |
| Clases Teórico-Prácticas | | |
| Salidas de Campo | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Instrumentos Basados en la Observación | 10.0 | 30.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 30.0 | 50.0 |
| Simulaciones | 0.0 | 20.0 |
| NIVEL 2: PRÁCTICAS DE ESPECIALIZACIÓN | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 36 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 18 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 18 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |

| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
|---|-------------------|---------------------|
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Práctica de Iniciación en Alta Cocina e Innovación Gastronómica | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| NIVEL 3: Práctica de Perfeccionamiento en Alta Cocina e Innovación Gastronómica | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |

| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
|--|-------------------|---------------------|
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| NIVEL 3: Práctica de Iniciación en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Práctica de Perfeccionamiento en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |

| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
|---|-------------------|---------------------|
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Práctica de Iniciación en Cocina y Gastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Práctica de Perfeccionamiento en Cocina y Gastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |

| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
|---|------------|-----------|
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica en la Restauración Comercial | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las funciones de los diferentes ámbitos asociados a la mención 2. Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica orientada a la innovación. 3. Desarrollar las competencias necesarias para el desarrollo óptimo de la profesión. 4. Fomentar la observación y el análisis crítico. 5. Desarrollar comportamientos que suponen carga ética de acuerdo con los principios recomendados el grado. 6. Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. Impulsar la auto evaluación en un contexto laboral. 7. Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa. 8. Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Gestión de operaciones y procesos en empresas culinarias y gastronómicas. • Servicios gastronómicos. • Planificación y logística en el sector culinario y gastronómico. • Innovación tecnológica. • Organización de equipos de trabajo. • Gestión de la producción en cocina. • Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG1 - Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o requieran el desarrollo de nuevas soluciones | | |
| CG2 - Realizar un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, emprendiendo nuevos retos, proyectos... | | |
| CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador | | |
| CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes | | |
| CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral | | |
| CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo | | |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio | | |
| CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE05 - Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica | | |
| CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria | | |
| CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal | | |

| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica | | |
| CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios | | |
| CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales. | | |
| CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes.... | | |
| CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Prácticas Externas | 18 | 100 |
| Actividades Autónomas | 882 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Trabajo Escrito | | |
| Prácticas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 40.0 | 40.0 |
| Instrumentos de co-evaluación | 60.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: TÉCNICAS CULINARIAS EN COLECTIVIDADES Y EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Elaboraciones Culinarias en Colectividades e Industria Alimentaria | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |

| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Grandes Producciones Culinarias | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conocer, aplicar y diseñar elaboraciones culinarias avanzadas con optimización de los procesos y control de la ejecución de estos en la restauración colectiva. • Conocer los procesos culinarios específicos para realizar elaboraciones adecuadas para su desarrollo y aplicación en la Industria alimentaria. • Crear una oferta gastronómica adecuada al servicio de colectividades, adaptada a las dietas especiales con un enfoque innovador • Dirigir, supervisar y controlar los centros de producción culinaria. • Participar de forma activa aportando valor y expertise en los equipos de desarrollo de nuevos productos. | | |

- Conocer el impacto de las técnicas y procesos culinarios sobre la composición nutricional de los alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Técnicas culinarias aplicadas a la restauración de colectividades: elaboración, conservación y regeneración.
- Producción de platos elaborados y semielaborados
- Tipos y operaciones de producción culinaria asociados a los diferentes modelos de restauración colectiva
- Los procesos: envasado, pasteurización y congelación.
- Optimización de sistemas del proceso culinario, ejecución y control.
- Fichas de producción y escandallo
- Diseño e interpretación de resultados de prototipos culinarios para la industria alimentaria.
- Creación de oferta gastronómica con innovación en la 4ª y 5ª gama.
- Ofertas gastronómicas específicas para cada tipo de colectividad
- Uso y control de referencias de materias primas en las elaboraciones colectivas
- Operaciones y procesos culinarios óptimos para grandes producciones
- Sistemas de conservación y servicio de grandes producciones
- La producción industrial : Volumen, escalado y porcionado.
- Diseño de sistemas de operaciones en las diferentes producciones: continua, diferida..

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE03 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos

CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria

CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal

CE09 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias, la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico

CE02 - Identificar y ejecutar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial

CE23 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las colectividades e industria alimentaria

CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--------------------------|-------|----------------|
| Teoría | 60 | 100 |
| Teoricopráctica | 10 | 100 |
| Prácticas de problemas | 15 | 100 |
| Prácticas de Laboratorio | 25 | 100 |
| Salidas de Campo | 10 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 35 | 20 |
| Actividades Autónomas | 145 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases Magistrales

Actividades de Aplicación

| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Resolución de Problemas | | |
| Clases Teórico-Prácticas | | |
| Salidas de Campo | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Instrumentos Basados en la Observación | 10.0 | 30.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 30.0 | 50.0 |
| Simulaciones | 0.0 | 20.0 |
| NIVEL 2: GESTIÓN E INNOVACIÓN | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 15 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 6 | 3 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Logística y Cadena de Suministros | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| | | |

| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Organización Culinaria y Dirección de Operaciones | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| NIVEL 3: Innovación Tecnológica Avanzada | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |

| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|--|------------|----------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Culinaria e Innovación Gastronómica en la Industria Alimentaria y Colectividades | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Determinar el método más adecuado de compra en función del sistema productivo, del cuadro de producción y de los objetivos económicos, garantizado una correcta planificación de aprovisionamiento. Adecuar el proceso logístico al sistema de producción adecuado según la demanda de producción para asegurar el proveimiento adecuado a todos los centros de distribución. Diseñar el sistema y proceso de producción más eficiente, determinando la dirección del cuadro de producción y de la distribución, que asegure el sistema logístico de los centros operativos atendiendo a las normas legislativas aplicables. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Dirección y gestión de compras. Gestión de inventarios Flujo de maduración de caja. Sistemas de Producción Lean manufacturing Normativa legislativa sobre instalaciones y sistemas de producción. Lay-Out y espacios productivos Diseño de un CRA.(centro de ensamblaje de recetas) Cuadros de producción. Lean manufacturing Optimización de espacios y procesos Sistemas de gestión de calidad y riesgos laborales | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador | | |
| CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales | | |
| CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE16 - Informar y asesorar técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito culinario y gastronómico | | |
| CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio | | |
| CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes.... | | |
| CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 90 | 100 |
| Teoricopráctica | 15 | 100 |
| Prácticas con documentos | 7 | 100 |
| Prácticas de Laboratorio | 30 | 100 |
| Salidas de Campo | 8 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 45 | 20 |

| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Actividades Autónomas | 180 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases Magistrales | | |
| Actividades de Aplicación | | |
| Resolución de Problemas | | |
| Clases Teórico-Prácticas | | |
| Salidas de Campo | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Instrumentos Basados en la Observación | 10.0 | 30.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 30.0 | 50.0 |
| Simulaciones | 0.0 | 20.0 |
| NIVEL 2: BIOLOGÍA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias de la Salud | Biología |
| ECTS NIVEL2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Productos de Origen Vegetal: Elaborados y no Elaborados | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |

| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
|--|--------------------------|----------------------------|
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Productos de Origen Animal: Elaborados y no Elaborados | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Identificar las distintas familias de productos culinarios de origen vegetal no elaborados, conociendo el origen, las especies y las variedades más importantes de cada familia. Identificar las distintas familias de productos culinarios de origen animal no elaborados, conociendo el origen, las especies y las razas más importantes de cada familia. Comprender cómo funciona el sector productivo vegetal y animal y aplicar los conocimientos adquiridos al uso culinario de los productos. Comprender cómo funciona el sector productivo animal y aplicar los conocimientos adquiridos en el tratamiento de la carne fresca y los productos cárnicos, huevo y ovoproductos y leche y productos lácteos. Aplicar los conocimientos sobre los productos no elaborados para comprender las características de los productos elaborados que de ellos derivan y su aplicación a la cocina. Discernir entre los atributos de calidad que son propios de la especie, del origen, del proceso productivo o del proceso de elaboración, para determinar su papel en la utilización culinaria de los productos. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Hortalizas, cereales, legumbres y oleaginosas. Zonas de producción, especies principales y variedades cultivadas. Factores técnicos y ambientales que afectan a la producción. Fruta: fruta dulce, fruta tropical, cítricos y frutos secos. Zonas de producción, especies y variedades cultivadas. Factores técnicos, ambientales que afectan a la producción. Productos vegetales elaborados: harinas y derivados, aceites vegetales, fermentados y conservas vegetales. Bases de la producción animal. Factores intrínsecos y extrínsecos que afectan a la producción y calidad. (Terñera, cerdo, aves). Transformación del músculo en carne. Elaboración de productos transformados (picados y pastas finas): frescos, curados y cocidos. Huevos. Obtención y calidad de la leche. Elaboración de productos lácteos (fermentados, quesos, mantequillas, helados,...) | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |

| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
|---|--------------------|--------------------|
| CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico | | |
| CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE07 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para su aplicación culinaria | | |
| CE08 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 60 | 100 |
| Teoricopráctica | 12 | 100 |
| Prácticas de Laboratorio | 28 | 100 |
| Otras Prácticas | 10 | 100 |
| Salidas de Campo | 10 | 100 |
| Actividades Tuteladas | 40 | 20 |
| Actividades Autónomas | 140 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases Magistrales | | |
| Conferencias | | |
| Trabajo en Grupo | | |
| Trabajo Escrito | | |
| Búsqueda de Información | | |
| Salidas de Campo | | |
| Prácticas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas Escritas | 40.0 | 60.0 |
| Pruebas Orales | 0.0 | 25.0 |
| Trabajos Realizados por el Estudiante | 20.0 | 30.0 |

6. PERSONAL ACADÉMICO

| 6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS | | | | |
|--|---|---------|------------|---------|
| Universidad | Categoría | Total % | Doctores % | Horas % |
| Universidad Politécnica de Catalunya | Otro personal docente con contrato laboral | 2.5 | 100 | 2,5 |
| Universidad Politécnica de Catalunya | Profesor Titular | 2.5 | 100 | ,7 |
| Universidad Politécnica de Catalunya | Profesor Agregado | 2.5 | 100 | 2,5 |
| Universidad de Barcelona | Otro personal docente con contrato laboral | 13.7 | 7.1 | 9,7 |
| Universidad de Barcelona | Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud) | 36.7 | 37.9 | 28,5 |
| Universidad de Barcelona | Catedrático de Universidad | 5.1 | 100 | 3,7 |
| Universidad de Barcelona | Profesor Titular | 26.6 | 47.6 | 47,9 |
| Universidad Politécnica de Catalunya | Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud) | 6.3 | 60 | 4,5 |
| PERSONAL ACADÉMICO | | | | |
| Ver Apartado 6: Anexo 1. | | | | |
| 6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS | | | | |
| Ver Apartado 6: Anexo 2. | | | | |

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

| 8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS | | |
|---|--------------------|----------------------|
| TASA DE GRADUACIÓN % | TASA DE ABANDONO % | TASA DE EFICIENCIA % |
| 55 | 22 | 95 |
| CODIGO | TASA | VALOR % |
| 1 | Tasa graduación | 55 |
| 2 | Tasa de abandono | 22 |
| 3 | Tasa de eficiencia | 95 |
| Justificación de los Indicadores Propuestos: | | |
| Ver Apartado 8: Anexo 1. | | |
| 8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS | | |
| <p>La UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tiene establecido en su programa AUDIT-UB el proceso de análisis y evaluación de los resultados de aprendizaje a través de tres acciones generales y que en el caso de la EUHT CETT-UB se desarrolla a partir del Departamento de Calidad del propio centro:</p> <p>a) Resultados de aprendizaje</p> <p>El Departamento de Calidad, se encarga de recoger toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos respecto a sus diferentes titulaciones: como mínimo los datos sobre rendimiento académico, abandono, graduación y eficiencia que se hacen llegar a los jefes de estudio de los másters correspondientes para su posterior análisis.</p> | | |

Anualmente la Coordinación de la formación de Posgrado hace un seguimiento para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. También revisa las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación y define las acciones derivadas del seguimiento que se remiten a la Dirección del centro.

b) Resultados de la inserción laboral

AQU Catalunya en colaboración con los Consejos Sociales de las siete universidades públicas catalanas gestiona, con una periodicidad de 3 años, las encuestas de inserción laboral de los graduados del sistema universitario catalán. Una vez realizada la encuesta, AQU Catalunya remite los ficheros a la Universidad con dichos datos.

La Agencia para la Calidad de la UB, a su vez, remite estos datos al decano/director del centro.

El decanato/dirección del centro analiza los datos y elabora un informe ;resumen; para conocer las vías por las que se hace la transición de los graduados al mundo laboral y para conocer el grado de satisfacción de los graduados con la formación recibida en la universidad. Dicho informe se debate en la Junta de Centro.

Respecto a la EUHT CETT-UB, las acciones desarrolladas directamente por el centro son las siguientes:

- Encuesta de seguimiento al año de la finalización de los estudios.
- Aproximadamente al año de finalizar los estudios se realiza una. Esta encuesta se realiza a través del teléfono y a través de mails. Es una encuesta completa que nos permite conocer además de su situación laboral, como consiguió el trabajo, si sigue estudiando, etc.

Esta información, al igual que toda la recogida a lo largo de la carrera se analiza y se hace extensiva a dirección de estudios.

Encuesta final de prácticas.

Al final de las prácticas, en la encuesta del alumno hay un apartado donde se pregunta al alumno si le han ofrecido incorporación a la empresa, si la ha aceptado o no y los motivos. Toda esta información, también nos ayuda a conocer el % de inserción de los alumnos a través de las prácticas.

CETT Alumni.

A parte de las encuestas comentadas, al finalizar la formación, se ofrece a los alumnos la inscripción gratuita a la asociación de antiguos alumnos. A través de la asociación se mantiene un contacto muy directo con todos los miembros y se actualizan constantemente sus datos profesionales, lo que permite conocer su situación laboral y su evolución profesional.

Con estas fuentes e información resultante la escuela dispone del análisis sobre el grado de inserción laboral de sus alumnos, pudiendo valorarse muy positivamente los resultados obtenidos.

c) Resultados de satisfacción de los diferentes miembros de la comunidad universitaria del centro

El mismo Departamento remite al Director del Centro, los resultados de la encuesta de opinión de los estudiantes sobre la acción docente del profesorado.

Se elabora una memoria de seguimiento del conjunto de las formaciones del Centro junto con los resultados de satisfacción de los usuarios respecto a los recursos y servicios del centro junto con la propuesta de mejora. En dicha memoria se contemplan aspectos tales como:

En el caso del trabajo de fin de carrera cada titulación tendrá que disponer de los resultados de la evaluación.

Prácticas externas: se dispone de una normativa para regular el proceso de aprendizaje práctico y analizar su calidad, donde los tutores de prácticas en la empresa i/o institución y el tutor interno, mediante un protocolo establecido evaluará la situación del estudiante y los progresos obtenidos, así como en función de los puntos débiles destacados se propondrán mejoras en el programa. Este feed-back también se extiende, al análisis de las encuestas realizadas y a la opinión expresada en las encuestas que mediaran la satisfacción del estudiante en las prácticas realizadas.

El Consejo Asesor Universidad-Empresa CETT-UB tiene entre sus funciones la de asesorar al centro sobre las competencias necesarias de los titulados que contratan y los resultados obtenidos en el mercado de trabajo, de acuerdo a sus experiencias de contratación.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

| | |
|--------|---|
| ENLACE | https://www.cett.es/siqmac/es/ |
|--------|---|

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

| | |
|---|------------------|
| 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN | |
| CURSO DE INICIO | 2014 |
| Ver Apartado 10: Anexo 1. | |
| 10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN | |
| No aplica un procedimiento de Adaptación dado que es una titulación de nueva creación | |
| 10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN | |
| CÓDIGO | ESTUDIO - CENTRO |

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

| | | | |
|------------------------------------|--------|-----------------|------------------|
| 11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO | | | |
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |

| | | | |
|--|----------------------|------------------------|--|
| | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| | | | |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| | | | Vicerrectora docencia y ordenación académica |
| 11.2 REPRESENTANTE LEGAL | | | |
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
| | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| | | | |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| | | | Vicerrectora docencia y ordenación académica |
| El Rector de la Universidad no es el Representante Legal | | | |
| Ver Apartado 11: Anexo 1. | | | |
| 11.3 SOLICITANTE | | | |
| El responsable del título es también el solicitante | | | |
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
| | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| | | | |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| | | | Vicerrectora docencia y ordenación académica |

Apartado 1: Anexo 1

Nombre :Convenio Grado CC Culinarias (alegaciones).pdf

HASH SHA1 :D5A60ADA51BF0058DC72C9E843F05DC047ED173F

Código CSV :134699954788946607749735

Ver Fichero: Convenio Grado CC Culinarias (alegaciones).pdf

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2_Alegaciones y justificación.pdf

HASH SHA1 :AE30F2931600C74866FD64E5E471AD93CFAE6208

Código CSV :134699935418076963549999

Ver Fichero: 2_Alegaciones y justificación.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.Acceso Admision EstudiantesVA.pdf

HASH SHA1 :7C1779E33AD9469C2A1D42534477382AA3140F4B

Código CSV :134394774706569132765032

Ver Fichero: 4.Acceso Admision EstudiantesVA.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.Planificacion enseñanza_Actualitzacio_2019.pdf

HASH SHA1 :66CA982FB77C877F15D6D7199E2287A9AA8ECDC6

Código CSV :332512519645293528394539

Ver Fichero: 5.Planificacion enseñanza_Actualitzacio_2019.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1.GCCG_PERSONAL ACADÉMICO_Actualizació_2019.pdf

HASH SHA1 :12BD5D3C44583D00327D4A67B284E5C5E36C8863

Código CSV :332217145321500691725414

Ver Fichero: 6.1.GCCG_PERSONAL ACADÉMICO_Actualizació_2019.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2.Otros Recursos Humanos_VA.pdf

HASH SHA1 :394955377F4BF445770282CAD16CC5FE99C66B6B

Código CSV :134394842918264888326025

Ver Fichero: 6.2.Otros Recursos Humanos_VA.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.Recursos Materiales_VA.pdf

HASH SHA1 :0FA44EA218398CFB5C14F7BEFA6B58118E3515DB

Código CSV :134394853546374201917245

Ver Fichero: 7.Recursos Materiales_VA.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1_GCCG Valores Cuantitativos Estimados_Actualizacio2019.pdf

HASH SHA1 :6EFFFFE2F4FEF6757B3DDFAA77E0A953DF184338D

Código CSV :332294546586747016383680

Ver Fichero: 8.1_GCCG Valores Cuantitativos Estimados_Actualizacio2019.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1_Calendario Implantacion_VA.pdf

HASH SHA1 :0576AE4BDBB6E24EAC0C70178D4C3368DCCE1022

Código CSV :134394767511148948453669

Ver Fichero: 10.1_Calendario Implantacion_VA.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre :delega.pdf

HASH SHA1 :83D879494FCB6F6389DB25D699F88C3D829D54A9

Código CSV :332565917474841218038539

Ver Fichero: delega.pdf

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | | CENTRO | | CÓDIGO CENTRO |
|---|--|---|-----------|---------------|
| Universidad de Barcelona | | Escuela de Hostelería y Turismo-CETT | | 08070301 |
| NIVEL | | DENOMINACIÓN CORTA | | |
| Grado | | Turismo | | |
| DENOMINACIÓN ESPECÍFICA | | | | |
| Graduado o Graduada en Turismo por la Universidad de Barcelona | | | | |
| RAMA DE CONOCIMIENTO | | CONJUNTO | | |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | | No | | |
| HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS | | NORMA HABILITACIÓN | | |
| No | | | | |
| SOLICITANTE | | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | | CARGO | | |
| | | Vicerrectora de Docencia y Ordenación Académica | | |
| Tipo Documento | | Número Documento | | |
| NIF | | | | |
| REPRESENTANTE LEGAL | | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | | CARGO | | |
| | | Vicerrectora de Docencia y Ordenación Académica | | |
| Tipo Documento | | Número Documento | | |
| NIF | | | | |
| RESPONSABLE DEL TÍTULO | | | | |
| NOMBRE Y APELLIDOS | | CARGO | | |
| | | Vicerrectora de Docencia y Ordenación Académica | | |
| Tipo Documento | | Número Documento | | |
| NIF | | | | |
| 2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN | | | | |
| A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado. | | | | |
| DOMICILIO | | CÓDIGO POSTAL | MUNICIPIO | TELÉFONO |
| | | | | |
| E-MAIL | | PROVINCIA | | FAX |
| | | | | |



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

| | |
|--|--|
| | En: Barcelona, AM 2 de abril de 2019 |
| | Firma: Representante legal de la Universidad |



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

| NIVEL | DENOMINACIÓN ESPECÍFICA | CONJUNTO | CONVENIO | CONV. ADJUNTO |
|---|--|--------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Grado | Graduado o Graduada en Turismo por la Universidad de Barcelona | No | | Ver Apartado 1: Anexo 1. |
| LISTADO DE MENCIONES | | | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | | | |
| Mención en Dirección Turística | | | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | | | |
| RAMA | | ISCED 1 | ISCED 2 | |
| Ciencias Sociales y Jurídicas | | Viajes, turismo y ocio | Administración y gestión de empresas | |
| NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA | | | | |
| AGENCIA EVALUADORA | | | | |
| Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya | | | | |
| UNIVERSIDAD SOLICITANTE | | | | |
| Universidad de Barcelona | | | | |
| LISTADO DE UNIVERSIDADES | | | | |
| CÓDIGO | | UNIVERSIDAD | | |
| 004 | | Universidad de Barcelona | | |
| LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS | | | | |
| CÓDIGO | | UNIVERSIDAD | | |
| No existen datos | | | | |
| LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES | | | | |
| No existen datos | | | | |

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

| CRÉDITOS TOTALES | CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA | CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS |
|---|------------------------------|------------------------------------|
| 240 | 60 | 18 |
| CRÉDITOS OPTATIVOS | CRÉDITOS OBLIGATORIOS | CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER |
| 72 | 78 | 12 |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| MENCIÓN | | CRÉDITOS OPTATIVOS |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | 40.5 |
| Mención en Dirección Turística | | 40.5 |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | 40.5 |

1.3. Universidad de Barcelona

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| LISTADO DE CENTROS | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| CÓDIGO | CENTRO |
| 08070301 | Escuela de Hostelería y Turismo-CETT |

1.3.2. Escuela de Hostelería y Turismo-CETT

1.3.2.1. Datos asociados al centro

| TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO | | |
|--|----------------|-------------|
| PRESENCIAL | SEMIPRESENCIAL | A DISTANCIA |
| Sí | No | No |



| PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS | | |
|---|--------------------------|-------------------------|
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN | TERCER AÑO IMPLANTACIÓN |
| 250 | 255 | 260 |
| CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN | TIEMPO COMPLETO | |
| 265 | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 60.0 | 60.0 |
| RESTO DE AÑOS | 46.0 | 60.0 |
| TIEMPO PARCIAL | | |
| | ECTS MATRÍCULA MÍNIMA | ECTS MATRÍCULA MÁXIMA |
| PRIMER AÑO | 30.0 | 30.0 |
| RESTO DE AÑOS | 18.0 | 45.0 |
| NORMAS DE PERMANENCIA | | |
| http://www.ub.edu/acad/noracad/permanencia.pdf | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

| 3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES |
|---|
| BÁSICAS |
| CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio |
| 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 |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado |
| CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía |
| GENERALES |
| CG01 - Sostenibilidad (capacidad de valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito/capacidad de manifestar visiones integradas y sistemáticas) |
| CG02 - Poseer visión de negocio |
| CG03 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor |
| CG04 - Tener compromiso ético |
| CG05 - Trabajar en equipo |
| CG06 - Orientarse al cliente |
| CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos |
| CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones... |
| CG09 - Trabajar en un contexto internacional |
| 3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES |
| No existen datos |
| 3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS |
| CE01 - Comprender los principios del turismo y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan |
| CE02 - Analizar la dimensión económica del turismo a nivel internacional |
| CE03 - Comprender el sistema turístico mundial y el carácter evolutivo de las características de sus componentes |
| CE04 - Dominar los fundamentos y aplicar metodologías científicas en la investigación turística |
| CE05 - Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula las empresas y actividades turísticas |
| CE06 - Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos |
| CE07 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas |
| CE08 - Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económica-patrimonial de las organizaciones turísticas |
| CE09 - Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo |
| CE10 - Comercializar productos, servicios y proyectos turísticos |
| CE11 - Gestionar la accesibilidad y movilidad de los turistas |
| CE12 - Identificar, revalorizar y gestionar el patrimonio cultural y natural para uso turístico |
| CE13 - Gestionar espacios y destinos turísticos |
| CE14 - Identificar y gestionar los aspectos internos, funciones y procesos operativos de las unidades de negocio turísticas |
| CE15 - Planificar, organizar, gestionar y controlar los distintos tipos de organizaciones turísticas |



CE16 - Gestionar los recursos financieros

CE17 - Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

NORMATIVA RELATIVA AL ACCESO Y ADMISIÓN DE APLICACIÓN AL SISTEMA UNIVERSITARIO DE CATALUÑA

El acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado se realiza en la Universidad de Barcelona de acuerdo con lo estipulado en el RD 1892/2008 y en el RD 412/2014, de acuerdo a la vigencia temporal recogida en su disposición adicional cuarta.

ACCESO

Para acceder a estudios de grado hay que cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Haber obtenido el título de bachillerato o equivalente y haber superado las pruebas de acceso a la universidad (PAU), más conocidas como selectividad.
- Haber obtenido un título de ciclo formativo de grado superior, ciclo formativo de artes plásticas y diseño o de enseñanzas deportivas.
- Haber superado las pruebas de acceso a la universidad para mayores de 25 años o para mayores de 45 años.
- Cumplir las condiciones para el acceso para mayores de 40 años.
- Tener homologado el título de bachillerato de acuerdo al RD 412/2014 que desarrolla la LOMCE (únicamente no residentes no comunitarios y no suscriptores de convenios bilaterales)

Las personas mayores de 40 años, sin titulación académica que habilite para acceder a la universidad por otras vías de acceso, que quieran iniciar estudios de grado en la Universidad de Barcelona pueden acceder a ellos mediante la acreditación de experiencia laboral o profesional. Para ello han de formalizar una inscripción y superar las fases de valoración de méritos y de entrevista personal. Cada año la Universidad de Barcelona establece una reserva para esta vía de acceso de hasta un 1% de las plazas que ofrezca la enseñanza de grado.

Las personas mayores de 45 años, sin la titulación exigida por la normativa vigente, que quieran iniciar estudios de grado en la Universidad de Barcelona pueden acceder a ellos mediante la realización de las pruebas de acceso a la universidad para mayores de 45 años. Para ello han de superar una prueba de acceso y una entrevista personal. Los candidatos que accedan a la universidad por medio de las pruebas de acceso a mayores de 45 años tienen reservado un 1% de las plazas de cada enseñanza.

ADMISIÓN

Los estudiantes procedentes de PAU, de Ciclos formativos y de la prueba de mayores de 25 años, para acceder al primer curso de un estudio universitario en cualquiera de las siete universidades públicas de Cataluña, deben realizar la preinscripción universitaria.

La preinscripción universitaria en Cataluña es un sistema coordinado de distribución de los estudiantes que garantiza la igualdad de condiciones en el proceso de ingreso al primer curso de cualquier estudio universitario entre los que se incluye el grado. No se utiliza este sistema para el acceso a los estudios de máster. En el momento de formalizar la preinscripción universitaria, el estudiante puede solicitar hasta 8 preferencias, las cuales han de estar ordenadas por orden de interés. Esta preinscripción es compatible con otras solicitudes a universidades privadas, a distancia o de otras comunidades autónomas, aun cuando el estudiante sólo podrá matricularse en un solo centro. La información relativa a las vías de acceso a los estudios universitarios la facilita cada curso académico la Generalitat de Catalunya y se actualiza en función de las decisiones tomadas en el Consejo Interuniversitario de Catalunya, ya que el sistema de admisión es único para todas las universidades públicas de la comunidad autónoma. Finalmente hay que indicar que la asignación de plazas por parte de la Comunidad autónoma se realizará según lo indicado en el capítulo VI Admisión a las universidades públicas españolas del REAL DECRETO 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, y, asimismo, se regirá por el RD 412/2014, de acuerdo a la vigencia temporal recogida en su disposición adicional cuarta.

La Generalitat de Catalunya ha establecido también un procedimiento específico de acceso y admisión para titulaciones de grado, dirigido a estudiantes procedentes de sistemas de educación de estados no miembros de la Unión Europea o de otros estados con los cuales no se hayan suscrito acuerdos internacionales en régimen de reciprocidad, que no tengan nacionalidad de un estado miembro de la Unión Europea y que no tengan residencia en el estado español. La Oficina de Acceso a la Universidad de la Generalitat de Catalunya es la encargada de gestionar la admisión de estos estudiantes en las universidades públicas catalanas. La información relativa al acceso a los estudios universitarios por parte de estos estudiantes la facilita cada curso académico la Generalitat de Catalunya:

http://universitatsirecerca.gencat.cat/ca/03_ambits_dactuacio/acces_i_admissio_a_la_universitat/acces-per-a-estudiants-estrangers/batxillerat/

Acreditación de conocimiento de una tercera lengua al acabar los estudios

En cuanto a la acreditación de conocimiento de una tercera lengua, la Universitat de Barcelona tiene recogido en su Plan de lenguas, aprobado por el Consejo de Gobierno de 12 de junio de 2013, la misión inequívoca de contribuir a los principios de comunicación eficaz, enriquecimiento cultural mutuo e intercomprensión que la adquisición de la competencia lingüística en una tercera lengua garantiza.

En su apuesta por el multilingüismo, la UB da prioridad al conocimiento y uso del inglés internacional, lengua de intercambio y comunicación en la mayoría de disciplinas académicas y lengua vehicular en diversos ámbitos de las relaciones internacionales, juntamente con el alemán, el francés y el italiano. La adquisición de esta competencia ha de permitir que los estudiantes sean capaces de tener un conocimiento instrumental de una de estas lenguas que les permita el acceso a la bibliografía y a la producción científica, el intercambio universitario y las posibilidades de internacionalización.



De acuerdo con las directrices del Consejo Interuniversitario de Catalunya sobre el requerimiento que los estudiantes alcancen la competencia lingüística en una tercera lengua al finalizar los estudios, y de acuerdo nuevamente a lo descrito en el citado Plan de Lenguas, los centros han de prever que la adquisición progresiva de la competencia permita, de manera gradual

*Ser capaz en primer y segundo curso de consultar bibliografía y utilizar adecuadamente recursos didácticos en esta lengua, según las Especialidades y a partir del nivel de salida del bachillerato

*Ser capaz, en tercer curso de seguir una clase en esta lengua, es decir, haber obtenido un determinado nivel de comprensión oral y escrita de acuerdo al nivel B1 del Marco europeo común de referencia.

*Ser capaz, en cuarto curso, de poder expresarse correctamente de manera oral y escrita en esta lengua, de acuerdo al nivel B2 del Marco europeo común de referencia.

En este sentido, la UB apuesta de manera decidida por facilitar al estudiante el diagnóstico sobre su situación inicial en cuanto a la competencia lingüística para poderlo ubicar correctamente de acuerdo con las premisas anteriormente citadas.

De esta manera, en el caso que el estudiante no llegue a la universidad con la competencia conseguida, la UB le ofrece, a través de su Escuela de Idiomas Modernos un amplio abanico de cursos, ordinarios, intensivos o semipresenciales, que han de permitir mejorar la competencia lingüística y acreditarla adecuadamente. A esta oferta añade, en la medida de las posibilidades presupuestarias, la convocatoria de ayudas para financiar la realización de estos cursos.

La EUHT CETT UB, tiene articulada una prueba diagnóstica en convenio con la Escuela de Idiomas Modernos de la Universidad de Barcelona, a fin de acreditar el nivel de inglés de los estudiantes de nuevo acceso. Dichos estudiantes tienen la opción de escoger el itinerario de formación de la titulación de Grado de Turismo en que se utiliza la lengua inglesa como lengua vehicular.

El resto de los estudiantes tienen integrado en el currículum de la titulación 27 créditos de formación en inglés como lengua extranjera a cursar de forma obligatoria; también la opción de complementar dicha formación a partir de la matriculación de créditos optativos, y cursar diferentes asignaturas que se ofrecen a partir de segundo curso también en inglés. Todo ello destinado a garantizar la adquisición de las competencias en lengua extranjera requeridas.

A continuación se aportan las siguientes normativas de acceso y admisión de la Universitat de Barcelona que han sido aprobadas por la CACG de la Universidad de Barcelona de 30 de enero de 2015 y Consell de Govern de 11 de febrero de 2015:

NORMATIVA REGULADORA PARA ACCEDER A LAS ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA PARA PERSONAS MAYORES DE CUARENTA AÑOS MEDIANTE LA ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL O PROFESIONAL.

Artículo 1. Régimen jurídico

El acceso a la Universidad de Barcelona para las personas mayores de cuarenta años se rige por lo establecido en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado, en el capítulo IV, «Procedimientos específicos de acceso y admisión», sección 2ª, artículo 16, «acceso mediante acreditación de experiencia laboral o profesional», y por lo dispuesto en esta Normativa.

Artículo 2. Requisitos de acceso

Las personas que quieran concurrir al acceso a la Universidad de Barcelona para mayores de cuarenta años deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Tener o cumplir cuarenta años el año natural de comienzo del curso académico.
2. No poseer ninguna titulación académica que habilite para acceder a la Universidad mediante otras vías.
3. Acreditar experiencia laboral y profesional en relación con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado.

Artículo 3. Inscripción a la prueba

Las personas interesadas en el acceso para mayores de cuarenta años deberán dirigir su solicitud correspondiente al Rector de la Universidad de Barcelona

Indicando la enseñanza universitaria oficial de grado ofrecido que quieren cursar.

Las solicitudes deben presentarse en Gestión Académica - Acceso y Títulos en horario de 9 a 13 h durante el periodo de matrícula establecido en la convocatoria. En la solicitud necesariamente se acompañará la siguiente documentación:

- a) Una fotocopia del documento nacional de identidad, NIE o pasaporte.
- b) El comprobante bancario de haber abonado el precio público de las pruebas de acceso para mayores de cuarenta años, con las exenciones y bonificaciones aplicables que establezca la legislación vigente.
- c) El currículum detallado.
- d) Una carta de motivación en que se justifique el interés por cursar la enseñanza oficial de grado escogido.

Además, la persona interesada deberá presentar la documentación que acredite los méritos que hace constar en el currículo:

- a) Documentación acreditativa de la experiencia laboral y profesional relacionada con la enseñanza universitaria oficial de grado elegida: la experiencia profesional se considerará acreditada si se aporta el contrato o nombramiento con funciones y certificación oficial de periodos de cotización al Régimen General de la Seguridad Social o cualquier otro medio que posibilite la acreditación.



b) Documentación acreditativa de la formación relacionada con la enseñanza universitaria oficial de grado elegida: esta formación se acredita con el correspondiente certificado del curso, en el que deben constar, necesariamente, la denominación y las horas de duración.

c) Documentación acreditativa de conocimiento del catalán: se acredita con el certificado correspondiente, expedido u homologado por la Secretaría de Política Lingüística de la Generalitat de Catalunya, por la Universidad de Barcelona o por otras universidades catalanas.

d) Documentación acreditativa de conocimiento de terceras lenguas: deben haber expedido los certificados correspondientes la Escuela de Idiomas Modernos de la Universidad de Barcelona u otras escuelas de idiomas de las universidades catalanas. Asimismo, la Comisión Evaluadora puede valorar las certificaciones equivalentes emitidas por entidades académicas de reconocido prestigio, de acuerdo con el marco común europeo de referencia (MECR), así como otros que puedan establecer las autoridades competentes.

La documentación se debe justificar dentro del plazo de presentación de la solicitud.

No se valoran los méritos del currículum que no queden acreditados.

Artículo 4. Estructura

El acceso a la Universidad para las personas mayores de cuarenta años con acreditación de experiencia laboral y profesional se estructura en dos fases:

PRIMERA FASE. VALORACIÓN

Los méritos se valoran de acuerdo con el siguiente baremo:

a) Experiencia laboral y profesional

La Comisión Evaluadora valorará que la experiencia laboral y profesional se haya desarrollado en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que se vincula la enseñanza universitaria oficial de grado elegido.

Este apartado se califica con un máximo de seis puntos, con una calificación numérica expresada con tres decimales.

En particular, se valora la experiencia adquirida y demostrable en trabajos que se relacionen específicamente con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado: hasta un máximo de 0,05 puntos por mes completo de experiencia profesional, y hasta un máximo de 0,025 puntos por mes completo para la experiencia no específica en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que se vincule la enseñanza universitaria oficial de grado elegido.

b) Formación

La formación se califica con un máximo de dos puntos, con una calificación numérica expresada con tres decimales.

Se valoran los cursos de formación y perfeccionamiento con contenidos directamente relacionados con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado, de duración igual o superior a quince horas, de acuerdo con la siguiente escala: 0,002 puntos por hora.

Asimismo, se valoran los cursos de formación y perfeccionamiento con contenidos incluidos en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento pero no directamente relacionados con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitado, de duración igual o superior a quince horas, con 0,001 puntos por hora.

c) Conocimiento de catalán

El conocimiento del catalán se valora con un punto como máximo, de acuerdo con la siguiente equivalencia:

- Certificado de nivel elemental (A): 0,300 puntos
- Certificado de nivel intermedio (B): 0,600 puntos
- Certificado de nivel de suficiencia (C): 0,900 puntos
- Certificado de nivel superior (D): 1,000 puntos

Únicamente se puntúa el nivel más alto obtenido.

d) Conocimiento de terceras lenguas

El conocimiento de terceras lenguas se valora en total con un punto como máximo, de acuerdo con la siguiente equivalencia:

- Certificado de nivel A2: 0,100 puntos
- Certificado de nivel B1: 0,300 puntos
- Certificado de nivel B2: 0,500 puntos
- Certificado de nivel C1: 0,800 puntos
- Certificado de nivel C2: 1,000 puntos

Únicamente se puntúa el nivel más alto obtenido en cada lengua.

Resultado de la primera fase de valoración



El resultado final de esta primera fase de valoración tiene una puntuación cuantitativa entre cero y diez puntos, expresada con tres decimales. Los candidatos que obtienen una calificación inferior a cinco puntos no superan la prueba de acceso, y los que obtienen una puntuación igual o superior a cinco puntos tienen derecho a la entrevista personal.

La superación de esta primera fase no tiene ningún tipo de equivalencia con la enseñanza secundaria.

SEGUNDA FASE. ENTREVISTA PERSONAL

Una vez superada la primera fase, la Comisión Evaluadora convoca a la persona solicitante a una entrevista personal. El lugar, el día y la hora se hacen públicos a través de la web de la Universidad de Barcelona (www.ub.edu), en el apartado de Futuros Estudiantes - Admisiones, y en el tablón de anuncios de Gestión Académica - Acceso y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona).

No asistir a la entrevista personal en el lugar, el día y la hora señalados hace decaer todos los derechos de la persona solicitante.

En la entrevista personal se valora y aprecia la madurez e idoneidad de la persona candidata para seguir con éxito la enseñanza universitaria oficial de grado elegido. En esta segunda fase se califica al candidato como Apto o No apto. Obtener la calificación de No apto significa no haber superado la prueba de acceso para las personas mayores de cuarenta años en la Universidad de Barcelona.

Artículo 5. Calificación final del acceso a la Universidad para las personas mayores de cuarenta años

El resultado final es la calificación cuantitativa obtenida en la primera fase (valoración), siempre que la Comisión Evaluadora haya evaluado al candidato como Apto en la segunda fase (entrevista personal).

Artículo 6. Comisión Evaluadora

Para organizar y gestionar el desarrollo del acceso para las personas mayores de cuarenta años mediante la acreditación de experiencia laboral y profesional, la Universidad de Barcelona nombra una comisión evaluadora para cada una de las ramas de conocimiento en que se ofrecen grados.

Esta comisión está formada por:

- Un presidente
- Un secretario
- Un vocal

Cada uno de estos miembros debe pertenecer a alguno de los ámbitos de conocimiento siguientes:

- artes y humanidades
- ciencias
- ciencias de la salud
- ciencias sociales y jurídicas
- ingeniería y arquitectura

Para comunicaciones, y para cualquier otra incidencia, la Comisión tiene su sede en la unidad de Gestión Académica - Acceso y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona). El funcionamiento de la Comisión Evaluadora debe adaptarse a las normas establecidas en el capítulo II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Para que esta vía de acceso se desarrolle correctamente, se tienen en cuenta los criterios recogidos en esta Normativa.

Además, se debe velar por que se adopten las medidas adecuadas para garantizar el secreto de la documentación aportada por las personas interesadas.

Artículo 7. Reclamaciones

La persona interesada puede presentar una reclamación sobre la calificación final obtenida. El plazo de presentación es de tres días hábiles, a contar desde la fecha de publicación de las calificaciones. La reclamación debe presentarse en la Oficina del Registro del Pabellón Rosa o en cualquiera de los registros de la Universidad de Barcelona y se dirigirá al presidente de la Comisión Evaluadora del acceso para las personas mayores de cuarenta años correspondiente.

Transcurrido el plazo de presentación de reclamaciones y una vez resueltas -en el caso de que se hayan presentado-, se publica la relación definitiva de calificaciones. Contra esta resolución, que agota la vía administrativa, la persona interesada podrá interponer recurso contencioso administrativo ante la sala de lo contencioso administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Cataluña en el plazo de dos meses, a contar desde la fecha de publicación de esta resolución, sin perjuicio que pueda interponer cualquier otro que considere pertinente, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Artículo 8. Compatibilidad con otras vías de acceso

Las personas que puedan acceder a la Universidad por la vía de mayores de 25 años, mayores de 40 años y mayores de 45 años y quieran hacer uso de las tres vías pueden hacerlo formalizando la inscripción correspondiente a cada una de las pruebas, y abonando los precios correspondientes a las tres inscripciones.



Artículo 9. Calendario y convocatoria

La Universidad de Barcelona convoca anualmente el acceso al grado para las personas mayores de cuarenta años con acreditación de experiencia laboral o profesional haciendo público el calendario en la web.

Disposición final. Entrada en vigor

Esta Normativa entrará en vigor el día que se aprueba.

NORMATIVA REGULADORA DE LA ENTREVISTA PARA ACCEDER A LAS ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIVERSIDAD DE BARCELONA PARA PERSONAS MAYORES DE CUARENTA Y CINCO AÑOS.

Artículo 1. Régimen jurídico

El acceso a la Universidad de Barcelona para las personas mayores de cuarenta y cinco años se rige por lo establecido en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a enseñanzas universitarias oficiales de grado, previsto en el capítulo IV, «Procedimientos específicos de acceso y admisión», sección 3ª, artículo 17, «Acceso para mayores de 45 años», y por lo dispuesto en esta Normativa.

Artículo 2. Convocatoria de la entrevista

La Universidad de Barcelona convocará anualmente entrevistas a las personas mayores de cuarenta y cinco años que, habiendo superado las pruebas previas, quieran acceder a una de las enseñanzas oficiales de grado de la UB.

La convocatoria con la fecha y el lugar de la entrevista, el período de inscripción, así como cualquier otra información de interés relacionada, se anunciará con una antelación mínima de siete días. Con carácter general, las entrevistas se llevan a cabo los meses de junio y julio.

La convocatoria se publicará en el tablón de anuncios de Gestión Académica - Acceso y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona) y en la web de la Universidad de Barcelona (www.ub.edu), en el apartado de acceso a la Universidad.

Artículo 3. Presentación a la entrevista

Las personas mayores de cuarenta y cinco años que quieran acceder a una enseñanza oficial de grado de la Universidad por esta vía sólo pueden presentarse a una única entrevista.

En el momento de la presentación, deben entregar a la Comisión Evaluadora la siguiente documentación:

- Una fotocopia del documento nacional de identidad, NIE o pasaporte
- El currículum detallado
- Una carta de motivación en que justifiquen el interés por cursar la enseñanza oficial de grado escogido

No asistir a la entrevista personal en el lugar, el día y la hora señalados hace decaer todos los derechos de la persona solicitante.

Artículo 4. Calificación

Una vez hecha la entrevista, cada candidato obtiene la calificación de Apto o No apto. Para ser admitido a la enseñanza oficial de grado solicitado, es condición necesaria haber obtenido la calificación de Apto.

La entrevista sólo es válida para el año en que se presenta la solicitud y para la enseñanza oficial de grado solicitado.

Artículo 5. Comisión Evaluadora

A efectos de la organización y la gestión del desarrollo del acceso para personas mayores de cuarenta y cinco años, la Universidad de Barcelona nombra una comisión evaluadora para cada una de las ramas de conocimiento en que se ofrecen grados.

Esta comisión está formada por:

- Un presidente
- Un secretario
- Un vocal

Cada uno de estos miembros debe pertenecer a alguno de los ámbitos de conocimiento siguientes:

Artes y humanidades

Ciencias

Ciencias de la salud

Ciencias sociales y jurídicas

Ingeniería y arquitectura



Para comunicaciones, y para cualquier otra incidencia, la Comisión tiene su sede en la unidad de Gestión Académica - Acceso y Títulos (Travessera de les Corts, 131-159, Pabellón Rosa, recinto de la Maternidad, 08028 Barcelona). El funcionamiento de la Comisión Evaluadora debe adaptarse a las normas establecidas en el capítulo II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Para que esta vía de acceso se desarrolle correctamente, se tienen en cuenta los criterios recogidos en esta Normativa. Además, se debe velar para que se adopten las medidas adecuadas para garantizar el secreto de la documentación aportada por las personas interesadas.

Artículo 6. Convocatoria y calendario

El calendario de la convocatoria a la entrevista lo fija cada curso académico el órgano competente de la Universidad de Barcelona.

Disposición final. Entrada en vigor

Esta Normativa entrará en vigor el día que se aprueba

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Dentro del contexto de la Universidad de Barcelona, cada uno de sus centros realiza actividades y programas específicos de información y de atención al estudiante matriculado en la universidad, en colaboración con el SAE (Servicio de atención al estudiante) que abarcan todas las fases de sus estudios.

Estas actividades y programas están enmarcadas generalmente en el plan de acción tutorial de la Universidad de Barcelona (PAT). Se trata de un plan institucional de cada enseñanza que especifica los objetivos y la organización de la acción tutorial diseñado principalmente para el funcionamiento de sus centros integrados.

Des de EUHT CETT ¿UB la Coordinación de Estudios trabaja con los tutores asignados por grupos para hacer un seguimiento de los alumnos de manera general.

El plan de acción tutorial de EUHT CETT-UB está bajo la responsabilidad de la Coordinación de Estudios del Grado y, abarca las siguientes áreas:

- Coordinarse con la Dirección del Centro, Servicios de Secretaría y estudiantes, Coordinación de Movilidad, Career Service...
- Velar por el desarrollo correcto de la acción tutorial.
- Asignar, y coordinar, dinamizar y hacer el seguimiento de los tutores de la enseñanza.
- Asesorar y dar apoyo para que los tutores puedan desarrollar sus funciones.
- Definir necesidades de formación de tutores y colaborar con el coordinador de formación del profesorado del centro.
- Proporcionar información por ámbitos de conocimiento.
- Identificar los problemas de transición del bachillerato y de los ciclos formativos a la Universidad y organizar, sesiones personalizadas para facilitar la adaptación de estos colectivos.
- Seguimiento de los alumnos en diferentes momentos de la formación.

- *Acciones en la fase inicial de los estudios universitarios:*

Acogida y bienvenida en el inicio del curso; presentación del centro, y del campus virtual; del servicio de tutorías (es de tutores a la atención al alumnado des de Coordinación de Estudios).

Sesiones de tutorización específicas dirigidas a la acogida del alumnado que no proviene del bachillerato, ciclos formativos, reconocimientos de créditos, etc. para una mejor adaptación.

Prestación de servicios al estudiante: información sobre becas, alojamientos, gestión de seguros y de otros.

Organización de actividades de acogida para estudiantes de programas de movilidad nacional o internacional matriculados en el centro.

Actividades de formación transversal de orientación para el aprovechamiento académico.

- *Acciones durante el desarrollo de los estudios universitarios:*

Información diversa al profesorado tutor y de coordinación de estudios, en sesiones colectivas o individuales.

Sesiones informativas sobre las prácticas curriculares y extracurriculares.

Sesiones informativas sobre las posibilidades de movilidad académica internacional y nacional; oportunidades tramites, y seguimiento (Programas Erasmus, SICUE o equivalentes); y su correspondiente reconocimiento de créditos.

- *Acciones en la fase final de los estudios universitarios:*

Formación y orientación al estudiante para la inserción profesional y para la continuidad en otros estudios.

- *Acciones dirigidas a dar apoyo al alumnado con características o perfiles específicos: estudiantes con minusvalías, extranjeros, con rendimiento de excelencia, deportistas de élite, etc.*

Promover la igualdad de oportunidades de los estudiantes con discapacidad no sólo es otro objetivo prioritario de la Universidad de Barcelona sino de todas las universidades del sistema universitario catalán a través del Consejo Interuniversitario de Cataluña (CIC). Ante la necesidad de promover líneas de atención comunes a los estudiantes con discapacidad, la Comisión de Acceso y Asuntos estudiantiles del CIC acordó en septiembre del 2006



la creación de la Comisión Técnica UNIDISCAT (Universidad y Discapacidad en Cataluña), en la que están representadas todas las universidades catalanas y cuyos objetivos principales

son:

- # Analizar la situación actual y las necesidades de los estudiantes con discapacidad para establecer un protocolo de actuación y respuesta.
- # Crear un espacio de trabajo conjunto entre las universidades catalanas para mantener una buena coordinación en este tema y promover líneas de actuación comunes.
- # Estudiar el marco legal y jurídico relacionado con las adaptaciones curriculares.
- # Establecer colaboraciones con otros departamentos o entidades que también traten aspectos relacionados con las personas con disminución.
- # Elevar propuestas a la Comisión de Acceso y Asuntos estudiantiles del CIC.

Asimismo, a lo largo de los estudios universitarios el estudiante dispone de diversas figuras para facilitarle un seguimiento y orientación, como son:

Tutoría docente: Orientación y seguimiento en contenidos específicos de asignaturas/materias de las titulaciones. Esta orientación la lleva a término el profesor propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados en la misma. La finalidad de esta orientación es planificar, guiar, dinamizar, seguir y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta tanto su perfil, intereses, necesidades y conocimientos previos como las características/exigencias del contexto (EEES, perfil académico/profesional, demanda sociolaboral, etc.). Esta tutoría puede ser presencial o virtual.

Tutoría de prácticas: Esta orientación se desarrolla a través de tutores externos (tutores ubicados profesionalmente en la institución/centro donde el estudiante realiza las prácticas) y tutores internos del servicio de Career Service, se trata de una figura específica que realiza el seguimiento y evaluación del estudiante en su período de prácticas.

Tutoría de movilidad: Los miembros de la oficina de movilidad internacional del centro son quien se encarga de la orientación, la supervisión y el seguimiento del estudiante antes, durante y después de la experiencia académica internacional. Así mismo, hacen también el seguimiento de los alumnos incoming de universidades o centros de educación superior extranjeros que participan en los programas internacionales o nacionales.

La EUHT CETT-UB, por su parte, y de forma complementaria a las acciones desarrolladas por la UB, tiene establecidas los siguientes sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.

Siguiendo los parámetros establecidos por el Plan de Acción Tutorial de la Universidad de Barcelona, la EUHT CETT-UB articula sus acciones tutoriales considerando tres aspectos básicos:

- Información
- Orientación
- Formación

La concepción de un enfoque del aprendizaje basado en el estudiante, junto con la incorporación de la adquisición de competencias transversales más vinculadas a aspectos actitudinales, brinda la oportunidad de redefinir los objetivos y organización de las acciones tutoriales.

Así, desde la EUHT CETT-UB se articula la tutorización en forma proporcionalmente inversa a la evolución del aprendizaje del estudiante, prestando una atención especial durante los primeros años de la carrera, fomentando así el trabajo autónomo, la toma de decisiones, hacia el final de los estudios.

Siguiendo con esta orientación, se considera importante la implicación de todas las personas en contacto con el estudiante a lo largo de todo el proceso formativo, articulándose entorno a las siguientes figuras:

- Profesorado
- Personal de Gestión: Dirección, Coordinación Estudios, secretaria
- Departamento Career Service

Información

La autorización en cuanto a la información que necesitan los estudiantes se focaliza de forma más destacada en los primeros años de la carrera, donde el alumno requiere de un apoyo suplementario en su integración a la Institución y a los estudios.

Para ello la EUHT CETT-UB considera los recursos siguientes:

- Coordinador de Título de Grado: Responsable de facilitar al alumno toda la información necesaria sobre el diseño de la titulación, posibilidad de itinerarios, oportunidades de desarrollo, recomendaciones sobre la organización del propio trabajo, el sentido de la adquisición de competencias y el proyecto formativo del centro; con sesiones a nivel grupal pero también de manera individual.
- Tutor de Grupo: es un perfil asignado como responsabilidad a determinados profesores, conocedores expertos del funcionamiento y desarrollo de la titulación más allá de sus tareas propia como docentes. Ejerce de representante de los profesores al conjunto de los alumnos y viceversa. Decisiones de los estudiantes respecto a la estructuración de su ritmo de trabajo.



Orientación

Orientación entendida como el asesoramiento en la trayectoria profesionalizadora del estudiante, necesidad que se incrementa a medida que el alumno evoluciona en su formación.

El contacto con el mundo de la empresa a partir de la realización de prácticas externas desde el segundo curso, hace necesario establecer un soporte al estudiante a fin de facilitar su integración en el entorno laboral. Ello se fundamenta en las siguientes figuras:

- Coordinación de estudios: para asesorar en el estudiante sobre como estructurar su matricular y encontrar el momento más idóneo para hacer las prácticas.
- Servicio Career Services: el estudiante dispone del asesoramiento de este departamento en cuanto surge su posibilidad de inserción profesional, considerando sus inquietudes y evolución en el aprendizaje. Son los responsables de guiar al alumno en esta tarea.
- Tutor de aprendizaje en la empresa: en su tarea, principalmente vinculada al aprendizaje del alumno, participa de una función orientadora fundamentada principalmente en la experiencia profesional y a requerimiento del propio estudiante.
- Tutor de Grupo: desde el punto de vista de la orientación esta figura es la responsable de articular cualquier cuestión relacionada con los estudiantes que trascienda el aspecto puramente académico, gestionando las diferentes acciones con el Coordinador de Grado.

Formación

La autorización en el proceso formativo está directamente asociado a constituirse en el soporte que permita conseguir los resultados del aprendizaje, es decir la adquisición de las competencias específicas y transversales identificadas en esta titulación.

Es por ello que es imprescindible que se mantenga de forma regular a lo largo de todo el proceso, interviniendo las figuras siguientes:

- Profesor: todo docente debe incorporar como parte de su tarea habitual, el asesoramiento y guía de todo aquello vinculado directamente con el desarrollo de la asignatura de la que es responsable, de forma sistematizada o bien en la propia dinámica del aula, de forma individual o en pequeños grupos.

Asimismo, y como actor que interactúa habitualmente con los alumnos, se convierte en posible receptor de información que puede trascender lo académico, gestionándolo a través de la figura del Tutor de Grupo o el propio Coordinador de Grado.

Dentro de esta categoría es necesario destacar dos figuras determinantes en la autorización formativa, sobretodo en aspectos vinculados a la adquisición de determinadas competencias transversales:

- Responsable de Prácticum (Career Service): realiza el seguimiento de la evolución del estudiante en su vinculación al mundo profesional, orientándole en las diferentes posibilidades.
- Tutor de aprendizaje en la empresa: participa del asesoramiento del alumno en su aprendizaje en la práctica real. Dicho asesoramiento está muy ligado a un proceso de evaluación continuada del estudiante.
- Tutor de Grupo: realiza una valoración periódica de la evolución del aprendizaje del grupo, introduciendo propuestas para corregir posibles desviaciones, compartiéndolo con el resto de profesorado y con los propios estudiantes.
- Coordinación de Grado: articula unas reuniones de tutores cada curso, y responsable de Career Service, a fin de compartir información sobre el seguimiento de la formación y evolución de los estudiantes tanto a nivel individual como a nivel grupal. Estas sesiones permiten identificar potencialidades de determinados alumnos que es necesario aprovechar, como casos que requieran un seguimiento más específico, pudiendo así articular acciones concretas. Así como reuniones con profesores de un grupo, o bien de manera individual para gestionar aquellos casos que requieren un seguimiento más específico.

El sistema de asesoramiento y apoyo al estudiante se fundamenta principalmente en la posibilidad y necesidad de compartir la información del alumno a partir del trabajo conjunto de los diferentes actores que participan en el proceso formativo.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 144 |

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 36 |

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0 | 36 |

NORMAS PARA EL RECONOCIMIENTO Y PARA LA TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LAS ENSEÑANZAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA



Aprobada por:

- Comisión Académica de Consejo de Gobierno de 5 de mayo de 2011
- Consejo de Gobierno de 7 de junio de 2011

Modificada por:

- Comisión Académica de Consejo de Gobierno de 5 de abril de 2013, de 21 de septiembre de 2015 y de 5 de julio de 2016
- Consejo de Gobierno de 29 de mayo de 2013, de 8 de octubre de 2015 y de 13 de julio de 2016

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales de grado, máster y doctorado impartidos por las universidades españolas en todo el territorio nacional, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, establece como uno de los objetivos fundamentales de la organización de las enseñanzas fomentar la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa como en otras partes del mundo y, sobre todo, entre las diferentes universidades españolas y dentro de una misma universidad.

Con esta finalidad, es imprescindible disponer de un sistema de reconocimiento, de transferencia y de acumulación de créditos en el que se reconozca los créditos cursados previamente y se incorporen al expediente del estudiante.

Estas normas pretenden regular el procedimiento a seguir y los criterios a emplear en la Universidad de Barcelona de acuerdo con la legislación vigente.

1 . El reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos es la aceptación, por parte de la Universidad de Barcelona, de la formación o de la experiencia profesional que figura a continuación, que se computan al expediente de otras enseñanzas que el estudiante esté cursando a efectos de obtener un título oficial. En ningún caso se pueden reconocer los créditos correspondientes al trabajo de fin de grado.

Formación o experiencia profesional objeto de reconocimiento académico:

a) Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o cualquier otra universidad, por lo que computan en las nuevas enseñanzas oficiales, a efectos de obtener un título oficial.

Si se trata de títulos oficiales de universidades españolas y el título al que accede el alumno pertenece a la misma rama de conocimiento que el título de grado cursado anteriormente, deben ser objeto de reconocimiento al menos un número de créditos que sea al menos el 15% del total de créditos del título, correspondientes a materias de formación básica de la misma rama.

Si el título al que se accede pertenece a una rama de conocimiento diferente, son también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en las materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.

Cuando la formación básica superada en los estudios de origen no esté en concordancia con las competencias y los conocimientos asociados a las materias de formación básica de la nueva enseñanza, el Jefe de Estudios, junto con el estudiante, pueden acordar el reconocimiento de otros créditos de la titulación, respetando siempre el número mínimo de créditos a reconocer.

El resto de créditos, excepto los del trabajo de fin de grado, pueden ser reconocidos teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos adquiridos.

b) Los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales que conducen a la obtención del título de técnico superior de formación profesional, técnico superior de artes plásticas y diseño, técnico deportivo superior y graduados en enseñanzas artísticas.

c) Los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a otros títulos amparados por el artículo 34.1 de la Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades.



d) La experiencia laboral y profesional, siempre que esté relacionada con las competencias de la titulación que está cursando el estudiante.

El límite de créditos que se pueden reconocer en base a otras enseñanzas universitarias no oficiales y en la experiencia profesional (apartados c y d) no puede ser superior, en conjunto, el 15% de los créditos del plan de estudios que está cursando el estudiante.

Únicamente se puede reconocer un porcentaje superior al 15%, hasta la totalidad de créditos del plan de estudios, excepto el trabajo final de grado, cuando el título propio haya sido extinguido y sustituido por el título oficial, y así conste en la memoria del título oficial verificada en las condiciones establecidas en los artículos 6.4 y 6.5 del Real Decreto 861/2010.

e) Seis créditos computables como optativos en la titulación de grado por la participación en actividades institucionales universitarias de tipo cultural, deportivo, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, las actividades deberán haberse llevado a cabo dentro del mismo período en que se cursa la enseñanza, excepto en el caso de actividades institucionales o universitarias realizadas verano inmediatamente anterior a lo que el estudiante accede a la titulación de grado de la UB.

La equivalencia de las actividades institucionales universitarias se fija en 1 crédito por cada 25 horas de dedicación del estudiante.

Actividades institucionales objeto de reconocimiento académico:

- Actividades organizadas por servicios centrales de la UB y entidades del Grupo UB.
- Actividades institucionales universitarias organizadas por otras universidades.
- Actividades de representación estudiantil en los casos de miembros electos y activos de los consejos de departamento, consejos de estudios, de la Junta de Facultad, de las comisiones delegadas de Junta, del Claustro, del Consejo de Gobierno, de las comisiones delegadas del Consejo de Gobierno y de los consejos directivos de los colegios mayores, del Consejo del Alumnado y de sus comisiones permanente y delegadas. Se reconocen a razón de 1,5 créditos por cada mandato y órgano / comisión, con una participación mínima del 80% de las sesiones.
- Actividades institucionales organizadas por el centro mismo (propio o adscrito).

La Comisión Académica del Consejo de Gobierno (CACG) aprobará anualmente la relación de los servicios centrales de la UB y de las entidades del Grupo UB que pueden ofrecer actividades institucionales universitarias susceptibles de ser reconocidas por los centros para obtener reconocimiento académico que se establece en el artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2007.

La comisión académica de los centros o de los centros de trabajo, o el órgano en quien delegue, aprobará las actividades organizadas por el centro susceptible de reconocimiento académico.

Los centros deben hacer difusión, mediante la web, de la oferta susceptible de reconocimiento académico, tanto de la oferta de actividades organizada por el centro, como de la relación de servicios centrales UB o de entidades del Grupo UB que organizan actividades susceptibles de este reconocimiento aprobada previamente por la CACG.

2. Criterios para la resolución del reconocimiento

Con carácter general, el reconocimiento se llevará a cabo valorando la adecuación de competencias y contenidos de las materias y las asignaturas que ha superado el estudiante en relación con las materias y las asignaturas definidas en el plan de estudios del título de grado al que accede.

En caso de que el estudiante haya cursado estudios de grado, se puede reconocer la formación básica que establece esta norma como créditos de formación básica de la rama, sin necesidad de identificar materias o asignaturas superadas o reconocidas.

En el caso de resolver el reconocimiento por créditos de formación básica de la rama o por créditos parciales de materias del título de grado, la resolución debe incluir la relación de asignaturas que debe cursar el estudiante para completar los créditos que establece la titulación para obtener el título.

En el caso de solicitudes de reconocimiento de estudios cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias que se indican en el apartado 1.b, únicamente pueden ser objeto de reconocimiento estudios finalizados. Sin embargo, también pueden ser objeto de reconocimiento los estudios parciales, siempre que acrediten oficialmente en créditos ECTS. Los créditos reconocidos en base a estos estudios no pueden superar el 60 por 100 de los créditos del plan de estudios o del currículo del título que se pretende cursar.

Los títulos extranjeros deben haber sido homologados en alguno de los títulos españoles oficiales de educación superior, de acuerdo con la normativa aplicable en cada caso para ser objeto de reconocimiento.

Los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en la Universidad de Barcelona o cualquier otra universidad que no han sido objeto de reconocimiento se transferirán al expediente académico del estu-



diante, siempre que no hayan conducido a obtener un título oficial. No deben transferirse al nuevo expediente académico del estudiante los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales previas que no han conducido a obtener un título cuando el interesado manifieste previamente la voluntad de simultanear las enseñanzas.

3. Transferencia de créditos

La transferencia de créditos consiste en incluir en todos los documentos académicos oficiales acreditativos de enseñanzas seguidas por el estudiante, los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad a la Universidad de Barcelona o en cualquier otra universidad española, siempre que no hayan conducido a obtener un título oficial y que no hayan sido objeto de reconocimiento. Únicamente serán transferidos créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales cursadas previamente por el estudiante, en el caso de que el estudiante haya solicitado un reconocimiento o si solicita la transferencia de créditos expresamente.

4. Efectos académicos

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título (SET).

Los créditos reconocidos se tendrán en cuenta para computar los créditos que debe superar el estudiante para obtener el título oficial, pero únicamente los créditos superados en el título oficial y los reconocidos basándose en estudios oficiales o en estudios propios que hayan extinguido por la implantación del título oficial se computan por calcular la media del expediente académico del estudiante.

Los créditos transferidos no se tienen en cuenta a efectos de computar créditos que hay que superar para obtener el título oficial ni de calcular la media del expediente académico del estudiante.

Disposición derogatoria

Estas normas derogan la Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad de Barcelona aprobada anteriormente, el anexo a la normativa mencionada y cualquier otra normativa de rango igual o inferior que se oponga.

Entrada en vigor

Esta normativa entrará en vigor a partir del momento en que se apruebe.

En cuanto a los criterios que se aplican al reconocimiento de la experiencia laboral y profesional, tal y como establece la normativa vigente, los estudiantes que cursan una titulación de Grado pueden solicitar un reconocimiento de créditos por su experiencia laboral y profesional previa, siempre que esté relacionada con las competencias de la titulación.

El límite de créditos que se pueden reconocer en base a la experiencia profesional no puede ser superior al 15% de los créditos del plan de estudios que esté cursando el estudiante.

En este sentido, desde la EUHT CETT-UB articula el procedimiento que contempla los requisitos que hay que considerar para admitir cualquier solicitud de reconocimiento en estas circunstancias:

- Es imprescindible haber formalizado la matrícula para la titulación de grado de referencia.
- Justificar de forma documental al menos 3 años de experiencia laboral, con un mínimo de 3.500 horas trabajadas en total en los últimos 5 años.
- Entrevista personal con la Coordinación de Estudios.

A partir de la información aportada, una Comisión de Acceso a los Estudios evalúa la solicitud y resuelve la petición del estudiante.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

| 5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS |
|--|
| Ver Apartado 5: Anexo 1. |
| 5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS |
| Teoría |
| Teoricopráctica |
| Plantear y resolver problemas |
| Aplicaciones en casos reales |
| Utilización de programas de ordenador |
| Salidas de campo |
| Tutorías |
| Realizar un trabajo individualmente |
| Buscar referencias sobre la disciplina |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo |
| 5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES |
| Clases magistrales |
| Coloquios |
| Clases expositivas |
| Conferencias |
| Debate dirigido |
| Rueda de intervenciones |
| Seminario |
| Mesa redonda |
| Trabajo en grupo colaborativo |
| Trabajo en equipo |
| Trabajo escrito |
| Actividades de aplicación |
| Aprendizaje basado en problemas |
| Resolución de problemas |
| Realización Carpeta de aprendizaje |
| Laboratorio de problemas |
| Ejercicios prácticos |
| Búsqueda de información |
| Contraste de expectativas |
| Docencia por proyectos |
| Trabajo de casos |
| Simulación |
| Visita |
| Prácticas |
| Tutorías |
| Participación en congresos y jornadas |
| Utilización de nuevas tecnologías |
| Dinámica de clase inversa |



| | | |
|--|-------------------------------|----------------------------|
| Gamificación | | |
| 5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| Pruebas escritas | | |
| Pruebas orales | | |
| Pruebas con soportes digitales | | |
| Instrumentos basados en la observación | | |
| Trabajos realizados por el estudiante | | |
| Resoluciones de casos prácticos | | |
| Instrumentos de co-evaluación | | |
| Diario de aprendizaje | | |
| 5.5 SIN NIVEL 1 | | |
| NIVEL 2: ECONOMÍA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias Sociales y Jurídicas | Economía |
| ECTS NIVEL2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Economía turística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |



| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
|--|-------------------|---------------------|
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Gestión económica-financiera en empresas turísticas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer el papel del turismo en la estructura económica a diferentes escalas. 2. Conocer las características y el funcionamiento de los mercados de factores (capital, trabajo, ...). 3. Conocer el procedimiento de cálculo y aplicación de la Cuenta Satélite de Turismo. 4. Valorar la dimensión económica del turismo a diferentes escalas y analizar la interrelación entre ellas. 5. Diferenciar el papel del turismo en diferentes situaciones de desarrollo económico. 6. Identificar el papel del turismo en las relaciones económicas internacionales. 7. Relacionar el desarrollo económico del turismo y la sostenibilidad. 8. Comprender e interpretar la información relevante a nivel económico y financiero de las empresas turísticas. 9. Diagnosticar la posición financiera y económica de la empresa turística, y las posibles medidas correctoras susceptibles de aplicar. 10. Realizar actividades de registro de las operaciones de la empresa con trascendencia económica. 11. Confeccionar los estados financieros. 12. Elaborar propuestas de decisiones en función del análisis económico-financiero. 13. Comprender la importancia de la componente ética en la economía actual. 14. Elaborar informes sobre las tendencias del mercado turístico y la dinámica del turismo internacional, y de forma específica el ámbito económico. 15. Realizar trabajos de profundización y síntesis a partir de fuentes bibliográficas (papel y on line), incluyendo referencias en inglés y otras lenguas extranjeras (francés y/o alemán). | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Estudio de otras cuentas de gastos e ingresos. • Periodificación contable. • Planificación financiera. • Matemáticas financieras. | | |



- Decisiones sobre inversiones.
- Fuentes de financiación.
- Introducción a la economía.
- Microeconomía.
- Macroeconomía: oferta y demanda; teoría de la producción de costes;
- Macroeconomía: sector público; estabilidad de precios; estabilidad de empleo; sistema monetario y financiero.
- Economía y desarrollo turístico.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Sostenibilidad (capacidad de valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito/capacidad de manifestar visiones integradas y sistemáticas)

CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Comprender los principios del turismo y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan

CE02 - Analizar la dimensión económica del turismo a nivel internacional

CE08 - Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económica-patrimonial de las organizaciones turísticas

CE16 - Gestionar los recursos financieros

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Teoría | 50 | 100 |
| Teoricopráctica | 20 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 10 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 16 | 100 |
| Tutorías | 14 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 60 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 55 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 75 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Coloquios

Clases expositivas

Conferencias

Debate dirigido



| | | |
|--|-------------------------------|----------------------------|
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Resolución de problemas | | |
| Ejercicios prácticos | | |
| Búsqueda de información | | |
| Trabajo de casos | | |
| Tutorías | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: DERECHO | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias Sociales y Jurídicas | Derecho |
| ECTS NIVEL2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Derecho turístico | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |



| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
|---|------------|----------------|
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los principios y fundamentos jurídicos que afectan al turismo, haciendo énfasis en la ética de los mismos 2. Conocer la existencia y el contenido de las principales normas reguladoras de las actividades. 3. Comprender textos jurídicos para su posterior aplicación. 4. Entender los procesos de contratación de los distintos servicios turísticos. 5. Utilizar los códigos de conducta aprobados por las asociaciones de profesionales del sector turístico. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Turismo y Derecho. • Marco normativo del derecho turístico. • El Estado, el Derecho y el Turismo. • Del Gobierno turístico a la Gobernanza turística. • La ordenación y planificación de la oferta y la demanda turística. • Empresas, Profesionales y Consumidores turísticos. • Las empresas y los profesionales, estructuras e instituciones del derecho turístico. • Las relaciones jurídicas del derecho turístico. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG04 - Tener compromiso ético | | |
| CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos | | |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio | | |
| 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 | | |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE05 - Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula las empresas y actividades turísticas | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 30 | 100 |
| Teoricopráctica | 18 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 12 | 100 |
| Tutorías | 6 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 24 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 40 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 20 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |



| | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los principios básicos de la ciencia geográfica. 2. Aproximarse a la concepción del espacio geográfico y a las principales líneas de pensamiento sobre la ordenación del territorio. 3. Identificar la importancia de la Geografía en el estudio y el desarrollo de la actividad turística. 4. Comprender los factores determinantes de la localización turística. 5. Conocer los principales recursos territoriales turísticos que existen. 6. Estructurar de una forma sistemática el conocimiento de los recursos turísticos de un espacio geográfico. 7. Conocer los conceptos y métodos de la ordenación turística. 8. Conocer los impactos producidos por la actividad turística en el territorio. 9. Conocer las interrelaciones entre los diferentes agentes que se desarrollan en los destinos turísticos y analizar las interconexiones con otros agentes externos. 10. Identificar los principales impactos medio ambientales que la actividad turística general al territorio. 11. Poner en práctica trabajos de campo rigurosos y aplicados. 12. Desarrollar prácticas sobre los principales paisajes naturales y culturales que motivan desplazamiento turístico. 13. Conseguir correctas prácticas turísticas mediante la experimentación de casos reales. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Qué es la Geografía. • Principales pensamientos geográficos. • Geografía aplicada al Turismo. • Recursos naturales turísticos. • Recursos culturales turísticos. • El cambio climático y el Turismo. • Principales modelos de implantación territorial de la actividad turística. • Principales técnicas e indicadores de desarrollo territorial turístico. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG01 - Sostenibilidad (capacidad de valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito/capacidad de manifestar visiones integradas y sistemáticas) | | |
| CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE01 - Comprender los principios del turismo y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan | | |
| CE12 - Identificar, revalorizar y gestionar el patrimonio cultural y natural para uso turístico | | |
| CE13 - Gestionar espacios y destinos turísticos | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |



| | | |
|--|-------------------------------|---------------------------|
| Teoría | 40 | 100 |
| Teoricopráctica | 14 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 6 | 100 |
| Tutorías | 6 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 34 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 30 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 20 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Coloquios | | |
| Clases expositivas | | |
| Conferencias | | |
| Seminario | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Ejercicios prácticos | | |
| Tutorías | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: EMPRESA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias Sociales y Jurídicas | Empresa |
| ECTS NIVEL2 | 24 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 12 | 12 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Bases de la investigación en turismo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |



| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
|--|-------------------|---------------------|
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Marketing estratégico y operativo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Gestión de Empresas de Alojamiento Turístico | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |



| | | |
|---|-------------------------|----------------------------|
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| Lenguas en las que se imparte | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Gestión de Empresas de Intermediación y Servicios Turísticos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| Lenguas en las que se imparte | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> Comprender los conceptos clave de las organizaciones turísticas, atendiendo al carácter dinámico y evolutivo del turismo, y con una visión innovadora. Diseñar y elaborar un proyecto de investigación en temas turísticos. Conocer las teorías y conceptos básicos en marketing turístico como: comportamiento del consumidor, mercado, segmentación, posicionamiento. Conocer y utilizar las herramientas de la Tecnologías de la Información y Comunicación y su aplicación a esta materia. Aplicar las herramientas estadísticas a utilizar para una investigación de marketing y/o de gestión empresarial. Realizar análisis y diagnósticos de situaciones de marketing: DAFO, estrategias de marketing, producto/servicio, precio, comercialización. Elaborar proyectos de diseño de productos y servicios turísticos. Diseñar un plan de comercialización (off y on line) para productos y servicios turísticos. Elaborar propuestas de estrategias competitivas partiendo de los diagnósticos previos. Comprender la importancia de la orientación al cliente en todas las decisiones a tomar en esta materia. Ampliar el conocimiento general sobre el sector hotelero, dentro del ámbito de las empresas de alojamiento turístico. Ampliar el conocimiento general sobre el sector de la intermediación y de servicios turísticos. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <p>El Marketing como herramienta en la toma de decisiones para la gestión en las empresas y entidades turísticas.</p> | | |



- Las decisiones del marketing estratégico: objetivos, público objetivo, posicionamiento y ventajas competitivas.
- Las decisiones del marketing operativo: producto/servicio, precio, comunicación y comercialización.
- Auditoría de marketing.
- Metodología de investigación y herramientas de recogida de datos.
- Estadística descriptiva y modelos de distribución.
- Estadística inferencial.
- Información de datos temporales.
- Aplicaciones prácticas. Proyectos.
- Aspectos introductorios del alojamiento extra-hoteler.
- Alojamiento en establecimientos de turismo rural.
- Alojamiento en Campings.
- Alojamiento en Apartamentos Turísticos.
- Alojamiento en otras tipologías extra-hoteleras: segundas residencias, arrendamientos de temporada, aprovechamientos por turnos, intercambios de viviendas.
- Intermedición y distribución turística.
- Creación de productos turísticos
- Modelos de negocio en el sector de la intermediación de productos y servicios
- Desintermediación

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Poseer visión de negocio

CG06 - Orientarse al cliente

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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE04 - Dominar los fundamentos y aplicar metodologías científicas en la investigación turística

CE06 - Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos

CE09 - Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo

CE10 - Comercializar productos, servicios y proyectos turísticos

CE17 - Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|-------------------------------|-------|----------------|
| Teoría | 100 | 100 |
| Teoricopráctica | 40 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 25 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 34 | 100 |
| Tutorías | 36 | 20 |



| | | |
|--|---------------------------|----------------------------|
| Realizar un trabajo individualmente | 130 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 75 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 160 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Conferencias | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Resolución de problemas | | |
| Búsqueda de información | | |
| Trabajo de casos | | |
| Tutorías | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: ARTE | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Artes y Humanidades | Arte |
| ECTS NIVEL2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Turismo y patrimonio | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |



| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
|---|-------------------|-------------------|
| | 6 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer y saber aplicar los rasgos generales de las grades corrientes artísticas y culturales de la Historia para valorar el patrimonio. 2. Conocer el patrimonio histórico-artístico prioritario. 3. Analizar el patrimonio cultural como recurso turístico. 4. Conocer la metodología del comentario de una obra de arte para aplicarla a su análisis y clasificación. 5. Manejar la terminología específica sobre el patrimonio respecto a su interpretación y gestión. 6. Identificar y presentar de un elemento patrimonial como recurso turístico. 7. Desarrollar una sensibilidad hacia el patrimonio y su problemática, convirtiéndose en transmisor de la necesidad de su conservación. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Introducción al turismo cultural • Definición de patrimonio cultural y natural • La gestión turística del patrimonio cultural y natural • La socialización de los bienes culturales: estrategias turísticas | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG01 - Sostenibilidad (capacidad de valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito/capacidad de manifestar visiones integradas y sistemáticas) | | |
| CG04 - Tener compromiso ético | | |
| CG05 - Trabajar en equipo | | |
| CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio | | |
| 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 | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE01 - Comprender los principios del turismo y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan | | |
| CE12 - Identificar, revalorizar y gestionar el patrimonio cultural y natural para uso turístico | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 30 | 100 |
| Teoricopráctica | 18 | 100 |



| | | |
|--|-------------------------------|----------------------------|
| Salidas de campo | 12 | 100 |
| Tutorías | 6 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 24 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 30 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 30 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | |
| Resolución de problemas | | |
| Búsqueda de información | | |
| Visita | | |
| Tutorías | | |
| Dinámica de clase inversa | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: CIENCIA POLÍTICA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | RAMA | MATERIA |
| Básica | Ciencias Sociales y Jurídicas | Ciencia Política |
| ECTS NIVEL2 | 6 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Política turística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |



| | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Básica | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LINGÜAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las teorías y conceptos básicos del análisis de políticas. 2. Conocer las administraciones públicas competentes en materia turística. Funciones y objetivos. 3. Conocer otras estructuras político-administrativas que desarrollan su actividad en materia turística. Funciones y objetivos. 4. Conocer las herramientas e instrumentos de intervención pública. 5. Consultar las fuentes y medios adecuados en los que se publican las resoluciones y normas dictadas por las Administraciones turísticas. 6. Identificar cuál es la instancia de la Administración turística que puede resolver las cuestiones surgidas en el ejercicio de la actividad. 7. Conocer las políticas turísticas vinculadas al desarrollo sostenible de las actividades turísticas. 8. Comprender el funcionamiento a nivel general de la estructura turística mundial, su estructura y su funcionamiento y su papel como motor de desarrollo. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la política en democracia. • Las políticas turísticas, en el marco de la política pública. • Organizaciones e instituciones turísticas, necesidades, finalidades y evolución histórica. • Procesos clave de la política turística: Cooperación entre las diferentes administraciones, Coordinación de las administraciones más directamente afectadas, colaboración entre los sectores público y privado y, finalmente la concienciación de la población residente sea una realidad. • Las Políticas Turísticas como factor clave para el desarrollo económico en los Estados modernos. • La Políticas Turísticas como instrumentos fundamentales para que pueda llevarse a cabo una mejor integración económica y política de una sociedad que es necesario que sea más sostenible en el siglo XXI. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG01 - Sostenibilidad (capacidad de valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito/capacidad de manifestar visiones integradas y sistemáticas) | | |
| CG04 - Tener compromiso ético | | |
| CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos | | |
| 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 | | |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado | | |
| CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |



| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE01 - Comprender los principios del turismo y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan | | |
| CE03 - Comprender el sistema turístico mundial y el carácter evolutivo de las características de sus componentes | | |
| CE05 - Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula las empresas y actividades turísticas | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 40 | 100 |
| Teoricopráctica | 10 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 10 | 100 |
| Tutorías | 6 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 30 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 24 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 30 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Conferencias | | |
| Seminario | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | |
| Resolución de problemas | | |
| Búsqueda de información | | |
| Trabajo de casos | | |
| Tutorías | | |
| Participación en congresos y jornadas | | |
| Dinámica de clase inversa | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: COMUNICACIÓN EN LENGUA EXTRANJERA EN TURISMO | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 36 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| 9 | 18 | 9 |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |



| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|--|-----------------|---------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| Sí | Sí | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Comunicación en inglés en turismo: nivel iniciación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 9 | Anual |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| 9 | | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| No | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Comunicación en inglés en turismo: nivel intermedio | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 9 | Anual |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | 9 | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| No | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Comunicación en segunda lengua extranjera | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 9 | Anual |



| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
|--|-----------------|---------------------|
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | 9 | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| Sí | Sí | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Comunicación en inglés en turismo: nivel avanzado | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 9 | Anual |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | | 9 |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| No | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar el conocimiento de los aspectos formales de la lengua tanto en la comprensión como en la expresión para adecuarse a las situaciones profesionales más habituales. 2. Comunicarse oralmente con cierta corrección lingüística y adecuación en diferentes situaciones profesionales. 3. Comprender las ideas principales y extraer información específica de discursos orales en el ámbito profesional. 4. Comprender las ideas principales y extraer información específica de textos escritos del ámbito profesional. 5. Producir textos escritos cumpliendo los objetivos y las pautas establecidas y organizando la información de manera adecuada. 6. Utilizar con cierta corrección la acentuación, entonación y ritmo idiosincráticos de la expresión oral. 7. Utilizar un vocabulario amplio con léxico turístico y expresiones específicamente profesionales. 8. Participar en presentaciones y discusiones orales con cierta fluidez, mostrando capacidad de argumentación. 9. Mostrar un cierto dominio de los usos y convenciones sociales de la lengua y de los diferentes registros. 10. Utilizar el conocimiento del contexto y de aspectos socioculturales de los países hablantes de la lengua extranjera para incrementar la comprensión y enriquecer la comunicación. 11. Manifestar actitudes participativas, cooperativas y respetuosas, tanto a nivel de relaciones humanas como medioambientales. 12. Responder con inmediatez y de manera adecuada en diferentes situaciones profesionales mostrando actitud de servicio. 13. Utilizar estrategias comunicativas y de aprendizaje para reflexionar y actuar sobre las propias deficiencias en la expresión y en la comprensión oral y escrita. 14. Utilizar con eficacia los recursos disponibles para ampliar conocimientos y resolver dudas de forma autónoma fuera del aula. 15. Diseñar y estructurar proyectos de investigación. 16. Acceder a distintas fuentes de información utilizando diferentes herramientas. 17. Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración y presentación de informes. 18. Manejar recursos digitales y como instrumentos de difusión de información. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |



- Conocimientos: aspectos pragmáticos de la lengua (relacionados con la utilización funcional de los recursos lingüísticos), elementos formales (fónicos, gramaticales y léxicos) y aspectos sociolingüísticos (las condiciones socioculturales de uso de la lengua).
- Habilidades: estrategias de producción, recepción, interacción y mediación orales y escritas
- Recursos actitudinales
- Ejecución sistemática del proceso de resolución de problemas: toma de decisiones al solucionar las dificultades surgidas en la comprensión o expresión de los contenidos en las situaciones comunicativas.
- Optimización del trabajo: eficacia en el mensaje y en el contenido que se transmite en las comunicaciones orales y escritas según el objetivo propuesto. Compromiso con las obligaciones asociadas al trabajo: respeto y seguimiento de las pautas establecidas para la realización de las tareas.
- Ejecución independiente del trabajo: autonomía para buscar la forma de interpretar, expresar o decodificar la información.
- Confianza en uno mismo: superación de las limitaciones propias y seguridad en la capacidad personal de progresar y de sacar partido de los recursos lingüísticos.
- Trabajo en equipo: cooperación con los compañeros en la organización, la gestión y la realización de las tareas.
- Apertura a culturas diferentes: tolerancia y respeto por las normas de protocolo y los aspectos socio-culturales que rigen las situaciones comunicativas internacionales.
- Creatividad: búsqueda de la fórmula más conveniente de presentación de la comunicación.
- Adaptación a nuevas situaciones: adecuación de la comunicación a la situación y al contexto.
- Capacidad analítica: espíritu crítico en la realización de proyectos y tareas y en la reflexión sobre los procesos de enseñanza-aprendizaje.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones...

CG09 - Trabajar en un contexto internacional

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE09 - Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Teoría | 130 | 100 |
| Teoricopráctica | 125 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 45 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 50 | 100 |
| Tutorías | 70 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 210 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 70 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 200 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases expositivas

Trabajo en equipo

Trabajo escrito

Actividades de aplicación

Ejercicios prácticos

Búsqueda de información

Docencia por proyectos

Tutorías

Gamificación

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Pruebas orales | 20.0 | 60.0 |



| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Trabajos realizados por el estudiante | 20.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: BASES DEL CONOCIMIENTO TURÍSTICO | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 24 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 12 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | 6 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Introducción a la especialidad de dirección hotelera/turística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Ciencia turística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Creación de Experiencias Turísticas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Planificación Turística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 6 | |



| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
|--|-------------------|-------------------|
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <p>A continuación se indican los resultados de aprendizaje que se preveen conseguir en esta materia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender las diferentes dimensiones del turismo y su desarrollo dentro de una concepción sistémica: principios y fundamentos del turismo global. 2. Conocer los conceptos básicos del turismo, sus diferentes dimensiones y interrelaciones, comprendiendo su importancia como motor de desarrollo de las sociedades humanas. 3. Conocer el funcionamiento a nivel general de la estructura turística mundial. 4. Saber abordar el turismo desde una perspectiva histórica hasta el momento actual. 5. Conocer los principios generales de la sostenibilidad turística y aplicar criterios de turismo sostenible. 6. Conocer las diferentes tipologías de consumidores y la evolución de sus necesidades y expectativas. 7. Conocer y reconocer los principales agentes que actúan en el mercado turístico nacional e internacional: Administraciones Públicas, empresas de proveedores finales, agentes de distribución y mediación, organizaciones no gubernamentales, sociedad civil, etc. 8. Conocer los diferentes tipos de espacios y destinos turísticos, su valoración y sus factores condicionantes 9. Comprender los factores determinantes de la localización turística. 10. Conocer los impactos producidos por la actividad turística. 11. Conocer las técnicas de análisis e interpretar la información existente respecto a un destino turístico. 12. Manejar fuentes de información relacionadas con el turismo y lectura y comprensión de textos jurídicos. 13. Extrapolar experiencias y tomar decisiones en base a características de diversos modelos turísticos, su potencialidad y su evolución. 14. Conocer los diferentes productos y destinos, especialmente aquellos con una visión innovadora y sostenibles en el medio donde se desarrollan. 15. Conocer las estructuras político-administrativas que desarrollan la actividad en materia turística y saber exponer las diferentes estrategias de gestión y política turística que las administraciones públicas desarrollan, así como conocer los impactos que esta genera. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Introducción al fenómeno turístico. Antecedentes y evolución histórica. • El fenómeno turístico y su incidencia económica, social y cultura. • El turismo y sus estructuras: corrientes turísticas, tipologías, iniciativas turísticas, la seguridad turística, etc. • Infraestructuras, equipamientos y accesibilidad. • El turismo y los sistemas de transporte. • Las empresas de intermediación: origen, evolución y desarrollo. • La socialización del turismo. • Introducción a la movilidad, análisis e interacciones. • Planificación territorial y diseño de infraestructuras. • Economía, Marco Jurídico y Organización del transporte. | | |



- Control y técnicas de gestión.
- Logística y transporte.
- Seguridad y transporte.
- Gestión ambiental y movilidad.
- Gobernanza, información y movilidad.
- Definición y descripción de un destino turístico.
- Agentes participativos de un destino.
- Principales destinos turísticos nacionales e internacionales.
- Posicionamiento de los destinos según las tipologías predominantes. 5.Principales modelos de gestión de un destino turístico.
- Definición y concepto de la hotelería y la restauración.
- Tipologías de empresas hoteleras y de restauración.
- Tendencias del sector de la hotelería y la restauración.
- Tipologías de destinos, empresas y servicios turísticos.
- Tendencias del sector de los destinos, empresas y servicios turísticos.
- Introducción a la planificación turística.
- El papel de la planificación turística dentro el desarrollo territorial.
- Recursos y espacios turísticos.
- Planificación Turística: Evolución, tipologías, enfoques, modelos.
- Ámbitos de gestión turística. De lo local a lo global.
- Identificación de las principales políticas regionales de desarrollo turístico.
- La gestión local y las políticas turísticas como herramienta de desarrollo.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG03 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor

CG04 - Tener compromiso ético

CG05 - Trabajar en equipo

CG06 - Orientarse al cliente

CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones...

CG09 - Trabajar en un contexto internacional

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

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

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Comprender los principios del turismo y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan

CE03 - Comprender el sistema turístico mundial y el carácter evolutivo de las características de sus componentes



| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| CE11 - Gestionar la accesibilidad y movilidad de los turistas | | |
| CE12 - Identificar, revalorizar y gestionar el patrimonio cultural y natural para uso turístico | | |
| CE14 - Identificar y gestionar los aspectos internos, funciones y procesos operativos de las unidades de negocio turísticas | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 100 | 100 |
| Teoricopráctica | 40 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 25 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 32 | 100 |
| Utilización de programas de ordenador | 10 | 100 |
| Salidas de campo | 10 | 100 |
| Tutorías | 28 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 120 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 75 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 160 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Coloquios | | |
| Clases expositivas | | |
| Conferencias | | |
| Debate dirigido | | |
| Seminario | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | |
| Resolución de problemas | | |
| Realización Carpeta de aprendizaje | | |
| Ejercicios prácticos | | |
| Búsqueda de información | | |
| Trabajo de casos | | |
| Visita | | |
| Tutorías | | |
| Participación en congresos y jornadas | | |
| Utilización de nuevas tecnologías | | |
| Dinámica de clase inversa | | |
| Gamificación | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: PRÁCTICUM | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |



| | | |
|--|------------------------|----------------------------|
| CARÁCTER | Prácticas Externas | |
| ECTS NIVEL 2 | 18 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | 9 | 9 |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Prácticum I: Iniciación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Prácticas Externas | 9 | Anual |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | 9 | |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Prácticum II: Implicación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Prácticas Externas | 9 | Anual |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Anual 1 | ECTS Anual 2 | ECTS Anual 3 |
| | | 9 |
| ECTS Anual 4 | ECTS Anual 5 | ECTS Anual 6 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| | | |



| | | |
|--|---------------|-----------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <p>Generales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la organización y el funcionamiento de las empresas de prácticas. 2. Conocer las funciones de los diferentes profesionales relacionados con el sector. 3. Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica. Aplicar los conocimientos adquiridos en las aulas a situaciones reales. 4. Desarrollar las actitudes necesarias para el desarrollo óptimo de su profesión <p>Específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vincular al alumno a la realidad empresarial del sector turístico. 2. Completar su formación teórica con la experiencia práctica. 3. Conseguir que el alumno aplique los conocimientos adquiridos a lo largo de sus estudios a situaciones reales. 4. Fomentar la observación y el análisis crítico. 5. Darse cuenta de los comportamientos que suponen carga ética y entrenar los principios recomendados en la carrera. 6. Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. Impulsar la auto evaluación en un contexto laboral. 7. Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa. 8. Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales o multidisciplinares. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| Los contenidos de cada prácticum serán diferentes en cada caso, puesto que cada alumno realizará unas prácticas determinadas, dependiendo del tipo de empresa, departamento, preferencias el alumno, etc... | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG02 - Poseer visión de negocio | | |
| CG03 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor | | |
| CG04 - Tener compromiso ético | | |
| CG05 - Trabajar en equipo | | |
| CG06 - Orientarse al cliente | | |
| CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos | | |
| CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones... | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE14 - Identificar y gestionar los aspectos internos, funciones y procesos operativos de las unidades de negocio turísticas | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoricopráctica | 144 | 100 |
| Tutorías | 36 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 270 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Búsqueda de información | | |
| Prácticas | | |



| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Tutorías | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| Resoluciones de casos prácticos | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: ESTRATEGIA ORGANIZACIONAL | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Obligatoria | |
| ECTS NIVEL 2 | 18 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 3 | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Organización de empresas turísticas y gestión de las personas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| | | |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| No | No | |
| NIVEL 3: Desarrollo de competencias directivas i del espíritu emprendedor en el sector turístico | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Competencias Clave en Negocios Turísticos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| NIVEL 3: Comunicación Turística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 3 | Semestral |



| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
|--|-------------------|-------------------|
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la importancia de las competencias directivas para la dirección, organización y liderazgo de equipos en empresas y organizaciones turísticas. 2. Analizar los canales adecuados para facilitar las relaciones entre las distintas unidades o subsistemas de la empresa. 3. Realizar trabajos de profundización en relación a la comunicación en la empresa y las herramientas para su gestión. 4. Conocer los principios básicos de la dirección y gestión de empresas. 5. Conocer los conceptos y herramientas más actuales de planificación, organización, dirección, coordinación y control. 6. Conocer los distintos modelos organizativos de empresas turísticas. 7. Planificar, organizar, dirigir, coordinar y controlar los distintos departamentos de las empresas turísticas. 8. Configurar una estructura organizativa flexible que se adapte a las condiciones del entorno. Aplicar programas de mejora de la calidad en las empresas turísticas. 9. Realizar propuestas de emprendedoría en el sector turístico con una visión innovadora, prospectiva y proactiva al carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la sociedad del ocio. 10. Comprender la importancia de los actores político-administrativos turísticos para la creación y desarrollo de proyectos de emprendedoría. 11. Elaborar un proyecto de emprendedoría donde se apliquen las metodologías científicas de la investigación turística, que ayuden a la formulación e implantación de estrategias competitivas. 12. Realizar proyectos de emprendedoría teniendo en cuenta su componente económica-financiera de las organizaciones turísticas. 13. Elaborar el proyecto de emprendedoría utilizando las tecnologías de la información y de la comunicación. 14. Comprender los conceptos clave para la creación de productos y servicios turísticos innovadores y su comercialización y comunicación, atendiendo al carácter dinámico y evolutivo del turismo. 15. Elaborar un proyecto de comercialización y comunicación de productos y servicios turísticos en todas sus fases y con el apoyo de las tecnologías de la información y comunicación. 16. Realizar trabajos de profundización y síntesis de empresas y entidades turísticas en su ámbito de comercialización y comunicación, a partir de fuentes bibliográficas (papel y on line), incluyendo referencias en inglés y otras lenguas extranjeras (francés y/o alemán). 17. Analizar las estrategias competitivas en las organizaciones y empresas turísticas, especialmente en su herramienta de comunicación y comercialización. 18. Conocer las principales técnicas de comunicación aplicables a las organizaciones turísticas. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La Empresa y su finalidad. La Ética empresarial. • Introducción a la teoría de sistemas. • Fundamentos de la administración y gestión de las empresas turísticas. • Sistemas organizativos excelentes. • Procesos clave en la dirección de empresas y la gestión de las personas. • Habilidades directivas. • Herramientas de gestión de plantillas. • Emprendimiento y gestión de las competencias. • Los sistemas de gestión de la calidad como instrumento de gestión. • Desarrollo de competencias directivas • Habilidades Comunicativas • La comunicación en la empresa • La motivación interpersonal • La motivación del equipo. • Competencias del Management y liderazgo. • Gestión de equipos. • Oratoria y Técnicas de presentación. • Análisis de problemas y toma de decisiones. • Espíritu emprendedor | | |



- El emprendimiento en el sector turístico.
- El perfil ideal de un emprendedor.
- Obligaciones del emprendedor.
- Modelos de emprendedores.
- El plan de empresa como herramienta de base para el emprendimiento.
- El Marketing como herramienta en la toma de decisiones para la gestión en las empresas y entidades turísticas.
- La comunicación turística: concepto, técnicas y estrategias.
- La atención al cliente como elemento de comunicación estratégica.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Poseer visión de negocio

CG03 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor

CG04 - Tener compromiso ético

CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones...

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE07 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas

CE09 - Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo

CE10 - Comercializar productos, servicios y proyectos turísticos

CE15 - Planificar, organizar, gestionar y controlar los distintos tipos de organizaciones turísticas

CE17 - Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Teoría | 70 | 100 |
| Teoricopráctica | 30 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 20 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 24 | 100 |
| Tutorías | 36 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 120 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 60 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 90 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases expositivas

Debate dirigido

Trabajo en grupo colaborativo

Trabajo en equipo

Trabajo escrito

Actividades de aplicación

Aprendizaje basado en problemas

Resolución de problemas

Ejercicios prácticos

Búsqueda de información



| Trabajo de casos | | |
|--|-------------------------------|----------------------------|
| Tutorías | | |
| Gamificación | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: PROYECTO FINAL DE GRADO | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Trabajo Fin de Grado / Máster | |
| ECTS NIVEL 2 | 12 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 12 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| Lenguas en las que se imparte | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Trabajo Final de Grado | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Trabajo Fin de Grado / Máster | 12 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 12 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| Lenguas en las que se imparte | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |



| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
|---|--------|----------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar problemáticas y hechos turísticos a través de métodos de investigación a partir de la identificación y manejo de distintas variables. 2. Diseñar y estructurar un método de investigación. 3. Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración de un informe. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Justificación de la investigación. • Objetivos del estudio. • Fundamentación y marco teórico. • Revisión documental. Manejo de fuentes de información para la investigación turística. • Fase empírica: Fundamentos del enfoque cuantitativo y cualitativo. • Síntesis y conclusiones. • Resumen bibliográfico. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| Para poder cursar esta materia se deben haber superado 165 créditos del resto de materias obligatorias propuestas por el Grado. | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG01 - Sostenibilidad (capacidad de valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito/capacidad de manifestar visiones integradas y sistemáticas) | | |
| CG03 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor | | |
| CG04 - Tener compromiso ético | | |
| CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos | | |
| CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones... | | |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio | | |
| 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 | | |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado | | |
| CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE01 - Comprender los principios del turismo y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan | | |
| CE03 - Comprender el sistema turístico mundial y el carácter evolutivo de las características de sus componentes | | |
| CE04 - Dominar los fundamentos y aplicar metodologías científicas en la investigación turística | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 4 | 100 |
| Tutorías | 36 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 110 | 0 |



| | | |
|---|---------------------------|----------------------------|
| Buscar referencias sobre la disciplina | 80 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 70 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Búsqueda de información | | |
| Prácticas | | |
| Tutorías | | |
| Participación en congresos y jornadas | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas orales | 20.0 | 40.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 80.0 |
| NIVEL 2: PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 31,5 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 18 | 10,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Turismo y paisaje | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |



| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
|---|-------------------|---------------------|
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Cartografía turística y herramientas digitales | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Turismo urbano | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Promoción turística internacional | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 3 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Turismo SMART | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Planificación avanzada de destinos turísticos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Gestión pública y desarrollo local | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |



| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
|---|--------------------------|----------------------------|
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Desarrollo, cooperación y turismo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer el ámbito de la planificación turística todo familiarizándolo con los conceptos y las herramientas básicas de esta materia (espacio turístico, ordenación del territorio, puesta en valor de los recursos turísticos, etcétera). 2. Comprender los factores determinantes de la localización turística y diseñar actuaciones operativas de mejora. 3. Estructurar de una forma sistemática el conocimiento de los recursos turísticos de un espacio geográfico. 4. Dotar de los conocimientos y herramientas básicas de cartografía y herramientas digitales por el trabajo en la gestión y planificación de los destinos turísticos. 5. Entender los ámbitos urbanos como medio complejo de desarrollo turístico territorial. 6. Conocer las diferentes tipologías de planificación turística que existen en una visión de implementación sostenible, así como los principios, reglas y procedimientos del su desarrollo. 7. Conocer las potencialidades de la relación entre patrimonio y turismo así como los conceptos y principios de la gestión cultural. 8. Conocer acciones que deben garantizar el uso turístico y la conservación de los bienes patrimoniales. 9. Saber relacionar los diferentes agentes que se desarrollan en los destinos turísticos y analizar los interconexiones con otros agentes externos. 10. Interpretar la información existente respecto a un destino turístico. 11. Desarrollar los herramientas metodológicas necesarias por la correcta interpretación del funcionamiento de un destino turístico. 12. Practicar los diversos mecanismos de consenso por implementar programas de planificación turística. 13. Aplicar medidas, normas y directrices para el desarrollo del destino. 14. Conocer las estructuras político-administrativas que desarrollan la actividad en materia turística y saber exponer las diferentes estrategias de gestión y política turística que las administraciones públicas desarrollan, así como conocer los impactos que ésta genera. 15. Desarrollar políticas comerciales vinculadas al destino turístico. | | |



5.5.1.3 CONTENIDOS

- El paisaje y el turismo.
- La regulación del paisaje.
- El paisaje turístico del futuro.
- Características de un Destino turístico.
- Tipologías de destinos turísticos.
- Formas de implantación y desarrollo de un destino.
- Políticas turísticas por la correcta gestión de un destino.
- Introducción a la gestión de los espacios turísticos.
- La morfología urbana como destino turístico.
- Herramientas de gestión de los espacios turísticos urbanos.
- Introducción a la gestión turística local
- El turismo urbano
- Los espacios turísticos urbanos
- Tipologías de espacios turísticos urbanos
- Gestión de flujos turísticos en espacios urbanos
- Planes de desarrollo del turismo en espacios urbanos
- Herramientas de control y monitorización de la actividad turística en la ciudad
- La gestión turística local en España.
- Modelos de gestión turística local.
- Política turística y desarrollo local.
- Principales herramientas digitales utilizadas en la Planificación y Gestión de los destinos turísticos.
- La cartografía como herramienta de localización geográfica
- El papel de la cartografía en el turismo. El mapa temático.
- Confeccionando un mapa turístico. Los pictogramas y la señalización turística.
- Mapas, croquis y Sistemas de Información Geográfica como nuevas herramientas de gestión territorial de los destinos turísticos.
- Los Sistemas de Información Geográfica. Introducción al concepto.
- Funcionalidades de los SIG y su funcionamiento básico.
- Posibilidades y utilidades de los SIG como herramientas de gestión territorial y turística.
- Instrumentos de organización y gestión de los destinos turísticos.
- Las rutas online y el poder de la cartografía digital.
- La irrupción de las aplicaciones portátiles en comparación con las herramientas convencionales en el descubrimiento turístico.
- El papel del GPS como instrumento para fines turísticos.
- Los centros históricos.
- Las actividades turísticas de los entornos urbanos y metropolitanos
- Promoción turística internacional
- El concepto *smart tourism destination* y su aplicación.
- Dimensión económica: gestión de la competitividad en los destinos inteligentes.
- Dimensión ambiental: La sostenibilidad como modelo de eficiencia y futuro
- Dimensión social: gobernanza inteligente de una destinación
- El turismo en el desarrollo
- Turismo comunitario
- Desarrollo y subdesarrollo
- Cooperación internacional al desarrollo y turismo

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Sostenibilidad (capacidad de valorar el impacto social y medioambiental de actuaciones en su ámbito/capacidad de manifestar visiones integradas y sistemáticas)

CG03 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor

CG04 - Tener compromiso ético

CG05 - Trabajar en equipo

CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Comprender los principios del turismo y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental que se derivan



| CE04 - Dominar los fundamentos y aplicar metodologías científicas en la investigación turística | | |
|--|--------------------|--------------------|
| CE05 - Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula las empresas y actividades turísticas | | |
| CE06 - Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos | | |
| CE07 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas | | |
| CE09 - Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo | | |
| CE10 - Comercializar productos, servicios y proyectos turísticos | | |
| CE11 - Gestionar la accesibilidad y movilidad de los turistas | | |
| CE12 - Identificar, revalorizar y gestionar el patrimonio cultural y natural para uso turístico | | |
| CE13 - Gestionar espacios y destinos turísticos | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 120 | 100 |
| Teoricopráctica | 50 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 50 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 40 | 100 |
| Salidas de campo | 31.5 | 100 |
| Tutorías | 96 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 170 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 70 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 160 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Coloquios | | |
| Clases expositivas | | |
| Conferencias | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | |
| Resolución de problemas | | |
| Búsqueda de información | | |
| Trabajo de casos | | |
| Visita | | |
| Tutorías | | |
| Participación en congresos y jornadas | | |
| Dinámica de clase inversa | | |
| Gamificación | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: GESTIÓN HOTELERA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 27 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 7,5 | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 4,5 | 10,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Dirección estratégica en hotelería | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 4,5 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Diseño de establecimientos turísticos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |



| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
|---|-------------------|---------------------|
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Gestión hotelera | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Calidad, seguridad y medioambiente en hotelería | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |



| | | |
|--|------------------------|----------------------------|
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Organización de congresos y eventos en hotelería | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Dirección financiera en empresas hoteleras | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |



| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
|--|-------------------|---------------------|
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Dirección internacional de empresas hoteleras | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los criterios y normativas aplicables para la creación del producto hotelero. 2. Desarrollar competencias relacionadas con la planificación, organización y dirección de la operativa de los establecimientos hoteleros. 3. Conocer las diferentes variables que pueden influir en la creación de la estructura organizativa de un establecimiento turístico. | | |



4. Identificar Sistemas de Gestión de la Calidad y Medio Ambientales más importantes aplicables a empresas de alojamiento turístico.
5. Conocer los principios básicos de la dirección y gestión hotelera.
6. Conocer los principales modelos de gestión hotelera internacional.
7. Conocer los sistemas de información para la gestión aplicada a los hoteles.
8. Conocer los instrumentos necesarios para poder evaluar las operaciones de inversión y financiación más habituales en las empresas de alojamiento.
9. Conocer los principales métodos de planificación financiera que permitan optimizar los recursos financieros.
10. Conocer las principales tendencias, dinámicas, paradigmas y conflictos observados en la evolución de la actividad hotelera.
11. Conocer los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento.
12. Realizar un diseño eficiente de las diferentes actividades y tareas operativas que se realizan los departamentos operativos de un hotel.
13. Planificar los objetivos específicos de cada departamento, recursos humanos y materiales necesarios, incluyendo el estudio de costes y los resultados de las actuaciones previstas.
14. Organizar las tareas, las funciones, los horarios y los turnos del personal asignado a cada departamento según el plan estratégico definido.
15. Elaborar y analizar las partidas que integran un presupuesto hotelero, concretado en áreas o departamentos específicos.
16. Elaborar informes de valoración de la tendencia de los resultados obtenidos y de la evolución y las expectativas de los precios de los servicios, de acuerdo con la información económica interna y las necesidades de mercado.
17. Gestionar las fases de la apertura de establecimientos hoteleros (obligaciones de la propiedad y obligaciones de la gestora).
18. Aplicar los requisitos legales (Licencias, impuestos, inspecciones, seguros, etc.).
Valorar la importancia de las asesorías externas.
19. Interpretar los planos desde el punto de vista de la arquitectura y de las instalaciones.
Interpretar los ratios más importantes del sector inmobiliario.
20. Conocer instrumentos y mecanismos para la obtención de recursos financieros.
21. Conocer los procesos de planificación y organización de eventos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Las cadenas hoteleras internacionales.
- Tipologías y características de los hoteles.
- La estructura organizativa según tipologías de hoteles.
- Actividades y tareas operativas de los diferentes departamentos del área de alojamiento de un hotel.
- Funcionamiento de las instalaciones hoteleras.
- La gestión hotelera desde una perspectiva intercultural.
- La dirección de equipos en las empresas hoteleras.
- La función directiva en las empresas hoteleras.
- Optimización de recursos.
- Sistemas de cálculo de costes y análisis en las empresas hoteleras.
- Confección y control de presupuestos en la empresa hotelera.
- Inversión hotelera y gestión de activos inmobiliarios.
- Impactos de las decisiones de mantenimiento en los balances y la cuenta de resultados.
- Desarrollo sostenible y estrategias medioambientales en el sector hotelero.
- Sistemas de calidad en el sector hotelero.

5.5.1.4 OBSERVACIONES



| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
|---|-------|----------------|
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG02 - Poseer visión de negocio | | |
| CG06 - Orientarse al cliente | | |
| CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos | | |
| CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones... | | |
| CG09 - Trabajar en un contexto internacional | | |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio | | |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado | | |
| CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE05 - Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula las empresas y actividades turísticas | | |
| CE06 - Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos | | |
| CE09 - Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo | | |
| CE14 - Identificar y gestionar los aspectos internos, funciones y procesos operativos de las unidades de negocio turísticas | | |
| CE16 - Gestionar los recursos financieros | | |
| CE17 - Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 115 | 100 |
| Teoricopráctica | 70 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 53 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 25 | 100 |
| Utilización de programas de ordenador | 25 | 100 |
| Salidas de campo | 17 | 100 |
| Tutorías | 54 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 126 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 95 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 95 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Ejercicios prácticos | | |
| Búsqueda de información | | |
| Trabajo de casos | | |



| | | |
|--|---------------------------|----------------------------|
| Visita | | |
| Tutorías | | |
| Utilización de nuevas tecnologías | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 80.0 |
| Pruebas con soportes digitales | 0.0 | 80.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: GESTIÓN DE RESTAURACIÓN | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 16,5 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 12 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Gestión de operaciones en restauración | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |



| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|--|-------------------|---------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Gastronomía | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Diseño de espacios experienciales en el sector de la restauración | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| | | |



| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Gestión de restauración para eventos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Gestión de restauración | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |



| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
|--|--------|-----------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los criterios y normativas aplicables para la creación del producto hotelero. 2. Desarrollar competencias relacionadas con la planificación, organización y dirección de la operativa de los establecimientos de restauración. 3. Conocer las diferentes variables que pueden influir en la creación de la estructura organizativa de un establecimiento turístico. 4. Ampliar el conocimiento general sobre el sector hotelero, dentro del ámbito de las empresas de alojamiento turístico. 5. Identificar Sistemas de Gestión de la Calidad y Medio Ambientales más importantes aplicables a empresas de alojamiento turístico. 6. Conocer los principios básicos de la dirección y gestión hotelera. 7. Conocer los sistemas de información para la gestión aplicada a los hoteles. 8. Conocer los instrumentos necesarios para poder evaluar las operaciones de inversión y financiación más habituales en las empresas de alojamiento y de restauración. 9. Conocer los principales métodos de planificación financiera que permitan optimizar los recursos financieros. 10. Conocer las principales tendencias, dinámicas, paradigmas y conflictos observados en la evolución de la actividad hotelera y de restauración. 11. Conocer los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento. 12. Realizar un diseño eficiente de las diferentes actividades y tareas operativas que se realizan los departamentos operativos de un hotel. 13. Planificar los objetivos específicos de cada departamento, recursos humanos y materiales necesarios, incluyendo el estudio de costes y los resultados de las actuaciones previstas. 14. Organizar las tareas, las funciones, los horarios y los turnos del personal asignado a cada departamento según el plan estratégico definido. 15. Elaborar y analizar las partidas que integran un presupuesto hotelero, concretado en áreas o departamentos específicos. 16. Elaborar informes de valoración de la tendencia de los resultados obtenidos y de la evolución y las expectativas de los precios de los servicios, de acuerdo con la información económica interna y las necesidades de mercado. 17. Gestionar las fases de la apertura de establecimientos hoteleros (obligaciones de la propiedad y obligaciones de la gestora). 18. Aplicar los requisitos legales (Licencias, impuestos, inspecciones, seguros, etc.). 19. Conocer la gestión operativa de los establecimientos de restauración. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Personal de la restauración y sus funciones. • Tipologías de establecimientos. • Tipología y características de los diferentes servicios. • Departamento de compras. • Control de compras a la restauración. • Características y distribución de los espacios, equipos y mobiliario de los restaurantes. • Los procedimientos en la restauración. • Movimientos gastronómicos contemporáneos. • Nuevas tendencias en la gastronomía. • Los productos de calidad. • La oferta gastronómica. • Las TIC aplicadas a la restauración. • La dirección de equipos en las empresas de restauración. • Optimización de recursos. • Sistemas de cálculo de costes y análisis en las empresas de restauración. • Confección y control de presupuestos en las empresas de restauración. • El diseño de espacios. • Las tendencias en los espacios. • Los componentes intangibles y su efecto. • Aspectos del producto que afectan al factor experiencial. • La restauración en los eventos. • Tipos de eventos y características. • Tendencias actuales. • Modelos de gestión y tipo de contratación. • El diseño del evento. • Equipamiento y maquinaria. • Procesos de producción y sistemas de producción. • Layouts. • Planificación de los recursos materiales. • Planificación de plantillas. • La puesta en escena del evento. • Creación de espacios. Diseño y ambiente. • Aspectos protocolarios. • Definición de tipo de servicio. • La gestión económica del evento. • La creación del presupuesto de gastos y su control. • La cuenta de explotación. • Principales ratios. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |



| CG02 - Poseer visión de negocio | | |
|---|--------------------|--------------------|
| CG06 - Orientarse al cliente | | |
| CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos | | |
| CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones... | | |
| CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio | | |
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE05 - Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula las empresas y actividades turísticas | | |
| CE06 - Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos | | |
| CE08 - Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económica-patrimonial de las organizaciones turísticas | | |
| CE14 - Identificar y gestionar los aspectos internos, funciones y procesos operativos de las unidades de negocio turísticas | | |
| CE15 - Planificar, organizar, gestionar y controlar los distintos tipos de organizaciones turísticas | | |
| CE16 - Gestionar los recursos financieros | | |
| CE17 - Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 45 | 100 |
| Teoricopráctica | 30 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 30 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 15 | 100 |
| Utilización de programas de ordenador | 15 | 100 |
| Salidas de campo | 8,5 | 100 |
| Tutorías | 54 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 95 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 55 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 65 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Ejercicios prácticos | | |
| Búsqueda de información | | |
| Trabajo de casos | | |
| Tutorías | | |
| Utilización de nuevas tecnologías | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Pruebas escritas | 40.0 | 80.0 |
| Pruebas con soportes digitales | 0.0 | 80.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: GESTIÓN DE MARKETING HOTELERO | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 27 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 16,5 | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: e-Marketing en el sector Hotelero | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| | | |



| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Gestión de ingresos en hotelería | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 4,5 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Comercialización hotelera | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |



| LISTADO DE MENCIONES | | |
|---|-------------------|---------------------|
| Mención en Dirección Hotelera y de Restauración | | |
| NIVEL 3: Gestión de ventas en empresas hoteleras | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Gestión de la distribución en el sector hotelero | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Gestión de clientes y relaciones públicas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Protocolo y eventos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |



| NIVEL 3: Diseño y gestión web en empresas hoteleras | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar una visión de marketing por establecimientos hoteleros. 2. Tener una visión evolutiva de la comercialización hotelera. 3. Identificar aspectos claves de los productos hoteleros. 4. Conocer los métodos cuantitativos y cualitativos aplicados al sector hotelero. 5. Conocer los conceptos y herramientas más actuales de planificación, organización, dirección, coordinación y control. 6. Aplicar las herramientas y aplicaciones básicas cómo: investigación de mercados o plano de marketing, creación de productos turísticos, determinación de precios, comercialización y comunicación. 7. Aplicar las teorías y conceptos básicos del marketing turístico aplicado al sector hotelero. 8. Implementar las principales técnicas de comunicación aplicables a las emprendidas de alojamiento. 9. Conocer las principales técnicas de negociación. 10. Conocer los principios básicos del protocolo y de las relaciones públicas. 11. Conocer las principales tendencias, dinámicas, paradigmas y conflictos observados en la evolución de la actividad hotelera. 12. Conocer los efectos de las TIC en los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento. 13. Manejar herramientas de comercialización hotelera; Revenue Management, e-marketing, web 2.0. 14. Elaborar planes de marketing de establecimientos hoteleros. 15. Elaborar planes comerciales de establecimientos hoteleros. 16. Organizar equipos comerciales y promover la venta entre ellos. 17. Ejecutar planes de acción comercial. 18. Crear productos, determinar precios de venta y planear la prestación de los servicios con un enfoque marketing. 19. Gestionar la información comercial, estadísticas y datos de clientes para la presa de decisiones. 20. Resolver los problemas que pueden tener los clientes. 21. Aprender a trabajar en equipo para la toma de decisiones estratégicas en la organización de eventos. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Introducción al revenue management • Herramientas e indicadores del revenue management • Estructuración del revenue management • Internet como herramienta de comercialización y comunicación • Nuevas tendencias del mercado • Las TIC en el sector hotelero • Internet y la web de un hotel • La participación del cliente en la comercialización hotelera | | |



- Canales de comercialización
- Conocimientos básicos para la gestión de ventas
- Tipologías de clientes
- El espíritu de servicio en latención al cliente
- Tratamiento de quejas y reclamaciones
- Estrategias de venta
- Técnicas de venta
- Introducción al protocolo.
- Tipos de protocolo y funciones sociales y profesionales.
- Protocolo político.
- Procesos.
- Organización de banquetes y eventos.
- Seguridad.
- Introducción a la distribución hotelera.
- Gestión de la distribución.
- Canales de contratación.
- Canales de gestión.
- Gestión de los ingresos de los canales de distribución hotelera.
- Casos de éxito en gestión de la distribución hotelera.
- Fundamentos, origen y evolución de las relaciones públicas.
- Tipología y organización del área de relaciones públicas en un establecimiento hotelero.
- La gestión de la comunicación.
- Calidad y servicio en los establecimientos hoteleros.
- Las habilidades sociales en la prestación de servicios.
- La atención al cliente.
- Sistemas de fidelización de clientes.
- Estudio de modelos de referencia.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Poseer visión de negocio

CG06 - Orientarse al cliente

CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE06 - Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos

CE09 - Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo

CE10 - Comercializar productos, servicios y proyectos turísticos

CE17 - Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico



| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 120 | 100 |
| Teoricopráctica | 90 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 65 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 30 | 100 |
| Tutorías | 54 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 126 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 95 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 95 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Conferencias | | |
| Debate dirigido | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | |
| Resolución de problemas | | |
| Búsqueda de información | | |
| Trabajo de casos | | |
| Tutorías | | |
| Dinámica de clase inversa | | |
| Gamificación | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| NIVEL 2: GESTIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 34,5 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 10,5 | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 12 | 7,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |



| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
|---|-------------------|---------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| NIVEL 3: Aceleración corporativa e innovación | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Cine y literatura en turismo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |



| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Mediación turística-cultural | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Turismo eno-gastronómico | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| | | |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Gestión del turismo cultural | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Gestión de proyectos turísticos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |



| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
|--|-------------------|---------------------|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Procesos de innovación para la creación y transformación de productos turísticos I | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 6 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| NIVEL 3: Procesos de innovación para la creación y transformación de productos turísticos II | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 6 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| | | |



| | | |
|---|--------------|----|
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar y clasificar las empresas y los servicios que intervienen en la producción turística y comprender su funcionamiento, así como identificar las principales tipologías de necesidades a las que dan respuesta. 2. Desarrollar y gestionar los procesos claves operacionales de las empresas vinculadas a la organización y venta de viajes turísticos, actividades de ocio y otros productos complementarios. 3. Tomar conciencia de la importancia de la movilidad en la actividad turística y conocer los principales agentes implicados así como las políticas e instrumentos para su gestión. 4. Profundizar en el contenido de las principales normas reguladoras de las actividades turísticas vinculadas a esta materia. 5. Conocer los procesos de planificación y organización de eventos y grandes acontecimientos tales como ferias y congresos. 6. Conocer e identificar las nuevas tendencias en la práctica de actividades turísticas. 7. Conocer instrumentos y mecanismos para la obtención de recursos financieros. 8. Manejar herramientas de comercialización turística: Revenue Management, e-marketing, web 2.0. 9. Desarrollar competencias relacionadas con la planificación, organización y dirección de la operativa de los establecimientos turísticos. 10. Desarrollar competencias relacionadas con la planificación, organización y dirección de la operativa de los establecimientos turísticos. 11. Elaborar informes de valoración de la tendencia de los resultados obtenidos y de la evolución y las expectativas de los precios de los servicios, de acuerdo con la información económica interna y las necesidades de mercado. 12. Gestionar las fases de la apertura de establecimientos turísticos (obligaciones de la propiedad y obligaciones de la gestora). 13. Desarrollar competencias relacionadas con la innovación y la creatividad para la creación de productos y servicios turísticos. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Estructuración de un proyecto turístico • La gestión de un proyecto como metodología de desarrollo turístico • Los proyectos turísticos de investigación básica • Los proyectos turísticos de investigación aplicada • Herramientas tecnológicas por el desarrollo de proyectos turísticos • Los productos turísticos-culturales como herramienta de desarrollo turísticos. • Proceso de creación de productos turístico-culturales. • La mediación cultural aplicada a la actividad turística. • La gestión turística de los grandes complejos culturales. • La gastronomía como motor de desarrollo territorial. • Creación de productos turísticos culturales y eno-gastronómicos. • El turismo como herramienta para la promoción del cine y la literatura. • Análisis de proyectos turísticos vinculados al cine y literatura. • Análisis crítico de la actualidad a través de los medios de comunicación. • Fuentes de información para la investigación en turismo. • Revistas científicas. Elemento clave para la difusión del conocimiento académico. • Entornos científicos: modalidades para el intercambio de conocimiento. • Formatos de publicación científica: análisis de estructura y contenidos. | | |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES | | |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS | | |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES | | |
| CG02 - Poseer visión de negocio | | |
| CG03 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor | | |
| CG05 - Trabajar en equipo | | |
| CG06 - Orientarse al cliente | | |
| CG07 - Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos | | |
| CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones... | | |
| CG09 - Trabajar en un contexto internacional | | |
| 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 | | |



| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado | | |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS | | |
| CE06 - Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos | | |
| CE10 - Comercializar productos, servicios y proyectos turísticos | | |
| CE11 - Gestionar la accesibilidad y movilidad de los turistas | | |
| CE12 - Identificar, revalorizar y gestionar el patrimonio cultural y natural para uso turístico | | |
| CE16 - Gestionar los recursos financieros | | |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS | | |
| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Teoría | 90 | 100 |
| Teoricopráctica | 120 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 90.5 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 120 | 100 |
| Salidas de campo | 30 | 100 |
| Tutorías | 42 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 150 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 60 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 160 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | |
| Resolución de problemas | | |
| Búsqueda de información | | |
| Docencia por proyectos | | |
| Trabajo de casos | | |
| Visita | | |
| Tutorías | | |
| Dinámica de clase inversa | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| Diario de aprendizaje | 0.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: GESTIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS TURÍSTICOS | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| ECTS NIVEL 2 | | 52,5 |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 12 | 15 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 19,5 | 6 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| NIVEL 3: Industria 4.0 y la transformación de los modelos de negocio turístico | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| NIVEL 3: Inversión y gestión financiera de proyectos digitales | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |



| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
|--|-------------------|---------------------|
| Optativa | 6 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| NIVEL 3: Organización de eventos y celebraciones sociales | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Ética y responsabilidad social corporativa | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |



| | | |
|--|------------------------|----------------------------|
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 4,5 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Dirección estratégica en negocios turísticos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Gestión de ingresos en turismo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |



| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
|--|-------------------|---------------------|
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 4,5 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Dirección financiera en organizaciones turísticas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 4,5 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Gestión de empresas de transporte | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |



| | | |
|---|------------------------|----------------------------|
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Innovación y emprendimiento: estrategias para el desarrollo empresarial | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Nuevos mercados turísticos emergentes y claves de competitividad | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |



| | | |
|---|------------------------|----------------------------|
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Modelos y estrategias de expansión en negocios turísticos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Comercialización turística | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| | | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| NIVEL 3: Gestión del turismo de negocios y eventos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección Turística | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar y clasificar las empresas y los servicios que intervienen en la producción turística y comprender su funcionamiento, así como identificar las principales tipologías de necesidades a las que dan respuesta. 2. Desarrollar y gestionar los procesos claves operacionales de las empresas vinculadas a la organización y venta de viajes turísticos, actividades de ocio y otros productos complementarios. 3. Tomar conciencia de la importancia de la movilidad en la actividad turística y conocer los principales agentes implicados así como las políticas e instrumentos para su gestión. 4. Profundizar en el contenido de las principales normas reguladoras de las actividades turísticas vinculadas a esta materia. 5. Conocer los procesos de planificación y organización de eventos y grandes acontecimientos tales como ferias y congresos. 6. Conocer e identificar las nuevas tendencias en la práctica de actividades turísticas. 7. Conocer instrumentos y mecanismos para la obtención de recursos financieros. 8. Manejar herramientas de comercialización turística: Revenue Management, e-marketing, web 2.0. | | |



9. Desarrollar competencias relacionadas con la planificación, organización y dirección de la operativa de los establecimientos turísticos.
10. Conocer los canales de comercialización turística y su uso en el sector turístico.
11. Elaborar informes de valoración de la tendencia de los resultados obtenidos y de la evolución y las expectativas de los precios de los servicios, de acuerdo con la información económica interna y las necesidades de mercado.
12. Gestionar las fases de la apertura de establecimientos turísticos (obligaciones de la propiedad y obligaciones de la gestora).
13. Desarrollar competencias relacionadas con la innovación y la creatividad para la creación de productos y servicios turísticos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Tipologías de empresas de servicios turísticos
- Características de las empresas de servicios turísticos
- Modelos de negocio de las servicios turísticos
- El transporte público
- El transporte de pasajeros y mercancías
- Los principales sistemas de transporte
- La intermediación en el proceso turístico
- El rol de las empresas de servicios en el sistema turístico
- Las agencias de viajes: tipologías, características y roles
- Estrategias para la competitividad de las empresas de servicios turísticos
- Los grandes acontecimientos
- Planificación y organización de grandes acontecimientos, eventos sociales y corporativos.
- Espacios dónde se desarrollan congresos y acontecimientos
- La organización y gestión de congresos y eventos.
- El turismo de negocios.
- Nuevas tendencias en la práctica del Turismo
- Turismo Activo, Ecoturismo y Turismo de Aventura
- Nuevas modalidades de Turismo
- Características de las nuevas modalidades turísticas
- Internacionalización de la empresa turística. Variables competitivas y claves de éxito.
- Los mercados turísticos emergentes. Identificación, retos y oportunidades vinculadas a la demanda de estos países.
- Los nuevos turistas. Aspectos y variables culturales diferenciales y estrategias de adaptación.
- Nuevas necesidades turísticas y identificación de los mercados i productos turísticos emergentes.
- Los fundamentos del emprendimiento.
- La transformación digital.
- Procesos de innovación
- El perfil del emprendedor.
- Trabajo en equipo.
- Creatividad.
- Marketing: las bases.
- Marketing: Comprendiendo el mercado.
- Pitch presentations (o cómo vender tu idea).



- Plan de negocio o Business plan.
- Financiación.
- El crecimiento del negocio turístico.
- Análisis de los diferentes modelos de crecimiento.
- Viabilidad y dimensionamiento de la expansión.
- Herramientas de geo-marketing en las estrategias de expansión.
- Elementos contractuales del arrendamiento, traspaso, cesión y subarriendo. Impacto en la cuenta de explotación.
- Elementos contractuales de la compra-venta. Análisis de inversiones.
- Criterios de decisión de la localización de un negocio turístico.
- Procesos y mapa de procesos.
- Gestión de la calidad y el desarrollo sostenible.
- Aplicaciones de la gestión de la calidad y el desarrollo sostenible
- ¿Cómo se certifican las empresas? Auditorías internas y auditorías externas.
- Naturaleza, propósitos e impactos económicos de los viajes de negocios
- Actores principales y cadena de valor
- Flujo de trabajo y tecnología
- Política de viaje y KPI's
- Conceptos básicos sobre MICE
- Revenue management en turismo
- Comercialización turística

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Poseer visión de negocio

CG03 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor

CG06 - Orientarse al cliente

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE05 - Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula las empresas y actividades turísticas

CE06 - Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos

CE10 - Comercializar productos, servicios y proyectos turísticos

CE11 - Gestionar la accesibilidad y movilidad de los turistas

CE14 - Identificar y gestionar los aspectos internos, funciones y procesos operativos de las unidades de negocio turísticas

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---------------------|-------|----------------|
| Teoría | 280 | 100 |
| Teoricopráctica | 130 | 100 |



| | | |
|---|---------------------------|---------------------------|
| Plantear y resolver problemas | 55 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 55 | 100 |
| Salidas de campo | 50 | 100 |
| Tutorías | 66 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 320 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 145 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 212 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Clases expositivas | | |
| Conferencias | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Trabajo escrito | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | |
| Resolución de problemas | | |
| Realización Carpeta de aprendizaje | | |
| Búsqueda de información | | |
| Visita | | |
| Tutorías | | |
| Participación en congresos y jornadas | | |
| Dinámica de clase inversa | | |
| Gamificación | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| Diario de aprendizaje | 0.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: POTENCIACIÓN DE LA COMUNICACIÓN EN LENGUA EXTRANJERA EN TURISMO | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 21 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 4,5 | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 7,5 | 4,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |



| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| No | No | No |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| Sí | Sí | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| Sí | Sí | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Potenciación de la comunicación en lengua extranjera en turismo I | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| Sí | Sí | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| Sí | Sí | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Potenciación de la comunicación en lengua extranjera en turismo II | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |



| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
|--|-------------------|---------------------|
| Sí | Sí | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| Sí | Sí | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Potenciación de la comunicación en lengua extranjera en turismo III | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 4,5 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| Sí | Sí | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| Sí | Sí | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Potenciación de la comunicación en lengua extranjera en turismo IV | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| | | |



| | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| Sí | Sí | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| Sí | Sí | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Competencias de escritura avanzada en inglés | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LINGÜAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| No | No | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar el conocimiento de los aspectos formales de la lengua tanto en la comprensión como en la expresión para adecuarse a las situaciones profesionales más habituales. 2. Comunicarse oralmente con cierta corrección lingüística y adecuación en diferentes situaciones profesionales. 3. Comprender las ideas principales y extraer información específica de discursos orales en el ámbito profesional. 4. Comprender las ideas principales y extraer información específica de textos escritos del ámbito profesional. 5. Producir textos escritos cumpliendo los objetivos y las pautas establecidas y organizando la información de manera adecuada. 6. Utilizar con cierta corrección la acentuación, entonación y ritmo idiosincráticos de la expresión oral. 7. Utilizar un vocabulario amplio con léxico turístico y expresiones específicamente profesionales. 8. Participar en presentaciones y discusiones orales con cierta fluidez, mostrando capacidad de argumentación. 9. Mostrar un cierto dominio de los usos y convenciones sociales de la lengua y de los diferentes registros. 10. Utilizar el conocimiento del contexto y de aspectos socioculturales de los países hablantes de la lengua extranjera para incrementar la comprensión y enriquecer la comunicación. 11. Manifiestar actitudes participativas, cooperativas y respetuosas, tanto a nivel de relaciones humanas como medioambientales. 12. Responder con inmediatez y de manera adecuada en diferentes situaciones profesionales mostrando actitud de servicio. 13. Utilizar estrategias comunicativas y de aprendizaje para reflexionar y actuar sobre las propias deficiencias en la expresión y en la comprensión oral y escrita. 14. Utilizar con eficacia los recursos disponibles para ampliar conocimientos y resolver dudas de forma autónoma fuera del aula. 15. Diseñar y estructurar proyectos de investigación. 16. Acceder a distintas fuentes de información utilizando diferentes herramientas. 17. Analizar, interpretar e inferir datos y resultados: elaboración y presentación de informes. 18. Manejar recursos digitales y como instrumentos de difusión de información. | | |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos: aspectos pragmáticos de la lengua (relacionados con la utilización funcional de los recursos lingüísticos), elementos formales (fónicos, gramaticales y léxicos) y aspectos sociolingüísticos (las condiciones socioculturales de uso de la lengua). • Habilidades: estrategias de producción, recepción, interacción y mediación orales y escritas • Recursos actitudinales | | |



- Ejecución sistemática del proceso de resolución de problemas: toma de decisiones al solucionar las dificultades surgidas en la comprensión o expresión de los contenidos en las situaciones comunicativas.
- Optimización del trabajo: eficacia en el mensaje y en el contenido que se transmite en las comunicaciones orales y escritas según el objetivo propuesto.
- Compromiso con las obligaciones asociadas al trabajo: respeto y seguimiento de las pautas establecidas para la realización de las tareas.
- Ejecución independiente del trabajo: autonomía para buscar la forma de interpretar, expresar o decodificar la información.
- Confianza en uno mismo: superación de las limitaciones propias y seguridad en la capacidad personal de progresar y de sacar partido de los recursos lingüísticos.
- Trabajo en equipo: cooperación con los compañeros en la organización, la gestión y la realización de las tareas.
- Apertura a culturas diferentes: tolerancia y respeto por las normas de protocolo y los aspectos socio-culturales que rigen las situaciones comunicativas internacionales.
- Creatividad: búsqueda de la fórmula más conveniente de presentación de la comunicación.
- Adaptación a nuevas situaciones: adecuación de la comunicación a la situación y al contexto.
- Capacidad analítica: espíritu crítico en la realización de proyectos y tareas y en la reflexión sobre los procesos de enseñanza-aprendizaje.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones...

CG09 - Trabajar en un contexto internacional

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE09 - Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--|-------|----------------|
| Teoría | 75 | 100 |
| Teoricopráctica | 75 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 40 | 100 |
| Aplicaciones en casos reales | 40 | 100 |
| Tutorías | 18 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 115 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 62 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 100 | 0 |

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases expositivas

Trabajo en equipo

Trabajo escrito

Actividades de aplicación

Ejercicios prácticos

Búsqueda de información

Docencia por proyectos

Tutorías

Gamificación

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Pruebas orales | 20.0 | 60.0 |



| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Trabajos realizados por el estudiante | 20.0 | 40.0 |
| NIVEL 2: DIGITALIZACIÓN TURÍSTICA | | |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2 | | |
| CARÁCTER | Optativa | |
| ECTS NIVEL 2 | 27 | |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 7,5 | 15 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| NIVEL 3: Diseño de plataformas digitales turísticas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | 4,5 |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |



| | | |
|--|--------------------------|----------------------------|
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| NIVEL 3: Optimización de plataformas digitales turísticas | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| NIVEL 3: Comercio electrónico de productos y servicios turísticos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 4,5 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |



| NIVEL 3: Estrategias de marketing : Marca y contenidos digitales | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 4,5 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 4,5 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| Mención en Dirección de Negocios Digitales Turísticos | | |
| NIVEL 3: Gestión de macrodatos | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| 3 | | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Implantación de tecnologías digitales en turismo | | |



| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
|--|-------------------|---------------------|
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| NIVEL 3: Inteligencia artificial en turismo | | |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 | | |
| CARÁCTER | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Optativa | 3 | Semestral |
| DESPLIEGUE TEMPORAL | | |
| ECTS Semestral 1 | ECTS Semestral 2 | ECTS Semestral 3 |
| | | |
| ECTS Semestral 4 | ECTS Semestral 5 | ECTS Semestral 6 |
| | | |
| ECTS Semestral 7 | ECTS Semestral 8 | ECTS Semestral 9 |
| | 3 | |
| ECTS Semestral 10 | ECTS Semestral 11 | ECTS Semestral 12 |
| | | |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE | | |
| CASTELLANO | CATALÁN | EUSKERA |
| Sí | Sí | No |
| GALLEGO | VALENCIANO | INGLÉS |
| No | No | Sí |
| FRANCÉS | ALEMÁN | PORTUGUÉS |
| No | No | No |
| ITALIANO | OTRAS | |
| No | No | |
| LISTADO DE MENCIONES | | |
| No existen datos | | |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las bases de la creación y gestión de plataformas digitales en el sector turismo 2. Entender el funcionamiento de las estructuras básicas de desarrollo de plataformas digitales 3. Conocer las herramientas y lenguajes de programación básicos para crear plataformas digitales | | |



4. Conocer las distintas herramientas asociadas al marketing digital y como aplicarlas al sector turístico
5. Conocer y entender las principales herramientas digitales y móviles para la comercialización de productos turísticos
6. Entender los principales modelos de comercio electrónico
7. Entender el funcionamiento y ventajas de los sistemas de gestión del *Big data* aplicados al turismo.
8. Entender el concepto de marca y conocer la diferentes estrategias asociadas a ella.
9. Comprensión de los conceptos básicos que forman parte de la política de comunicación de una organización, centrándose en lo que a la marca se refiere.
10. Abordar los diversos medios de gestión del contenido digital de marcas e instituciones
11. Desarrollar en los alumnos las habilidades necesarias para generar narraciones con un impacto efectivo
12. Conocer las novedades y tendencias de aplicación de la inteligencia artificial en turismo.

5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Introducción a la digitalización de procesos de gestión de negocio turístico.
2. Plataformas código abierto vs premium para la digitalización de procesos en empresas turísticas.
3. Desarrollo e implantación de plataformas digitales en turismo.
4. Estrategias e instrumentos de comercio electrónico en el sector turístico.
5. Principales vías de comercialización y promoción online.
6. Analítica web
7. Sistema de pago en el comercio electrónico turístico.
8. Nuevos conceptos: Branding y Brand Management.
9. Marca corporativa y Marca de producto.
10. Los contenidos digitales en turismo.
11. Los medios de distribución de contenidos digitales y sus posibilidades como canales de exposición de la estrategia.
12. El *Big Data* aplicado al turismo
13. La inteligencia artificial y su aplicación al turismo

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Poseer visión de negocio

CG03 - Tener iniciativa y espíritu emprendedor

CG04 - Tener compromiso ético

CG08 - Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones...

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE05 - Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula las empresas y actividades turísticas

CE06 - Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos

CE09 - Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo

CE10 - Comercializar productos, servicios y proyectos turísticos

CE14 - Identificar y gestionar los aspectos internos, funciones y procesos operativos de las unidades de negocio turísticas

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|-------------------------------|-------|----------------|
| Teoría | 110 | 100 |
| Teoricopráctica | 100 | 100 |
| Plantear y resolver problemas | 30 | 100 |



| | | |
|--|---------------------------|---------------------------|
| Aplicaciones en casos reales | 25 | 100 |
| Utilización de programas de ordenador | 110 | 100 |
| Salidas de campo | 20 | 100 |
| Tutorías | 80 | 20 |
| Realizar un trabajo individualmente | 40 | 0 |
| Buscar referencias sobre la disciplina | 20 | 0 |
| Trabajo en colaboración dentro de un grupo | 60 | 0 |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES | | |
| Trabajo en grupo colaborativo | | |
| Trabajo en equipo | | |
| Actividades de aplicación | | |
| Aprendizaje basado en problemas | | |
| Resolución de problemas | | |
| Realización Carpeta de aprendizaje | | |
| Búsqueda de información | | |
| Docencia por proyectos | | |
| Simulación | | |
| Visita | | |
| Tutorías | | |
| Utilización de nuevas tecnologías | | |
| Gamificación | | |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN | | |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Pruebas escritas | 40.0 | 60.0 |
| Trabajos realizados por el estudiante | 40.0 | 60.0 |
| Diario de aprendizaje | 0.0 | 20.0 |



6. PERSONAL ACADÉMICO

| 6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS | | | | |
|--|---|---------|------------|---------|
| Universidad | Categoría | Total % | Doctores % | Horas % |
| Universidad de Barcelona | Profesor Titular | 41.9 | 34.6 | 58,4 |
| Universidad de Barcelona | Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud) | 45.1 | 21.4 | 36 |
| Universidad de Barcelona | Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado | 12.9 | 0 | 5,7 |
| PERSONAL ACADÉMICO | | | | |
| Ver Apartado 6: Anexo 1. | | | | |
| 6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS | | | | |
| Ver Apartado 6: Anexo 2. | | | | |

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

| 8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS | | |
|---|--------------------|----------------------|
| TASA DE GRADUACIÓN % | TASA DE ABANDONO % | TASA DE EFICIENCIA % |
| 55 | 20 | 90 |
| CODIGO | TASA | VALOR % |
| No existen datos | | |
| Justificación de los Indicadores Propuestos: | | |
| Ver Apartado 8: Anexo 1. | | |
| 8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS | | |
| <p>La EUHT CETT-UB dentro del marco del sistema interno de aseguramiento de la garantía de calidad de las titulaciones, tiene establecido en su Sistema Integrado de Calidad y Medioambiente el seguimiento de los resultados derivados del análisis de los indicadores de cada curso académico a través de tres acciones generales:</p> <p>a) Resultados de aprendizaje</p> <p>El Sistema de Calidad Integrado y Medioambiente del CETT (SIQMAC) recoge la forma de proceder para el seguimiento de las titulaciones universitarias en el procedimiento PE07 "Seguimiento del Proceso de Enseñanza-Aprendizaje", a partir del cual se realiza el Informe de Seguimiento correspondiente con sus propuestas de mejora continuada y que son el primer elemento de referencia para la garantía de la consecución de estos resultados de aprendizaje.</p> <p>Desde la Ordenación Académica de los Servicios de Calidad y Medioambiente del CETT se recoge toda la información para facilitar el proceso del análisis de los datos sobre los resultados obtenidos en cada una de las titulaciones. Dicha información se comparte con los responsables de cada una de las titulaciones a fin de proceder a su análisis en cada una de las comisiones de seguimiento contempladas en la estructura del Centro.</p> <p>Los informes de seguimiento incorporan además los resultados y análisis de indicadores de cada uno de los procesos y que permiten hacer seguimiento de las diferentes titulaciones hacia aspectos académicos relevantes, tales como el rendimiento académico de los estudiantes, satisfacción de los estudiantes, planificación y gestión docente, orientación de los estudiantes, etc.</p> <p>Anualmente el Comité de Calidad del CETT hace una valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes a partir de la información recogida en los informes de seguimiento correspondientes, considerando las estimaciones de los indicadores de rendimiento académico, tasa de abandono y de graduación, así como las acciones de mejora derivadas del seguimiento realizado.</p> <p>b) Resultados de la inserción laboral</p> <p>AQU Catalunya en colaboración con los Consejos Sociales de las universidades catalanas gestiona, con una periodicidad de 3 años, las encuestas de inserción laboral de los graduados del sistema universitario catalán. Una vez realizada la encuesta, AQU Catalunya remite los ficheros a la Universidad con dichos datos.</p> <p>La Agencia de Políticas y Calidad de la UB, a su vez, remite estos datos a la Dirección del Centro.</p> <p>La Dirección del Centro analiza los datos y los remite a los Servicios de Calidad y Medioambiente del CETT a fin de que sean incorporados en los informes de seguimiento correspondientes como elementos que forman parte de la valoración global de la formación impartida.</p> | | |



c) Resultados de satisfacción de los diferentes miembros de la comunidad universitaria del centro

En cuanto a los datos de satisfacción de los diferentes grupos de interés, el Centro a través del Servicio de Calidad y Medioambiente realiza encuestas de satisfacción de forma periódica y planificada, dirigidas a los grupos de interés concretos y los resultados son publicados y están disponibles en los Informes de Seguimiento de cada titulación.

De los resultados obtenidos en las diferentes encuestas, el responsable de cada titulación realiza un análisis de resultados que se trasladan para su debate a cada una de las Comisiones de Seguimiento de la Titulación a fin de considerar la implementación de acciones de mejora.

En esta línea cabe señalar que la propia Universidad de Barcelona ha iniciado el proceso de recogida de las opiniones de los estudiantes que han completado sus estudios de Grado a través de una encuesta. Para hacerlo, se utiliza un cuestionario consensuado con el resto de Universidades catalanas y con AQU Catalunya con el objetivo de que sea posible hacer una valoración conjunta de los resultados y establecer comparaciones, etc.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

| | |
|--------|---|
| ENLACE | https://www.cett.es/siqmac/es/ |
|--------|---|

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

| | |
|-----------------|------|
| CURSO DE INICIO | 2009 |
|-----------------|------|

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

En cuanto al procedimiento para la implantación de la nueva titulación, desde la EUHT CETT se establece un protocolo a fin de asegurar la máxima información y transparencia, considerando distintas fases a aplicar a partir del momento de la aprobación de la nueva titulación:

- Información completa al cuadro docente, como persona de contacto directo al estudiante y a fin de minimizar los efectos de informaciones cruzadas
- Información al personal de administración y servicios, con el mismo objetivo
- Información a los estudiantes en forma de sesiones explicativas y a través del Campus Virtual del Centro.
- Tutorías de apoyo para la aclaración de cualquier duda del proceso
- Simulador tecnológico para que el estudiante pueda realizar su valoración previa de la situación final de su expediente académico, disponiendo de los elementos necesarios para su decisión de acceder a la nueva titulación.
- Abrir un periodo de tramitación de las solicitudes de cambio, donde a partir de la documentación legal necesaria se recoge y confirma la voluntad del estudiante.
- Se plantea el acto de matriculación como la confirmación definitiva de la finalización de dicho proceso.
- A partir de ese momento se establece todo un período de tutorización y ayuda al estudiante a fin de corregir posibles desviaciones.
- El tutor de cada grupo se responsabiliza de la explicación sobre el nuevo marco normativo que lleve implícito la nueva titulación y el enfoque de aprendizaje diferente: el aprendizaje por competencias, el sistema de evaluación, el aprendizaje autónomo, la normativa de permanencia.

La equivalencia al nuevo Plan de Estudios se establece a partir de la tabla de reconocimiento elaborada a dicho efecto y para la aprobación de la Universidad de Barcelona, siguiendo las indicaciones al respecto.

En su elaboración se considera el reconocimiento a partir de los objetivos y resultados de aprendizaje de cada una de las asignaturas, estableciendo correlaciones que desde este punto de vista puede corresponder a más de una asignatura de la Diplomatura en Turismo para la equivalente en Grado.

TABLA DE RECONOCIMIENTO EUHT CETT-UB

| DIPLOMATURA EN TURISMO | | GRADO DE TURISMO | | |
|--------------------------------------|----|--|------|-------|
| | Cr | | Ects | CURSO |
| Derecho y Legislación I | 6 | Derecho turístico | 6 | 1 |
| Introducción a la Economía | 6 | Economía turística | 6 | 1 |
| Recursos Territoriales | 9 | Análisis de los destinos turísticos | 6 | 2 |
| | | Destinos turísticos | 3 | 3 |
| | | Geografía del Turismo | 6 | 1 |
| Contabilidad | 9 | Contabilidad en las empresas turísticas | 6 | 1 |
| Operaciones y Procesos de Producción | 6 | Introducción a la especialidad de dirección Hotelera / Turística | 6 | 1 |



| | | | | | |
|--------------------------------------|-----------|--|---|-------------|--------------|
| Estructura de Mercados | 6 | | Turismo global | 9 | 1 |
| Psicología del Turismo | 6 | | | | |
| Técnicas investigación i | 9 | | Bases de la investigación en turismo Investigación de mercados | 6 6 | 1 2 |
| Prácticum I | 4 | | Practicum I: iniciación | 9 | 2 |
| Organización y Gestión de Empresas | 9 | | Organización de empresas turísticas y gestión de las personas | 6 | 3 |
| Derecho y Legislación II | 6 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión Hotelera | 6 | opt |
| Turismo, Desarrollo y Medio Ambiente | 6 | | Créditos reconocidos de la materia Planificación y Gestión de Destino Turístico | 6 | opt |
| Patrimonio Cultural | 6 | | Turismo y Patrimonio | 6 | 1 |
| | | | Mediación Turística-cultural | 3 | opt |
| Prácticum II | 4 | | Prácticum II: implicación | 9 | 3 |
| Marketing turístico | 9 | | Marketing estratégico y operativo | 6 | 2 |
| | | | Comercialización y comunicación turística | 6 | 3 |
| Inglés | 6 | | Comunicación en inglés en turismo: nivel iniciación | 9 | 1 |
| | | | Comunicación en inglés en turismo: nivel intermedio | 9 | 2 |
| | | | Comunicación en inglés en turismo: nivel avanzado | 9 | 3 |
| Francés o Alemán | 6 | | Comunicación en segunda lengua extranjera | 6 | 2 |
| | | | Potenciación de la comunicación en lengua extranjera en turismo-1 | 3 | opt |
| | | | Potenciación de la comunicación en lengua extranjera en turismo-2 | 3 | opt |
| Gestión Financiera | 6 | | Gestión económica-financiera en las empresas turísticas | 6 | 2 |
| | | | Dirección estratégica y financiera en organizaciones turísticas | 6 | 4 |
| Practicum III | 4 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 3 | opt |
| OPTATIVAS (I) | Cr | | OPTATIVAS | ects | CURSO |
| Gestión de Alojamiento I | 9 | | Organización hotelera International hospitality management | 3 3 | opt opt |
| Gestión de Alojamiento I | 6 | | Organización hotelera International hospitality management | 3 3 | opt opt |
| Gestión de Alojamiento II | 6 | | Gestión alojamiento | 6 | 3 |
| | | | | | |
| Gestión de Restauración I | 9 | | Gestión de la restauración | 6 | 3 |



| | | | | | |
|--|-----|--|---|---|-----|
| | | | Gestión operativa en la restauración | 3 | opt |
| Gestión de Restauración I | 6 | | Gestión de la restauración | 6 | 3 |
| | | | Gestión operativa en la restauración | 3 | opt |
| Gestión de Restauración II | 6 | | Control de gestión en restauración | 3 | opt |
| | | | Gastronomía | 3 | opt |
| Estructuras y Equipamientos | 6 | | Diseño de establecimientos turísticos | 3 | opt |
| Gestión de Intermediación Y | 9 | | La intermediación turística | 3 | opt |
| | | | Empresas de servicios turísticos | 6 | 3 |
| Gestión de Intermediación II | 6 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 6 | opt |
| Transporte de Viajeros | 6 | | Movilidad Turística | 6 | 2 |
| Gestión de Empresas de Transporte Aéreo y Marítimo Gestión de Empresas de Transporte Terrestre | 3 3 | | Gestión de empresas de transporte | 3 | opt |
| Gestión de Empresas de Transporte | 4,5 | | Gestión de empresas de transporte | 3 | opt |
| Geografía Turística | 9 | | Créditos reconocidos de la materia Planificación y Gestión de Destino Turístico | 6 | opt |
| Geografía Turística I | 4,5 | | Créditos reconocidos de la materia Planificación y Gestión de Destino Turístico | 3 | opt |
| Geografía Turística II | 4,5 | | Créditos reconocidos de la materia Planificación y Gestión de Destino Turístico | 3 | opt |
| Gestión de Ocio | 6 | | Gestión proyectos turísticos | 6 | 4 |
| Técnicas de Investigación II | 6 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Proyectos Turísticos | 6 | opt |
| Herramientas de Consultoría Turística | 6 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Proyectos Turísticos | 6 | opt |
| Gestión de ventas en los servicios turísticos | 4,5 | | Gestión de ventas en empresas hoteleras | 3 | opt |
| Metodología de la Venta en los Servicios Turísticos | 4,5 | | Gestión de ventas en empresas hoteleras | 3 | opt |
| La Calidad en Empresas Turísticas | 6 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 6 | opt |
| prevención de riesgos Laborales | 4,5 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 3 | opt |
| política Turística | 6 | | Política Turística | 6 | 2 |
| Nuevas formas de Turismo | 6 | | Turismo eno-gastronómico | 3 | opt |
| | | | Nuevos Turismos | 3 | opt |
| Nuevas Prácticas de Turismo | 6 | | Turismo eno-gastronómico | 3 | opt |
| | | | Nuevos Turismos | 3 | opt |
| Gestión del Patrimonio | 3 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Proyectos Turísticos | 3 | opt |



| | | | | | |
|---|-----|--|---|---|-----|
| Historia del Turismo | 6 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Proyectos Turísticos | 6 | opt |
| planificación Turística | 6 | | Planificación Turística | 6 | 3 |
| Introducción a la Planificación Turística | 4,5 | | Planificación Turística | 6 | 3 |
| Informática | 4,5 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 3 | opt |
| ofimática | 4,5 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 3 | opt |
| Edición de Documentos Digitales | 4,5 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 3 | opt |
| Tecnología de la Información | 4,5 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 3 | opt |
| Tratamiento de Datos | 4,5 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 3 | opt |
| Creación de una empresa turística | 3 | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | 3 | opt |
| Libre elección reconocida (2) | 9 | | Inglés I | 9 | 1 |
| Créditos optativos cursados como estudiante Erasmus (3) | | | Créditos reconocidos de la materia Gestión de Empresas y Servicios Turísticos | | opt |

(1) Las asignaturas optativas especificadas en el cuadro de adaptaciones incluyen todas las asignaturas que han formado parte de la oferta aprobada anualmente por la Universidad de Barcelona y referidas a los Bloques de Gestión de Alojamientos y Restauración, y el Bloque de Gestión de Turismo y Viajes que constan en el RD 1422/1998 de 3 de julio que homologa el título de Diplomado en Turismo de la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo CETT.

(2) A fin de mantener la coherencia en la evolución en el aprendizaje de idiomas de los estudiantes, se considera pertinente reconocer la adquisición de competencias lingüísticas de los estudiantes de la Diplomatura en Turismo como reconocimiento de créditos de libre elección (9 créditos) autorizada por la Escuela de Idiomas Modernos de la Universidad de Barcelona

(3) Créditos cursados en el programa de Erasmus y que constan como optativos en el expediente del estudiante. El número de créditos a reconocer estará en función del expediente de Diplomatura.

En cualquiera de los casos, y siguiendo las indicaciones de la Universidad, el criterio en la valoración de los reconocimientos considera la situación del estudiante en curso de la antigua titulación como un elemento importante a tener en cuenta buscando, dentro de los parámetros racionales, la situación más ventajosa para el alumno en aras de conseguir su motivación para la continuación de sus estudios en la nueva titulación de Grado.

Del mismo modo se va a proceder para el reconocimiento y posibilidad de continuación de estudios de todos aquellos titulados en diplomado en turismo y en técnico en empresas y actividades turísticas[4], estableciendo las equivalencias oportunas a partir de la tabla de reconocimiento señalada, siempre a partir de la petición expresa del estudiante.

La respuesta por parte de los estudiantes fue altamente positiva en este proceso de adaptación ya que el 91,5% de alumnos optaron por continuar su Diplomatura como estudiantes del nuevo Grado.

Calendario Extinción Diplomatura en Turismo

| Curso | 2009-10 | 2010-11 | 2011-12 |
|----------------|--------------|--------------|------------|
| Primero | En Extinción | Extinguido | Extinguido |
| Segundo | En Extinción | Extinguido | Extinguido |
| Tercero | En Extinción | En Extinción | Extinguido |

(4) Técnico en Empresas y Actividades Turísticas, titulación reconocida según el R.D. 865/80 de 14 de abril (B.O.E. nº 112 de 9 de mayo de 1980), como equivalente a Diplomado Universitario, gozando de todos los efectos académicos, según el R.D. 1272/2003 de 10 de octubre (B.O.E. nº 255 de 24 de octubre)

| 10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN | |
|---|---|
| CÓDIGO | ESTUDIO - CENTRO |
| 4027000-08070301 | Diplomado en Turismo-Escuela de Hostelería y Turismo-CETT |



11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

| 11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO | | | |
|--|---------------|-----------------|---|
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
| | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| | | | |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| | | | Vicerrectora de Docencia y Ordenación Académica |
| 11.2 REPRESENTANTE LEGAL | | | |
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
| | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| | | | |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| | | | Vicerrectora de Docencia y Ordenación Académica |
| El Rector de la Universidad no es el Representante Legal | | | |
| Ver Apartado 11: Anexo 1. | | | |
| 11.3 SOLICITANTE | | | |
| El responsable del título es también el solicitante | | | |
| NIF | NOMBRE | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO |
| | | | |
| DOMICILIO | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA | MUNICIPIO |
| | | | |
| EMAIL | MÓVIL | FAX | CARGO |
| | | | Vicerrectora de Docencia y Ordenación Académica |



Apartado 2: Anexo 1

Nombre :1. Justificacion_2019_RUCT_V2.pdf

HASH SHA1 :923BADC80F0C9E2AC9B43BCD0DB3E3AC508590B5

Código CSV :348071959829518778633632

Ver Fichero: 1. Justificacion_2019_RUCT_V2.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1. GT_Sistemas Informacion Previa_RUCT.pdf

HASH SHA1 :B1D6194027F5D98C7EED6EE64D3F28E7D21EEA62

Código CSV :285977478165393376196680

Ver Fichero: 4.1. GT_Sistemas Informacion Previa_RUCT.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1. GT Planificación de las Enseñanzas_RUCT_2019_v3.pdf

HASH SHA1 :4BC329F76D0A30FFFCF648BB7C9757811FC68F4C

Código CSV :348095973304382226670988

Ver Fichero: 5.1. GT Planificación de las Enseñanzas_RUCT_2019_v3.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1. GT Personal Académico_RUCT_2019_V2.pdf

HASH SHA1 :352633ACCAFBADB684A831D3E216BDF4361B5FAB

Código CSV :347331512033721224263992

Ver Fichero: 6.1. GT Personal Académico_RUCT_2019_V2.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2. GT Otros Recursos Humanos_RUCT.pdf

HASH SHA1 :2FD20322E4BBA568C66F99539AE50B00281C33

Código CSV :285569901338622514476703

Ver Fichero: 6.2. GT Otros Recursos Humanos_RUCT.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1. GT Recursos Materiales_RUCT.pdf

HASH SHA1 :9CDA73828C6AA38E92D86200E8C7C979C489A34

Código CSV :285569947627469442503355

Ver Fichero: 7.1. GT Recursos Materiales_RUCT.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1. GT Justificacion Previsiones_RUCT.pdf

HASH SHA1 :DECA36E2A6F2E6BC78C8E0B5F1D0E88E15CBEF8F

Código CSV :285977741281136933651255

Ver Fichero: 8.1. GT Justificacion Previsiones_RUCT.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1 GT_Cronograma_Modificación 2019.pdf

HASH SHA1 :C97C70FCC17506923EFBCBC7AB542DB686EC5B98

Código CSV :332218108780604419510069

Ver Fichero: 10.1 GT_Cronograma_Modificación 2019.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre :Delegació competència Rector en VR.pdf

HASH SHA1 :29DA8B6897BDEDE9720B2881435200328AC02C65

Código CSV :297843321315662444781134

Ver Fichero: Delegació competència Rector en VR.pdf



