

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN 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 Santiago de Compostela	Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)	15028841	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Grado	Gestión de Empresas Hosteleras		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Gestión de Empresas Hosteleras por la Universidad de Santiago de Compostela			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias Sociales y Jurídicas	No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOSÉ BENDAÑA DOCE	Coordinador Académico- Centro Superior de Hostelería de Galicia		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	32780267T		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
ANTONIO LOPEZ DIAZ	Rector		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	76565571C		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARTA FERNÁNDEZ VÁZQUEZ	Directora de Profesionalización- Turismo de Galicia		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	46906841C		
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
Praza do Obradoiro, s/n - Reitoría	15782	Santiago de Compostela	881811001
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
reitor.secretaria@usc.gal	A Coruña	881811001	



### 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: A Coruña, AM 3 de diciembre de 2021
	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 Gestión de Empresas Hosteleras por la Universidad de Santiago de Compostela	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

#### LISTADO DE MENCIONES

Mención en Dirección Hotelera

Mención en Gastronomía

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias Sociales y Jurídicas	Administración y gestión de empresas	Hostelería

#### NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

#### AGENCIA EVALUADORA

Axencia para a Calidade do Sistema Universitario de Galicia

#### UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Santiago de Compostela

#### LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
007	Universidad de Santiago de Compostela

#### 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	28
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
74	72	6

#### LISTADO DE MENCIONES

MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS
Mención en Dirección Hotelera	74.
Mención en Gastronomía	74.

### 1.3. Universidad de Santiago de Compostela

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

CÓDIGO	CENTRO
15028841	Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)

#### 1.3.2. Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)

##### 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
75	75	75
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
75	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	19.0	75.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	30.0
RESTO DE AÑOS	19.0	75.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
<a href="https://www.usc.gal/es/normativa/Alumnado/index.html">https://www.usc.gal/es/normativa/Alumnado/index.html</a>		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	No	No
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
<b>BÁSICAS</b>
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
<b>GENERALES</b>
G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.
T2 - Capacidad de organización y planificación.
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.
T6 - Trabajo en equipo.
T7 - Trabajo en un contexto internacional.
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.
T12 - Liderazgo responsable.
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.
T15 - Diseño y gestión de proyectos.
T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.
AV4 - Autoconfianza y seguridad.
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.



E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).
E9 - Manejar técnicas de comunicación.
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.
E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.
E16 - Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.
E18 - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.
E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.

#### 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

###### Requisitos de acceso y criterios de admisión (condiciones o pruebas de acceso especiales)

De acuerdo con lo establecido en el artículo 15 del RD 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, el procedimiento de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado será el establecido en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, y en sus normas de desarrollo.

Asimismo, se estará a lo dispuesto en el RD 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado (art. 3):

1. Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente.
  - b) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
  - c) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad.
  - d) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
  - e) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes u homologados a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
  - f) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.



- g) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- h) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- i) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- j) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- k) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- l) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.
- m) Estudiantes en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

En Galicia el sistema universitario aplica el principio de distrito único a los estudiantes; ello significa que los estudiantes en Galicia se incorporan a cualquier centro de enseñanza universitaria con independencia del lugar de la Comunidad Autónoma en el que cursen sus estudios de secundaria o realicen las Pruebas de Acceso a la Universidad.

Con el objetivo de conjugar por un lado los principios del distrito único y distrito abierto, la autonomía universitaria y la coordinación de los procedimientos y de las competencias en el acceso de los estudiantes a la universidad, las tres universidades gallegas firmaron un convenio específico para la organización y el desarrollo de las pruebas de acceso (hasta el curso 2016-17, inclusive) y la asignación de las plazas en el Sistema Universitario de Galicia, estableciendo como comisión organizadora la Comisión Interuniversitaria de Galicia (CIUG). Las solicitudes de admisión son ordenadas en función de los colectivos de acceso y en función de la nota de admisión que corresponda en cada caso (en la página web de la CIUG figura información sobre dichos procedimientos y los resultados).

La solicitud de admisión podrá realizarse a través de los procedimientos telemáticos que se establezcan (plataforma NERTA) o entregándola debidamente cubierta en los LERD (lugares de entrega y recogida de documentación de las universidades del Sistema Universitario de Galicia).

Para mayor información, se pueden consultar los siguientes enlaces:

CIUG: <http://ciug.gal/>; USC: <http://www.usc.es/es/servizos/oiu/acce.html>

Las condiciones de acceso de los estudiantes al *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras* del CSHG serán las mismas que para el acceso a cualquier titulación de Grado de la USC, según la normativa y la información anteriormente expuesta.

#### **Acceso de mayores de 40 años mediante la validación de la experiencia profesional**

El acceso de mayores de 40 años al *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras*, mediante reconocimiento de la experiencia profesional, se realizará teniendo en cuenta los perfiles profesionales idóneos y la entrevista de carácter personal.

Los requisitos de acceso y admisión que se aplicarán serán los previstos en el Reglamento de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales de grado para personas mayores de 40 años que acrediten experiencia profesional o laboral (aprobado en Consejo de Gobierno de 23/03/2011). Los candidatos deberán cumplir los siguientes requisitos: <http://hdl.handle.net/10347/12640>

1. Tener cumplidos 40 años antes de 1 de enero del año natural en el que comienza el curso para el que solicitan el acceso.
2. No poseer ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías de acceso.
3. Acreditar experiencia laboral y profesional en relación con la enseñanza de grado solicitada.
4. Superación de una entrevista personal de adecuación al perfil de estudios.

El proceso de admisión se realizará en dos fases:

1. Fase de valoración de la experiencia laboral y currículum
2. Fase de entrevista

Para la selección de los candidatos se establecerá un Tribunal Calificador, constituido según la propuesta del centro. Deberán tenerse en cuenta los requisitos previstos en materia de permanencia y matrícula a tiempo completo y parcial, determinados en el apartado 5.1.3

En primer curso se podrán organizar actividades de formación de *¿nivelación o refuerzo¿ en conocimientos, destrezas y habilidades* al inicio de dicho curso. El alumnado que el Centro recomiende, podrá tener que realizar una serie de módulos complementarios en aquellos aspectos que se consideren esenciales para un adecuado inicio de la actividad académica, bien sea de carácter presencial o semipresencial (prácticas operativas, estrategias de aprendizaje, conocimientos ofimáticos, idiomas, etc.).



El estudiante, antes de finalizar el primer curso, deberá indicar la Mención que tiene previsto cursar en el Grado (mención Gastronomía o mención Dirección Hotelera), para facilitar la planificación y organización de las actividades académicas específicas de cada una de las menciones, a partir del segundo año de la titulación.

#### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

##### Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

Al inicio de cada curso académico, se lleva a cabo una jornada de presentación del curso, donde se informa de los aspectos relevantes para el estudiante para garantizar una correcta integración desde el primer día. Asimismo, el alumnado en general es informado de los diferentes recursos que el CSHG pone a su alcance como instrumentos de apoyo académico y administrativo; a los alumnos/as de 1º curso se les presenta adicionalmente el departamento de Coordinación Académica.

Con anterioridad y durante el primer día de curso, dispondrán de acceso a diversa información de *acogida* (específicamente alumnado de 1º curso): información general, calendarios escolares, horarios de clases, reglamento interno, reglamento de residencia, reglamento de *practicum* (stage), distribución y horarios de instalaciones, estructura de departamentos, información sobre Santiago, programas y guías docentes, material didáctico inicial, etc. Parte de esta información ya la reciben en el momento de la matriculación (<http://www.cshg.gal/matricula20-21/>).

El CSHG cuenta con el departamento de *Coordinación Académica*, cuya función es planificar, organizar, supervisar y controlar toda la actividad docente. Dicho departamento cuenta con una *Secretaría de Alumnos* y un *Servicio de Orientación Pedagógica*, a disposición del alumnado, que ofrece apoyo pedagógico para la orientación y seguimiento del estudiante en las diferentes trayectorias académicas.

Desde el inicio de curso y de manera continua, el departamento de Coordinación Académica hace seguimiento de los alumnos/as con especial atención a la integración y adaptación de estudiantes extranjeros o con necesidades específicas.

Cada curso cuenta con un *tutor/a de curso* y existe un sistema tutorial docente por parte del profesorado a lo largo del año académico, tanto a nivel individual como grupal.

El CSHG cuenta asimismo con un *departamento de Stages (practicum o prácticas externas)* que asesora a los alumnos/as en la organización de sus prácticas en empresa y posible orientación profesional futura, apoyado por diferentes *tutores de prácticas* y por la Asociación de Antiguos Alumnos, que también participa en esta labor y muy vinculada al sector empresarial.

El alumnado debe elegir a un representante de curso o delegado/a por clase para transmitir las necesidades de cada grupo a la Dirección del centro, y a su vez se integran en un *Consejo de Estudiantes* (o Comisión de Delegados) que se reúne periódicamente para valorar la marcha del curso con Dirección, Coordinación Académica y los Tutores de cada curso.

Toda esta estructura permite realizar un apoyo global, grupal y/o individualizado, a todos y a cada uno de los estudiantes.

Indicar que el Centro, dependiendo de las necesidades, valora las acciones específicas que puedan ser necesarias, organizando sesiones formativas o de apoyo en temas específicos e incluso actividades de nivelación o refuerzo.

Este sistema de apoyo y orientación, a nivel de Centro, se ve complementado con la labor que pueda realizar la USC, a través de los diferentes servicios de orientación al estudiante. La información relativa a la normativa de permanencia y matrícula a tiempo total y parcial se recogerá en todo el material informativo de forma detallada.

Por último, el Centro dispone del personal de administración y servicios necesario, que presta un apoyo permanente en el desempeño de esta labor, en cuestiones no específicamente académicas.

#### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	60

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	231

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
--------	--------





0

52

## Transferencia y reconocimiento de créditos

La Universidad de Santiago de Compostela en relación a la transferencia y reconocimiento de créditos cuenta con la siguiente normativa (apartado 7 Expediente Académico y Reconocimiento- <https://www.usc.gal/es/normativa/Alumnado/index.html>):

- Normativa de transferencia y reconocimiento de créditos para titulaciones adaptadas al Espacio Europeo de Educación Superior, aprobada por su Consello de Gobierno el 14 de marzo de 2008.
- Resolución Rectoral de 15/04/2011 por la que se desarrolla el procedimiento para el reconocimiento de competencias en las titulaciones de Grado y Máster.

-El acuerdo de Consejo de Gobierno que regula el reconocimiento créditos en los estudios de grado.

Dicha normativa tiene como principios, de acuerdo con la legislación vigente:

- Un sistema de reconocimiento basado en créditos y en la acreditación de competencias
- La posibilidad de establecer con carácter previo a la solicitud de los estudiantes, tablas de reconocimiento globales entre titulaciones.
- La posibilidad de especificar estudios extranjeros susceptibles de ser reconocidos como equivalentes para el acceso al grado, determinando los estudios que se reconocen y las competencias pendientes de superar
- La posibilidad de reconocer estudios no universitarios y competencias profesionales acreditadas

**La universidad realizará los ajustes necesarios en su normativa de transferencia y reconocimiento de créditos a lo previsto en el RD 822/2021.**

Dicho RD 822/2021 regula, en su artículo 10, el reconocimiento tanto de estudios universitarios como de títulos propios y de la experiencia profesional. En sus apartados 5 y 6 se indica:

*5. El volumen de créditos reconocibles a partir de la experiencia profesional o laboral o aquellos procedentes de estudios universitarios no oficiales (propios o de formación permanente) no podrá superar, globalmente, el 15 por ciento del total de créditos que configuran el plan de estudios del título que se pretende obtener. Estos créditos reconocidos no contarán con calificación numérica y, por lo tanto, no podrán utilizarse en el momento de baremar el expediente del o la estudiante.*

*6. Como excepción a lo establecido en el párrafo precedente, podrá superarse este porcentaje hasta llegar incluso a reconocerse la totalidad de los créditos que provienen de estudios universitarios no oficiales, a condición de que el correspondiente título no oficial deje de impartirse y sea extinguido y reemplazado por el nuevo título universitario oficial en el cual se reconozcan los créditos académicos. En este caso, los sistemas internos de garantía de la calidad velarán por la idoneidad académica de este procedimiento.*

En el caso específico de *titulados de Formación Profesional de grado superior*, en virtud del convenio de colaboración firmado entre las Universidades de Galicia y la Consellería de Educación (5 diciembre 2012), se establece la posibilidad de que, en caso de que los estudios universitarios o la titulación de formación profesional acreditada no figure en el catálogo de reconocimientos, dicho reconocimiento se pueda solicitar individualmente por el procedimiento general. En todo caso, una vez verificado el actual título de Grado, el CSHG realizará una propuesta de reconocimiento directo de créditos para este tipo de titulados, en función del tipo de ciclo y según la normativa vigente (<http://www.edu.xunta.es/fp/validacions-ciclos-superiores-fp-estudios-universitarios>).

Finalmente, tal y como se comentó anteriormente en el apartado 2.1., esta nueva **titulación de Grado vendrá a sustituir y extinguir el actual título propio de Diploma Superior en Gestión Hotelera (duración 4 años), garantizando a los alumnos/as actuales y antiguos alumnos el reconocimiento, en su mayor parte, de su formación y competencias en el nuevo título de Grado aquí presentado, según lo indicado en la normativa universitaria vigente y en esta memoria: ver artículo 10 del RD 822/2021 y apartado 10. Calendario de Implantación de esta memoria.**

## Memoria del título propio que se extingue para implantar el título oficial



El CSHG imparte actualmente el título propio de *Diploma Superior en Gestión Hotelera de la USC*, con una duración de cuatro cursos académicos, aprobado por el Consejo de Gobierno de la universidad, el 27 de febrero de 2012.

El título del *Diploma Superior en Gestión Hotelera* tiene como objetivo la formación de profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hoteleras. *Se adjunta, en documento anexo, la memoria con el plan de estudios del Diploma Superior y sus modificaciones posteriores.*

Esta nueva titulación de *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras* viene a extinguir el título propio de Diploma Superior en Gestión Hotelera. Este proceso garantizará al alumnado actual y antiguos alumnos de esta titulación, el reconocimiento de la mayor parte o práctica totalidad de su formación y competencias en este nuevo título de Grado, según la normativa universitaria vigente, artículo 10 del RD 822/2021 (ver apartado anterior, 4.5 Transferencia y reconocimiento de créditos).

#### 4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

NÚMERO DE CRÉDITOS

9

#### Curso puente o de adaptación al Grado en Gestión de Empresas Hosteleras

Los egresados/as del título propio *Diploma Superior en Gestión Hotelera* que deseen obtener el Grado en Gestión de Empresas Hosteleras, en su mención Dirección Hotelera, accederán directamente al Grado realizando un *curso de adaptación*, planteado en virtud del análisis realizado de las equivalencias entre las competencias, conocimientos y habilidades o destrezas, de los planes de estudio de ambas titulaciones, y cumpliendo con la normativa universitaria vigente.

Según se puede verificar en las Tablas de Equivalencia entre ambas titulaciones (en la mención en Dirección Hotelera) que se presentan a continuación, así como por la estructura de sus planes de estudio, existe una elevada equivalencia entre ambos títulos. La estructura planteada para el curso de adaptación se realiza en base a la situación específica entre el cuarto y último curso de ambas.

El cuarto curso del Diploma Superior está compuesto por 7 materias obligatorias, 2 optativas de libre elección, el Practicum en empresa y un Trabajo Fin de Titulación. El cuarto curso del Grado está compuesto por 7 materias Obligatorias, 2 Optativas de libre elección, el Practicum en empresa y un Trabajo Fin de Grado. Existe equivalencia directa entre las 6 materias que tienen carácter obligatorio en ambas titulaciones, así como en el practicum, pero la materia de Francés/Alemán IV es obligatoria en el Diploma Superior (optativa en el Grado) y en cambio la materia Dirección Estratégica de Empresas Hosteleras es obligatoria en el Grado (optativa en el Diploma Superior). Es decir, garantizando la equivalencia en términos de competencia para cada materia, dejando aparte el Practicum y el Trabajo Fin de Grado, el alumno/a que proviene del Diploma Superior debe obtener el reconocimiento o cursar en el Grado: 7 materias Obligatorias y 2 Optativas de libre elección.

Por otro lado, a lo largo de diferentes años se han producido algunas modificaciones en la configuración del plan de estudios del Diploma Superior en Gestión Hotelera, desde la aprobación de la memoria inicial; concretamente la inclusión de una nueva materia obligatoria denominada Revenue Management, que no han cursado todas las promociones del título propio (en el Grado está ubicada en tercer curso).

Las materias afectadas por este planteamiento son entonces:

- Dirección Estratégica de Empresas Hosteleras de 4º curso - 4 ECTS (1º cuatrimestre). En el Grado, esta materia es optativa vinculada a la mención de Dirección Hotelera y carácter Obligatorio.
- Materia optativa de libre elección de 4º curso - 3 ECTS (1º ó 2º cuatrimestre). Esta materia en el Grado es de libre elección por parte del estudiante, con dos condicionantes: no se puede elegir una materia optativa ya cursada en el Diploma Superior y es necesario tener superada o reconocida la materia Revenue Management Hotelero de 3º curso para poder cursar Revenue Management Avanzado.
- Revenue Management Hotelero de 3º curso - 6 ECTS (2º cuatrimestre). En el Grado, se trata de una materia optativa vinculada a la mención de Dirección Hotelera y de carácter Obligatorio.
- El Trabajo Fin de Grado (TFG) - 6 ECTS. De carácter obligatorio.

Expuesta esta situación, el curso de adaptación supondrá realizar y superar un número de créditos ECTS específicos, dependiendo de las casuísticas reflejadas a continuación, y siempre teniendo que cursar el Trabajo Fin de Grado:



**CASUÍSTICAS**

- **Alumno/a situación 1** (número mínimo de créditos a cursar): estudiante que cursó y superó Dirección Estratégica en Diploma Superior.

*Créditos a cursar en el Grado:* una materia optativa de libre elección (3 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de **9 créditos ECTS**.

- **Alumno/a situación 2:** estudiante que no cursó Dirección Estratégica en Diploma Superior.

*Créditos a cursar en el Grado:* Dirección Estratégica (4 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de **10 créditos ECTS**.

- **Alumno/a situación 3 (estudiante situación 1 + Revenue):** estudiante que cursó y superó Dirección Estratégica en Diploma Superior y no cursó Revenue Management.

*Créditos a cursar en el Grado:* Revenue Management de 3º curso (6 ECTS), una materia optativa de libre elección de 4º curso (3 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de **15 créditos ECTS**.

- **Alumno/a situación 4 (estudiante situación 2 + Revenue):** estudiante que no cursó Dirección Estratégica en Diploma Superior y tampoco cursó Revenue Management.

*Créditos a cursar en el Grado:* Revenue Management de 3º curso (6 ECTS), Dirección Estratégica de 4º curso (4 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de **16 créditos ECTS**.

El resto de competencias, conocimientos y habilidades o destrezas, y por tanto los créditos ECTS del *título propio*, serán reconocidos en el *Grado*.

Para poder cursar esta adaptación, el CSHG ofrecerá un número máximo de **50 plazas** por curso, para que el alumnado egresado del Diploma Superior pueda matricularse y obtener la titulación de Grado. La admisión se realizará por orden de calificación del expediente académico del título propio.

En el caso de los estudiantes que no hayan obtenido el título propio, al no haberlo finalizado, el acceso se realizará por el sistema ordinario de acceso a la universidad, procediendo, una vez admitidos, el reconocimiento de créditos que corresponda según la normativa universitaria (ver artículo 10 del RD 822/2021).

*En el apartado 10.1 Cronograma de implantación del título* se explica con mayor detalle todo el proceso de implantación/transición/convalidación, tanto para alumnado cursando actualmente el Diploma Superior en Gestión Hotelera como para los antiguos alumnos/as en posesión de dicho título propio.

A continuación, se presentan las Tablas de Equivalencia entre ambas titulaciones.

**TABLA DE EQUIVALENCIAS (reconocimiento)**

Diploma Superior en Gestión Hotelera (título propio)				Grado en Gestión de Empresas Hosteleras Mención: Dirección Hotelera	
Asignaturas	Créditos ECTS	Curso	Carácter	Asignaturas	Créditos ECTS
Prácticas operativas dpto. A&B	20	1º	OB	Prácticas operativas dpto. A&B	12
Organización Operativa dpto. A&B	4,5	1º	OB	Organización Operativa dpto. A&B	4 de 16
Fundamentos y Recursos en Enología	4,5	1º	OB	Fundamentos y Recursos en procesos elaborac. de bebidas y Cata	4



Higiene, Nutrición y Dietética	4,5	1º	OB	Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética	4
Psicología, Comunic. y Habil. Interpers.	6	1º	FB	Habilid. Interpers.y Comunicac, Empresa	6
Matemáticas Aplicadas a la Gestión	6	1º	FB	Cálculo de Operaciones Financieras	6
Francés o Alemán I	4,5	1º	FB	Français I o Deutsch I	4
Inglés Empresarial I	6	1º	FB	English for Hospitality I	4
TIC aplicadas a la Gestión Empres. I	4	1º	FB	TIC aplicadas a la Gestión Empres. I	4
<i>Practicum en Empresas I</i>	17	1º	OB	<i>Organización Operativa dpto. A&amp;B</i> (créditos de la formación práctica en empresa, incluida en la materia)	12 de 16
Legislación y Fiscalidad Empresarial	6	2º	FB	Legislación y Fiscalidad Empresarial	6
Economía Turística	6	2º	FB	Economía	6
Estadística Aplicada al Turismo	4,5	2º	OB	Estadística Aplicada	4
Introducción Marketing Turístico	6	2º	FB	Marketing Hotelero y Gastronómico	6
<i>Operaciones de Recepción</i>	6	2º	OB	<i>Organización Operativa y Prácticas del.....</i>	8 de 20
<i>Regiduría de Pisos</i>	4,5	2º	OB	<i>..... Departamento de Alojamiento</i>	
Contabilidad Empresarial	9	2º	FB	Contabilidad Empresarial	6
Francés o Alemán II	6	2º	FB	Français II o Deutsch II	4
Inglés Empresarial II	6	2º	FB	English for Hospitality II	4
TIC aplicadas a la Gestión Empres. II	6	2º	FB	TIC aplicadas a la Gestión Empres. II	4
<i>Practicum en Empresas II</i>	17	2º	OB	<i>Organización Operativa y Prácticas del Departamento de Alojamiento</i> (créditos de la formación práctica en empresa, incluida en la materia)	12 de 20
Gestión de A&B	6	3º	OB	Gestión de Alimentos y Bebidas	6
Gestión de Alojamiento e Innovación hotelera	9	3º	OB	Gestión Instalac., Innovac, Hotelera y Sostenibilidad Medioambiental	4
				Gestión de Alojamiento	6
Gestión de Recursos Humanos	6	3º	OB	Gestión de Personas y del Talento	6
Gestión-Organiz. Empresas Hoteleras	4,5	3º	OB	Gestión Financiera Empresas Hoteleras	4
Revenue Management	4,5	3º	OB	Revenue Management Hotelero	6
Marketing y Comunicación Hotelera	3	3º	OB	Comunicación Hotelera y Gastronómica	4
Contabilidad Aplic. a la Gestión Hotelera	4,5	3º	OB	Contabilidad Aplicada	4



Francés o Alemán III	6	3º	OB	Français III o Deutsch III	4
Inglés Empresarial III	6	3º	OB	Business English	4
<i>Practicum en Empresas III</i>	17	3º	OB	<i>Practicum en Empresas I</i>	12
<b>TABLA DE EQUIVALENCIAS (reconocimiento)</b>					
<b>Diploma Superior en Gestión Hotelera (título propio)</b>				<b>Grado en Gestión de Empresas Hosteleras Mención: Dirección Hotelera</b>	
<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Curso</b>	<b>Carácter</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>
Inglés Empresarial IV	4,5	4º	OB	English for Hotel Industry Executives	4
Dirección de Marketing Hotelero	9	4º	OB	Dirección de Marketing Hotelero	6
Dirección RRHH y Habilidades Directivas	6	4º	OB	Negoc.Colect. y Habil.Direc. Empr. Hotel	6
Direcc. Económica Empresas Hosteleras	4,5	4º	OB	Análisis Económico-financiero	4
Control Interno	4,5	4º	OB	Control Interno	4
Análisis y Gestión de Costes	4,5	4º	OB	Análisis y Gestión de Costes	4
Francés o Alemán IV (OB)	4,5	4º	-----	Français IV o Deutsch IV (OP)	3
Direcc. Estratég. Empres. hoteleras (OP)	3	4º	-----	Direcc. Estratég. Empres. hoteleras (OB)	4
Optativa I	3	4º	OP	Optativa I	3
Optativa II	3	4º	OP	<i>Optativa II (ver casos en curso de adaptación)</i>	---
<i>Practicum en Empresas IV</i>	31	4º	OB	<i>Practicum en Empresas II</i>	16
<b>Proyecto Fin Titulación-TFT</b>	9	4º	OB	<b>Trabajo Fin Grado- TFG (no se reconocen los 6 ECTS)</b>	---
(FB: formación básica, OB: obligatoria; OP: optativa)					



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)		
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)		
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)		
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.		
FORMACIÓN PRÁCTICA EN EMPRESA (períodos práctico-profesionales y practicum)		
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)		
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
Otras: gamificación, clase invertida, design thinking, thinking based learning, etc.		
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.		
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.		
EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESA (tutor académico, tutor en empresa). La nota de tutor en empresa supone un porcentaje mínimo del 50% de la calificación; el restante porcentaje hasta 100% corresponde al tutor académico en el centro.		
EVALUACIÓN DEL TRABAJO FIN DE GRADO (estructura, contenido, desarrollo, presentación y defensa). La estructura de evaluación dependerá de cada mención y el tipo de trabajo.		
<b>5.5 NIVEL 1: Dirección y Gestión de Restauración</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Organización Operativa del Departamento de Alimentos y Bebidas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	16	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
16		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>



No	No	No
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje:</b></p> <p><u>Primer bloque:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubicar el Dpto. de servicios y de Stewarding dentro del sector hotelero, definir las principales funciones y competencias del departamento de servicios, así como los entornos de trabajo</li> <li>• Actuar según el uso de buenas maneras y el protocolo necesario en cualquier situación</li> <li>• Diseñar organigramas de personal de restauración para los diferentes entornos de servicio y necesidades de la empresa, determinando responsabilidades y competencias para cada categoría profesional del área de servicios</li> <li>• Elaborar horarios y diseñar ¿job descriptions¿ adaptándose al tipo de establecimiento</li> <li>• Cubrir las necesidades de personal de servicios según tipos de servicio y estándares de calidad, optimizando recursos</li> <li>• Identificar los diferentes sistemas de producción y ubicar las partidas en cocina</li> <li>• Definir las condiciones básicas en instalaciones que debe reunir una cocina y su equipamiento</li> <li>• Definir los distintos sistemas de producción</li> </ul> <p><u>Segundo bloque:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entender el papel que desempeña el cliente dentro de la empresa y segmentar los diferentes tipos de clientes</li> <li>• Aplicar todas las etapas que componen el proceso de venta</li> <li>• Resolver de una manera eficaz las objeciones y reclamaciones</li> <li>• Realizar el proceso de facturación conociendo todos los sistemas de pago y posteriormente realizando un correcto cierre de caja</li> <li>• Conocer el equipamiento de una cocina</li> <li>• Conocer la terminología propia del Dpto. de cocina</li> </ul> <p><u>Tercer Bloque:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructurar el proceso de negociación y contratación de grandes eventos</li> <li>• Identificar, organizar y controlar todas las tareas necesarias para el desarrollo de grandes eventos</li> <li>• Organizar eficazmente el servicio de comida y bebida en las habitaciones</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción al departamento de Servicios</li> <li>2. Introducción al departamento de Stewarding</li> <li>3. Introducción al Protocolo y las buenas maneras</li> <li>4. Organigramas y funciones del personal del área de Alimentos y Bebidas</li> <li>5. El área de producción (Sistemas de producción)</li> <li>6. Condiciones de una cocina</li> <li>7. Equipamientos de cocina</li> <li>8. Terminología de cocina</li> <li>9. Las empresas hosteleras y sus clientes</li> <li>10. La venta y sus técnicas</li> <li>11. Objeciones y reclamaciones</li> <li>12. La facturación</li> <li>13. Comercialización y organización de grandes eventos</li> <li>14 Servicio de comida y bebidas en las habitaciones</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		



**Recomendaciones previas:**

Al tratarse de una asignatura de iniciación de 1º curso, no se requiere de ningún requisito esencial. Sí se considera recomendable, haber realizado actividades que supongan trato con clientes u otros colectivos (ejemplo acciones de voluntariado).

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	35	100
Estudio de casos	4	100
Trabajos grupales	7	100
Análisis de problemas	7	100
Debates	3	100
Exámenes	5	100
Tutorías	4	100
Formación Práctica en empresas	360	100
Trabajo autónomo del estudiante	55	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La materia plantea un aprendizaje complementario entre la formación académica en el Centro (clases teóricas, trabajos de equipo, charlas y conferencias en el CSHG, bloque 1) y en un entorno profesional (bloque 2 de prácticas externas en empresa), realizándose dicho período de práctica en empresa una vez finalizada la parte académica.

**Bloque 1: Clases magistrales**

Las sesiones desarrolladas en el aula, dedicadas a las clases magistrales y con metodología expositiva principalmente con presentaciones en Power-Point, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, acentuando aquellos aspectos más notables y las relaciones existentes entre ellos.

Según vaya avanzando el curso, y a medida que los alumnos/as se adentren en temas específicos, se estimulará su participación proponiendo debates para que aporten su punto de vista sobre facilidad o dificultad que pueden tener a la hora de aplicar los conocimientos aprendidos. En los estudios de caso, en los análisis de problemas o en la visualización de vídeos con situaciones reales, se formarán grupos pequeños de alumnos para considerar las situaciones y aportar soluciones o resaltar el comportamiento positivo y el modo de continuar potenciándolo.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesorado.

**Bloque 2: Prácticas en empresa**

El período formativo en la empresa se llevará a cabo en áreas de restauración de establecimientos hosteleros, sean restaurantes, hoteles u otro tipo de establecimientos de ámbito gastronómico. Esto permitirá al alumno/a conocer el *funcionamiento de una empresa real*, poniendo en práctica y complementando la formación recibida previamente en el centro durante el curso, facilitando al mismo tiempo que el alumno/a tenga sus primeros contactos profesionales en el sector.

Durante la duración de estas prácticas, el estudiante asumirá tareas propias de estas áreas de trabajo, adaptándose a la realidad del establecimiento, atendiendo a estos dos aspectos:

- **Operativa:** asumiendo las tareas propias del departamento o área de trabajo.
- **Gestión:** conociendo los diferentes aspectos organizativos y desarrollando labores de gestión del área.





*Trabajo individual:* Al finalizar su periodo de formación práctica, el alumno/a deberá presentar un informe sobre el establecimiento y el desarrollo de sus prácticas, pudiendo requerirse informes intermedios.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

*Formación académica en el Centro:*

- Exámenes parciales (2) durante el curso con preguntas para desarrollar, tipo test y de relacionar conceptos
- Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas
- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor, etc.)

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final, siempre y cuando se supere la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso (a través de la guía docente). Aquellos alumnos/as que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, dicho examen supondrá el 40 % de la nota final y la evaluación continua el restante 60%.

Esta calificación supondrá un máximo del 80% de la nota final de la asignatura.

*Formación práctica en la empresa:*

La calificación de las prácticas en la empresa supondrá un porcentaje mínimo del 20% de la nota final de la asignatura. La nota de esa parte se calculará a partir de la calificación otorgada por el establecimiento (tutor empresa) y la correspondiente al informe o informes presentados por el alumno/a (tutor CSHG). La nota correspondiente al establecimiento supondrá un porcentaje mínimo del 50% de la calificación, correspondiendo el restante porcentaje al tutor/a del Centro hasta alcanzar el 100%.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.



T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	35	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	21	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	9	100
FORMACIÓN PRÁCTICA EN EMPRESA (períodos práctico-profesionales y practicum)	360	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	55	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%,	48.0	80.0



pudiendo liberar por tanto al estudiante.de la evaluación final.		
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	32.0
EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESA (tutor académico, tutor en empresa). La nota de tutor en empresa supone un porcentaje mínimo del 50% de la calificación; el restante porcentaje hasta 100% corresponde al tutor académico en el centro.	20.0	20.0
<b>NIVEL 2: Fundamentos y Recursos en los Procesos de Elaboración de Bebidas y Cata</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	4	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Establecer una diferencia clara entre los grupos de bebidas alcohólicas, relacionándolas con los efectos beneficiosos y nocivos para el organismo. Resumir la información más importante extraída de la normativa sobre bebidas alcohólicas y el sector vitivinícola.</li> <li>- Describir la importancia que la vid y el vino tienen en nuestro país, haciendo una comparativa con los demás países vitivinícolas. Explicar las particularidades del cultivo de la vid y la elección de las variedades, asociándolo a la obtención de un vino de calidad.</li> <li>- Explicar las particularidades del proceso de elaboración de vinos y reconocer las diferentes elaboraciones especiales de vinos.</li> <li>- Definir las categorías establecidas en España en cuanto a calidad de los vinos y las correspondencias con los principales países productores europeos. Identificar las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) españolas por CCAA y reconocer las características principales de las mismas y de los vinos más reconocidos, producidos en las regiones vitivinícolas de Europa y del resto del mundo.</li> <li>- Conocer el Turismo Enológico como nueva tendencia.</li> <li>- Explicar las particularidades del proceso de elaboración de cerveza, detallar las materias primas principales y los tipos más importantes de cerveza en cuanto a sus características y fermentación.</li> <li>- Explicar las particularidades del proceso de elaboración de sidra, sidra natural y reconocer las características principales de la sidra de Asturias con Denominación de Origen Protegida.</li> </ul>		



- Describir el proceso de destilación, los aparatos más utilizados y reconocer las diferentes elaboraciones de bebidas espirituosas. Establecer las características principales de las bebidas espirituosas españolas con Indicación Geográfica.
- Describir un vino blanco y un vino tinto a través de la *cata*, precisando correctamente las distintas fases.
- Citar los tipos de botellas y corchos que podemos encontrar más frecuentemente en el mercado. Enumerar las indicaciones obligatorias que debe llevar el etiquetado de vinos en la Unión Europea. Describir el protocolo de servicio del vino.
- Precisar las características ideales de la bodega de conservación de vinos, así como, el tiempo de consumo en óptimas condiciones y las temperaturas de servicio de los diferentes tipos de vino. Elaborar de manera completa y organizada una carta de vinos.
- Identificar las normas, acordes clásicos y dificultades a la hora de maridar platos y vinos. Aplicar los conocimientos de maridaje para asignar de forma genérica un tipo de vino a un plato.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Contenidos:**

1. Introducción al Conocimiento de las Bebidas Alcohólicas
2. Viticultura y Enología
3. Geografía Vitivinícola y Turismo Enológico
4. Cata de Vinos
5. Otras Bebidas Alcohólicas Obtenidas por Fermentación: Cerveza y Sidra
6. Bebidas Espirituosas
7. Las Bebidas Alcohólicas en la Empresa Hostelera: Conservación, Servicio del Vino y Maridaje.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo (teoría)	20	100
Docencia en grupo (prácticas de cata)	14	100
Prácticas externas: visita bodegas	4	100
Tutoría en grupo	1	100
Exposición de trabajos	2	100
Evaluación	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	75	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

A través de lecciones magistrales participativas se explicarán los contenidos del programa, con la ayuda de esquemas, fotografías, gráficos y videos. Para fomentar la participación del alumno en las clases, se utilizará como recurso la pregunta. Se formularán, sobre todo, preguntas que requieran relacionar los conocimientos (comprender), que requieran aplicación (solucionar) y que fomenten el análisis (razonar).

En el trabajo cooperativo los alumnos formarán equipos para recopilar, seleccionar y exponer en forma de ficha la información sobre las características de los vinos de calidad en España a las que añadirán una ruta de Turismo Enológico para un fin de semana. A través del trabajo en equipo se potenciará la comunicación interpersonal y la expresión oral en público

El trabajo autónomo es el que el alumno debe dedicar al estudio de los conceptos teóricos y a elaborar los trabajos previstos, tanto individualmente como en grupo.

En las prácticas de cata, a través de ejercicios, nos acercaremos al conocimiento de los vinos y otras bebidas. Consistirá básicamente en detección de sabores, de sensaciones, reconocimiento de aromas, cata de vinos blancos y tintos fundamentalmente, jóvenes, con fermentación en barrica, crianzas, reservas, monovarietales, mezcla de variedades, de distintas D.O.Ps, etc.; cata de bebidas espirituosas: cata de orujos monovarietales y mezcla de variedades de la I.G. Orujo de Galicia. Se verán complementadas con actividades de cata de empresas de bebidas.

Se realizará, al menos, una visita a una bodega acogida a una Denominación de Origen gallega que posea viñedo propio y, si es posible, que elabore además alguna bebida espirituosa con Indicación Geográfica.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**



La valoración del alumno se llevará a cabo siguiendo un proceso de evaluación continua donde se tendrá en cuenta todas las actividades realizadas. La evaluación de las competencias adquiridas se realizará mediante controles periódicos, valoración de los trabajos realizados y las prácticas de cata.

Las prácticas de cata supondrán como mínimo un 25% de la nota final del curso.

Los alumnos que no superen la evaluación continua, serán nuevamente evaluados mediante un examen final. En este caso, la evaluación continua supondrá el 60% de la evaluación final de la asignatura.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T6 - Trabajo en equipo.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.

E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	20	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	2	100



CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	18	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	75	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
4		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No



ITALIANO	OTRAS																						
No	No																						
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																							
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																							
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las responsabilidades del manipulador de alimentos.</li> <li>• Tener una visión de conjunto sobre la nutrición y la composición, función y clasificación de los alimentos.</li> <li>• Conocer las principales características de una alimentación saludable.</li> <li>• Valorar, de acuerdo a la evidencia científica, los principales errores y mitos de la alimentación.</li> <li>• Preservar la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción. Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.</li> <li>• Elegir los alimentos más adecuados en función de su composición para elaborar dietas equilibradas.</li> <li>• Establecer menús y pautas alimentarias saludables, responsables y sostenibles.</li> </ul>																							
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>																							
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vías de contaminación de los alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria</li> <li>2. Reglas higiénicas del manipulador de alimentos</li> <li>3. Alergias e intolerancias alimentarias</li> <li>4. Nutrientes y Grupos de Alimentos</li> <li>5. Alimentación Saludable, ¿en qué consiste?</li> <li>6. Etiquetado Nutricional: interpretación de la información nutricional e identificación de los distintos productos alimentarios</li> <li>7. Planificación de menús saludables</li> <li>8. Hábitos de consumo: Consumo responsable y sostenible</li> </ol>																							
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>																							
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desarrollo de contenidos teóricos</td> <td>36</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Desarrollo de supuestos prácticos</td> <td>6</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajos en grupo</td> <td>5</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>2</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>6</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>65</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>Se combina la exposición de los contenidos, en las clases magistrales, con ayuda de soporte audiovisual, con dinámicas de grupo, debates y ejercicios prácticos, fomentando así la participación activa y la implicación de los alumnos, y facilitando por tanto el aprendizaje.</p> <p>Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesor/a.</p> <p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</b></p> <p>Los conocimientos teóricos de la asignatura serán evaluados en los exámenes parciales y final, siendo el alumno/a capaz de responder adecuadamente a cuestiones relativas a los conceptos y procedimientos de la Higiene Alimentaria y de la Nutrición y Dietética. Además de participar activamente durante el desarrollo de la asignatura.</p> <p>Durante la evaluación continua, se realizarán diferentes pruebas (tipo test, pregunta corta y/o mixta) para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura, que en todo caso no superarán el 80% de dicha evaluación.</p>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Desarrollo de contenidos teóricos	36	100	Desarrollo de supuestos prácticos	6	100	Trabajos en grupo	5	100	Tutorías	2	100	Exámenes	6	100	Trabajo autónomo del estudiante	65	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad																					
Desarrollo de contenidos teóricos	36	100																					
Desarrollo de supuestos prácticos	6	100																					
Trabajos en grupo	5	100																					
Tutorías	2	100																					
Exámenes	6	100																					
Trabajo autónomo del estudiante	65	0																					





Asimismo, se tendrá en cuenta la participación y los posibles trabajos específicos que se planteen.

Aquel alumno/a que no supere la nota de corte establecida para la evaluación continua en la programación del curso (a través de la guía docente), deberá presentarse al examen final.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T7 - Trabajo en un contexto internacional.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.

E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..

E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	36	100





CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	11	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	8	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	65	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Fundamentos Físicoquímicos en los Procesos Culinarios</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
		4
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No



ITALIANO	OTRAS																
No	No																
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>																	
Mención en Gastronomía																	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																	
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la evolución de la cocina a lo largo de la historia, en especial los hitos que han marcado un punto de inflexión entre la cocina tradicional y la actual, así como a los artifices de dicho cambio.</li> <li>• Saber diferenciar las características de la <i>grande cuisine</i>, <i>nouvelle cuisine</i>, cocina molecular o cocina modernista.</li> <li>• Entender la composición química de los alimentos. Comprender las propiedades fisicoquímicas del agua, las características y propiedades funcionales de glúcidos, lípidos y proteínas.</li> <li>• Explicar las interacciones entre los componentes de los alimentos, sus resultados y aplicación en los procesos culinarios.</li> <li>• Emplear el conocimiento de la química de los alimentos en las técnicas y prácticas utilizadas en cocina.</li> <li>• Identificar los grupos de patógenos que intervienen en la alteración microbiológica de los alimentos y relacionarlo con los métodos de conservación utilizados.</li> <li>• Describir la eficacia del frío, el calor, la deshidratación y otros procedimientos en la conservación y durabilidad de un producto, así como los cambios fisicoquímicos que se producen en los alimentos al ser sometidos a éstos.</li> <li>• Comprender los distintos métodos de cocción en términos de transferencia de masa y energía. Saber aplicar el tipo de cocción adecuado.</li> <li>• Entender los cambios fisicoquímicos que se producen en los alimentos durante los procesos de cocción y relacionarlos con la modificación organoléptica que experimentan.</li> <li>• Manejar las técnicas y principios de la cocina modernista o cocina molecular.</li> <li>• Diseñar procesos preparativos y de transformación de alimentos basados en las técnicas aprendidas.</li> </ul>																	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>																	
<p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción al Conocimiento de la Cocina Modernista o Cocina Molecular</li> <li>• Componentes Químicos de los Alimentos: Agua, Glúcidos, Lípidos y Proteínas.</li> <li>• Propiedades Funcionales e Interacciones de las Biomoléculas.</li> <li>• Microbiología de los Alimentos y Métodos de Conservación</li> <li>• Control Físico-químico en la Cocción de los Alimentos</li> <li>• Técnicas y Principios de la Cocina Modernista o Cocina Molecular</li> </ul>																	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>																	
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clases magistrales</td> <td>14</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Clases prácticas / taller de trabajo</td> <td>28</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>3</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>75</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>Las competencias de esta asignatura serán adquiridas mediante la participación en las clases presenciales, junto con el trabajo autónomo del alumno a través del estudio de los contenidos, reforzado con una búsqueda activa de información y con la repetición, en sus horas de trabajo personal y en la medida de lo posible, de los principios y las técnicas realizadas en las clases prácticas.</p> <p>En las clases magistrales participativas se explicarán los contenidos del programa, con la ayuda de esquemas, fotografías, gráficos y vídeos (Power-Point y Prezi). Para fomentar la participación del alumno, se utilizará como recurso la pregunta. Se formularán, sobre todo, preguntas que requieran relacionar los conocimientos (comprender), que requieran aplicación (solucionar) y que fomenten el análisis (razonar).</p> <p>La asignatura, de enfoque principalmente práctico, comprende la realización semanal de talleres monográficos en los que después de una breve explicación se realizarán demostraciones de los conceptos, procesos y metodología para la adquisición de las técnicas culinarias y la comprensión de los principios en los que se basan.</p> <p>A través del trabajo en equipo se potenciarán competencias genéricas y vinculadas a actitudes, además de reforzar la comunicación interpersonal y la expresión oral en público.</p> <p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</b></p>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Clases magistrales	14	100	Clases prácticas / taller de trabajo	28	100	Exámenes	3	100	Trabajo autónomo del estudiante	75	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad															
Clases magistrales	14	100															
Clases prácticas / taller de trabajo	28	100															
Exámenes	3	100															
Trabajo autónomo del estudiante	75	0															



La valoración del aprendizaje del alumno se llevará a cabo siguiendo un proceso de evaluación continua donde se tendrán en cuenta todas las actividades propuestas. La evaluación de las competencias adquiridas se realizará mediante exámenes parciales, valoración de la actividad en las clases prácticas y los trabajos presentados.

Los alumnos que no superen la evaluación deberán realizar un examen final. En este caso, el examen final supondrá el 40% de la nota final de la asignatura y la evaluación continua, un mayor peso, el 60%.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.

E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.

E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..

E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

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



CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	14	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	28	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	3	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	75	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Materias Primas y Procesos de Transformación</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	16	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
16		
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	Sí	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <p><u>Primer bloque:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificar los alimentos más habituales, tanto por categorías, como por sus características naturales.</li> <li>• Identificar y describir los sistemas de cocción necesarios en cada caso y para cada alimento.</li> <li>• Diferenciar y explicar los distintos tipos de cortes, despieces, necesarios en cada caso y para cada alimento.</li> <li>• Distinguir y clasificar las distintas calidades de los alimentos.</li> <li>• Estructurar y realizar los distintos tipos de racionamientos necesarios en cada caso y para cada alimento, dependiendo de la composición de los platos.</li> <li>• Describir y explicar la elaboración de los fondos básicos de la cocina.</li> <li>• Describir y explicar la elaboración de las salsas básicas de cocina.</li> </ul> <p><u>Segundo bloque:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar y poner en práctica los anteriores conocimientos indicados en el bloque 1, ejecutando las diferentes manipulaciones y elaboraciones de modo demostrativo, dominando las diferentes técnicas.</li> <li>• Planificar, organizar, manipular las diferentes materias primas y elaborar las diferentes composiciones, mediante la realización de prácticas específicas vinculadas a cada una de las áreas de trabajo y procesos específicos.</li> <li>• Realizar catas de los productos y elaboraciones realizadas por los diferentes profesionales del sector agroalimentario en el CSHG</li> <li>• Establecer relaciones con las empresas y profesionales del sector gastronómico</li> </ul> <p><u>Tercer Bloque:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar, poner en práctica y perfeccionar lo aprendido durante la formación recibida en el centro, en establecimientos empresariales del ámbito de la restauración y la gastronomía.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <p><u>Bloque 1: Clases magistrales</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Métodos de cocción</li> <li>2. Cocina al vacío</li> <li>3. Conocimiento de los alimentos, calidades y su tratamiento</li> <li>4. Fondos de Cocina básicos</li> <li>5. Salsa básicas y derivadas</li> </ol> <p><u>Bloque 2: Prácticas específicas</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Cata de productos</li> <li>7. Cata de productos con D.O.P. IXP y D.O.</li> <li>8. Despieces de carnes y pescados</li> <li>9. Piezas montadas</li> </ol> <p><u>Bloque 3: Prácticas en empresa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificación de tareas a realizar</li> <li>• Desarrollo de los trabajos específicos en las áreas de recepción y procesos de transformación de los productos</li> </ul>		



**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100
Desarrollo de contenidos prácticos y demostraciones de empresas	46	100
Tutorías	2	100
Exámenes	2	100
Formación Práctica en empresas	360	100
Trabajo autónomo del estudiante	40	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La materia plantea un aprendizaje complementario entre la formación académica en el Centro (clases teóricas y prácticas en el CSHG, bloques 1 y 2) y en un entorno profesional (bloque 3 de prácticas externas en empresa), realizándose dicho período de práctica en empresa una vez finalizada la parte académica.

**Bloque 1: Clases magistrales**

En este bloque se explicarán los temas de una forma teórica, mediante explicaciones y videos demostrativos y con apoyo de apuntes propios de la asignatura. Al finalizar cada apartado, se desarrollarán catas de algunos productos y se explicarán las prácticas específicas de los temas más relevantes.

**Bloque 2: Prácticas específicas**

En este segundo bloque, al finalizar los temas más relevantes, se realizarán prácticas específicas en las aulas de prácticas del centro para poder aplicar y poner en práctica lo aprendido en las clases magistrales.

**Bloque 3: Prácticas en empresa**

El período formativo en la empresa se llevará a cabo en áreas de restauración de establecimientos hosteleros, sean restaurantes, hoteles u otro tipo de establecimientos de ámbito gastronómico. Esto permitirá al alumno/a conocer el *funcionamiento de una empresa real*, poniendo en práctica y complementando la formación recibida previamente en el centro durante el curso, facilitando al mismo tiempo que el alumno/a tenga sus primeros contactos profesionales en el sector.

Durante la duración de estas prácticas, el estudiante asumirá tareas propias de estas áreas de trabajo, adaptándose a la realidad del establecimiento, atendiendo a estos dos aspectos:

- **Operativa:** asumiendo las tareas propias del departamento o área de trabajo.
- **Gestión:** conociendo los diferentes aspectos organizativos y desarrollando labores de gestión del área.

*Trabajo individual:* Al finalizar su periodo de formación práctica, el alumno/a deberá presentar un informe sobre el establecimiento y el desarrollo de sus prácticas, pudiendo requerirse informes intermedios.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La valoración del alumno se llevará a cabo siguiendo un proceso de evaluación continua donde se tendrán en cuenta todas las actividades realizadas, tanto las pruebas teórico-prácticas en el CSHG como las prácticas realizadas en el sector.

*Formación académica en el Centro:*



Se realizará siguiendo una evaluación continua basada en la realización de pruebas teóricas, que supondrán el 55% de nota de esta parte, y pruebas prácticas operativas que supondrán el 45% restante, lo que permitirá valorar la evolución del proceso de aprendizaje (resultados de aprendizaje) y la adquisición de competencias por parte del alumno/a. Esta calificación supondrá un máximo del 80% de la nota final de la asignatura.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado (5) en la evaluación continua o puntuaciones mínimas en cada parcial, para superar esta parte de la asignatura sin tener que realizar la prueba final teórico- práctica.

Aquellos estudiantes, que no superen el sistema de evaluación continua, tendrán que realizar una prueba final, suponiendo en este caso la evaluación continua un mínimo del 40% de la nota final de esta parte.

*Formación práctica en la empresa:*

La calificación de las prácticas en la empresa supondrá un porcentaje mínimo del 20% de la nota final de la asignatura. La nota de esa parte se calculará a partir de la calificación otorgada por el establecimiento (tutor empresa) y la correspondiente al informe o informes presentados por el alumno/a (tutor CSHG). La nota correspondiente al establecimiento supondrá un porcentaje mínimo del 50% de la calificación, correspondiendo el restante porcentaje al tutor/a del Centro hasta alcanzar el 100%.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.



E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	30	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	46	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
FORMACIÓN PRÁCTICA EN EMPRESA (períodos práctico-profesionales y practicum)	360	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	40	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	32.0	80.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	48.0
EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESA (tutor académico, tutor en empresa). La nota de tutor en empresa supone un porcentaje mínimo del 50% de la calificación; el restante porcentaje hasta	20.0	20.0





100% corresponde al tutor académico en el centro.		
<b>NIVEL 2: Gestión de Alimentos y Bebidas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir y desarrollar el ciclo de Gestión para el Área de A &amp; B</li> <li>• Reconocer las distintas funciones que se desempeñan en el departamento de alimentos y bebidas</li> <li>• Definir y diseñar las diferentes cartas o menús según tipos de establecimientos hosteleros</li> <li>• Aplicar herramientas para la confección de un menú y/o carta equilibrados</li> <li>• Aprender las técnicas básicas para la confección y diseño de un plato</li> <li>• Gestionar el merchandising de los distintos buffets según la franja horaria</li> <li>• Determinar las funciones de un Jefe de Compras y aprender las aptitudes necesarias</li> <li>• Realizar eficazmente la elección y negociación con proveedores</li> <li>• Gestionar correctamente la recepción de las mercaderías y almacenar correctamente los productos</li> <li>• Distribuir correctamente la materia prima en los distintos departamentos</li> <li>• Aplicar las herramientas adecuadas de control de pedidos y recepción de materias primas</li> <li>• Planificar y diseñar las instalaciones para un buen almacenamiento</li> <li>• Planificar la rotación de las mercaderías en función de las necesidades</li> <li>• Gestionar de manera eficaz la política de compras</li> <li>• Valorar correctamente las mercaderías existentes y controlar las posibles desviaciones que puedan surgir, aplicando mejoras</li> <li>• Utilizar las distintas herramientas para la elaboración de los productos de la oferta</li> <li>• Determinar precios de coste y de venta, considerando la oferta y la demanda</li> <li>• Aplicar y analizar el Menu Engineering. Gestionar las sugerencias según los datos obtenidos respecto a las ventas</li> <li>• Recopilar y sistematizar las fuentes de información que se utilizarán como soporte a la Gestión</li> <li>• Calcular el umbral de rentabilidad de una oferta gastronómica o de un negocio</li> <li>• Analizar los resultados, en términos de costes e ingresos, con el fin de plantear mejoras cuantitativas y cualitativas</li> <li>• Elaborar presupuestos para el Área de A &amp; B y establecer los controles necesarios para cumplir los objetivos del presupuesto</li> <li>• Analizar y realizar el control de las desviaciones presupuestarias. Establecer y realizar un plan de acción para corregir anomalías detectadas.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <p><b>Bloque 1: Planificación de menús</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción a la gestión de Alimentos y Bebidas</li> <li>2. Condicionantes y requerimientos para elaborar un menú</li> </ol>		



3. Condicionantes y requerimientos para la elaboración de la carta
4. El diseño de un plato
5. Condicionantes y requerimientos para la elaboración de un buffet

Bloque 2: Gestión de compras

6. Introducción al departamento de compras
7. Recepción de mercaderías
8. Almacenaje e instalaciones
9. Stocks e inventarios

Bloque 3: Producción y análisis de resultados

10. Controles de producción
11. Precios de venta al público (según oferta y demanda)
12. El menú engineering
13. Estadísticas de ventas en la restauración
14. Los presupuestos

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	35	100
Desarrollo de contenidos prácticos	24	100
Trabajos/Proyecto en grupo	3	100
Tutorías	2	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Bloque 1: Planificación de menús

En este primer bloque se realizarán clases magistrales de los puntos más importantes de los temas. Una vez explicados los temas, los alumnos tendrán que realizar una oferta gastronómica para el restaurante a la carta del CSHG (*proyecto final de la asignatura*), donde tienen que hacer un estudio de mercado, analizando la competencia y desarrollando las características del público objetivo. La oferta deberá incluir todas las fichas técnicas de cada uno de los platos que hayan incluido. El trabajo se elaborará en grupos y se presentará en Word y Excel.

Bloque 2: Gestión de compras

En este segundo bloque, hasta la gestión de stocks, se explicarán de forma resumida las funciones que se desempeñan en el departamento de compras, recomendando la lectura previa de los apuntes. En la parte de la gestión de stocks, las clases serán eminentemente prácticas con resolución en el aula.

Bloque 3: Producción y análisis de resultados

El tercer bloque es la síntesis de toda la asignatura, de forma que prácticamente en su totalidad la impartición de las clases estarán basadas en ejercicios. Para facilitar la comprensión de este tercer bloque, los alumnos/as deberán presentar la carta del restaurante que realizaron con anterioridad en el primer bloque, con una estadística de ventas y un análisis de la carta. Este ejercicio se elaborará por grupos y se presentará en formato Word y Excel.



**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La valoración del alumno se realiza mediante un proceso de evaluación continua donde se tendrán en cuenta todas las actividades realizadas, pruebas teórico-prácticas y el proyecto final, suponiendo este último al menos el 20% de la evaluación.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado en la evaluación continua o puntuaciones mínimas en cada parcial, para superar la asignatura sin tener que realizar la prueba final teórico-práctica.

Los alumnos que no superen la evaluación continua serán nuevamente evaluados mediante un examen final. En este caso, la evaluación continua supondrá el 60% de la evaluación final de la asignatura y la prueba final, el 40% restante.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T15 - Diseño y gestión de proyectos.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.

E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).

E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..



E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	35	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	27	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	8	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	110	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Gastronomía e Identidad Territorial</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE																							
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA																					
Sí	No	No																					
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS																					
No	No	No																					
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS																					
No	No	No																					
ITALIANO	OTRAS																						
No	No																						
LISTADO DE MENCIONES																							
Mención en Gastronomía																							
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																							
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE																							
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar la dimensión cultural del alimento y su relación con la propia identidad.</li> <li>Comprender el fenómeno gastronómico en su globalidad, es decir, en los planos biológico, psicológico y cultural.</li> <li>Diseñar, planificar y llevar a cabo todo lo necesario para la elaboración de un menú gastronómico de carácter regional.</li> <li>Identificar las cocinas regionales españolas así como las diferentes subzonas de la cocina gallega.</li> <li>Diseñar una oferta gastronómica para una cocina regional española o una subzona de la cocina gallega, considerando la variedad que debe existir en la utilización de los distintos métodos de cocción, productos, recetas y fondos básicos de cocina, para que el resultado sea equilibrado, desde el punto de vista organoléptico y nutricional.</li> <li>Respetar la estacionalidad de los productos y las temporadas óptimas de los mismos a la hora de fijar ofertas.</li> <li>Establecer las necesidades de mercancía necesaria para la realización de menús de cocina regional.</li> <li>Establecer la valoración económica de menús, ajustándose a presupuestos previos y a ratios de materia prima.</li> <li>Desarrollar de manera previa los diagramas de organización de las tareas para el trabajo en cocina en base a éstos menús. Especialmente los <i>relevés</i> y <i>tablas de métodos y tiempos</i>.</li> <li>Diseño de material de apoyo y documentación para eventos gastronómicos de esta naturaleza.</li> <li>Comprender el uso de la gastronomía local como motor turístico y económico sostenible.</li> </ul>																							
5.5.1.3 CONTENIDOS																							
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Evolución de la alimentación humana</li> <li>Factores fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos</li> <li>Introducción a la cocina regional</li> <li>Cocina Gallega I</li> <li>Cocina Gallega II</li> <li>Cocinas regionales españolas</li> </ol>																							
5.5.1.4 OBSERVACIONES																							
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desarrollo de contenidos teóricos</td> <td>18</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Desarrollo de contenidos prácticos</td> <td>32</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajos/Proyecto en grupo</td> <td>26</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>2</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>2</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>100</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Desarrollo de contenidos teóricos	18	100	Desarrollo de contenidos prácticos	32	100	Trabajos/Proyecto en grupo	26	100	Tutorías	2	100	Exámenes	2	100	Trabajo autónomo del estudiante	100	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad																					
Desarrollo de contenidos teóricos	18	100																					
Desarrollo de contenidos prácticos	32	100																					
Trabajos/Proyecto en grupo	26	100																					
Tutorías	2	100																					
Exámenes	2	100																					
Trabajo autónomo del estudiante	100	0																					



Las clases se plantearán primero con una exposición teórica en relación a la dimensión cultural del alimento. Los alumnos trabajarán divididos en grupos. A cada grupo se le asignará la cocina propia de cada una de las regiones de España, sobre las que realizarán una demostración gastronómica que incluirá: 1 aperitivo, 1 primero, 1 segundo y 1 postre.

En dicha demostración, cada grupo deberá desarrollar los siguientes aspectos:

- Breve dossier sobre la gastronomía de la región, incluyendo: productos más típicos; características geográficas y climáticas relacionadas con la gastronomía; posibles influencias y relaciones con otras cocinas, etc. Además, la información contenida en el dossier se presentará oralmente, el día de la demostración gastronómica.
- Recetas de todos los platos presentados.
- Menú o carta de la demostración. Debe incluir el nombre del plato y una breve descripción del mismo.
- Confección de un bodegón con los productos más típicos de la zona.
- Demostración gastronómica.

El equipo elaborará y presentará un menú completo de la región. Todos los asistentes degustarán y evaluarán los platos. El equipo deberá presentar el pedido que le sea necesario y valorado al profesor encargado por lo menos con una semana de antelación.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas

La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor.¿)

Al final del cuatrimestre se evaluará la parte práctica y expositiva, que será de forma grupal, y que supondrá el 70% de la asignatura y una parte teórica individual, que supondrá el restante 30%.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.



AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	18	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	26	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	32	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	100	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%,	100.0	100.0



pudiendo liberar por tanto al estudiante.de la evaluación final.								
<b>NIVEL 2: Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria</b>								
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>								
<b>CARÁCTER</b>	Optativa							
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4							
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>								
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>						
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>						
		4						
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>						
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>						
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>								
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>						
Sí	No	No						
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>						
No	No	No						
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>						
No	No	No						
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>							
No	No							
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>								
Mención en Gastronomía								
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3								
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>								
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los parámetros microbiológicos necesarios para avalar la inocuidad de los alimentos.</li> <li>• Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</li> <li>• Analizar y evaluar los riesgos alimentarios.</li> <li>• Implantar sistemas de autocontrol de gestión de la calidad en la industria alimentaria y empresas del sector hostelero.</li> <li>• Garantizar la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.</li> </ul>								
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>								
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Análisis de riesgos en toxicología alimentaria</li> <li>2. Sustancias presentes en los alimentos (tóxicos naturales, contaminantes de origen biótico y abiótico, sustancias tóxicas resultantes de la tecnología de los alimentos, aditivos alimentarios)</li> <li>3. Patógenos alimentarios y enfermedades relacionadas</li> <li>4. Gestión de riesgos microbiológicos</li> <li>5. Sistema de autocontrol de gestión de la calidad (APPCC)</li> <li>6. Programa de Prerrequisitos</li> <li>7. Guías de Buenas Prácticas de Manipulación</li> </ol>								
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>								
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desarrollo de contenidos teóricos</td> <td>36</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Desarrollo de contenidos teóricos	36	100
Actividades formativas	Horas	% presencialidad						
Desarrollo de contenidos teóricos	36	100						





Desarrollo de contenidos prácticos	6	100
Trabajos en grupo	5	100
Tutorías	2	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Se combina la exposición de los contenidos, en las clases magistrales, con ayuda de un soporte audiovisual, con dinámicas de grupo, debates y ejercicios prácticos, fomentando así la participación activa y la implicación de los alumnos, y facilitando por tanto el aprendizaje.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesor.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

Los conocimientos teóricos de la asignatura serán evaluados en los exámenes parciales y final, siendo el alumno/a capaz de responder adecuadamente a cuestiones relativas a los conceptos y procedimientos de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Además de participar activamente durante el desarrollo de la asignatura.

Durante la evaluación continua, se realizarán diferentes pruebas (tipo test, pregunta corta y/o mixta) para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura, que en todo caso no superarán el 80% de dicha evaluación. Asimismo, se tendrá en cuenta la participación y los posibles trabajos específicos que se planteen.

Aquel alumno/a que no supere la nota de corte establecida para la evaluación continua en la programación del curso (a través de la guía docente), deberá presentarse al examen final.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.



T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E18 - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	36	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	11	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	8	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	65	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%,	60.0	100.0



pudiendo liberar por tanto al estudiante.de la evaluación final.		
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Innovación Gastronómica y nuevas Técnicas Culinarias</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
12		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar la dimensión cultural del alimento y su relación con la propia identidad.</li> <li>Comprender el fenómeno gastronómico en su globalidad, es decir, en los planos biológico, psicológico y cultural.</li> <li>Reconocer nuevas tendencias gastronómicas y tipos de negocios de restauración.</li> <li>Practicar las diferentes pre-elaboraciones de productos y el tratamiento de materias primas, de manera actualizada y realista, para llevar a cabo un servicio de restaurante en formato carta o menú degustación.</li> <li>Determinar los cortes y piezas necesarias para la preparación de los distintos platos.</li> <li>Seleccionar y aplicar los métodos y técnicas de cocción habituales y de vanguardia, acordes con la naturaleza de los productos seleccionados.</li> <li>Dominar la terminología culinaria básica así como de la maquinaria para el desarrollo de las nuevas técnicas culinarias.</li> <li>Reconocer los productos más adecuados, con comprensión de la importancia de la estacionalidad y la sostenibilidad para el desarrollo de una oferta gastronómica innovadora.</li> <li>Aplicar nuevas técnicas de trabajo en las áreas de cocina y servicio.</li> <li>Distinguir diferentes tipos de cocinas internacionales de referencia mundial.</li> <li>Realizar servicios al cliente de propuestas gastronómicas actualizadas, con especial atención a la toma de comanda y a la terminación de platos al pase.</li> <li>Ejecutar tareas de conservación, regeneración, reciclaje y reutilización de los productos excedentes del desarrollo de las técnicas, aplicando principios de un modelo de economía circular.</li> <li>Manejar las herramientas de gestión de cocina para conseguir propuestas de oferta económicamente viables.</li> <li>Comprender el uso de la gastronomía local como motor turístico y económico sostenible.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los orígenes de la cocina gallega: Cunqueiro.</li> <li>Años 80 y 90: las asociaciones gastronómicas (amigos da cociña galega, clube gastronómico rías altas, asociación gastronómica xantares, asociación gastronómica lareira, ¿)</li> <li>Las primeras estrellas: Toñi Vicente, Roberto, Casa Solla, Rotilio, Casa Pardo</li> <li>Grupo Nove</li> <li>La gastronomía como atractivo: los mercados de abastos</li> <li><i>Nuevas tendencias en:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación de platos: efecto sorpresa, efecto trampantojo</li> <li>Preparaciones previas y maduración</li> <li>Conservación de productos</li> </ul> </li> </ul>		



- Aditivos y saborizantes
- Alimentos y técnicas exóticas
- Fusión cultural
- Maquinaria en restauración
- *Nuevas tendencias en cocina internacional:*
  - La cocina asiática
  - La cocina americana
  - La cocina nórdica
  - La cocina portuguesa
  - La cocina italiana
- *Nuevos modelos de negocio:*
  - Slow-food
  - Cocina vegana
  - Km-0
  - Temáticos y monoproducto: la casquería
  - Saludable, healthy
  - Para llevar
  - Bocetería
  - Gastrobar
  - Food- trucks
  - Pop-ups
  - Barras pintxos
  - Dulces y heladería
  - Panadería
- *Nuevas tecnologías:*
  - Liofilización
  - Criogenización
  - Ultracongelación magnética
  - Microondas tuneable (magnético)
  - Altas presiones
  - Sintetizadores de alimentos
  - Mixología Bartender
- Conocimiento de productos y maquinaria de un restaurante.
- Fondos de cocina básicos, salsas básicas y métodos de cocción.
- Terminología culinaria del restaurante.
- *Nuevas técnicas de cocina:*

Escabeches y marinadas

Elaboración de arroces

Ahumados y encurtidos

Cocción y conservación en vacío

Deshidratados

Cocciones controladas y temperaturas

Ligazones

Texturas

Puntos de las carnes

Panificación y masas

Helados

Técnicas para postres de restaurante

- Organización y planificación de oferta para restaurante a la carta o menú degustación

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	80	100
Estudio de casos	30	100
Trabajos grupales/proyectos	124	100



Exámenes	16	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Las clases semanales plantearán la demostración y el desarrollo práctico de menús tipo degustación para el restaurante, con las técnicas culinarias y organizativas necesarias, que se trabajarán previamente.

En una primera etapa, se desarrollará toda la parte de investigación culinaria, así como de preparación y mise en place de los productos necesarios para el menú.

Posteriormente, se dará un servicio real a un número variable de clientes con las elaboraciones de los platos del menú y se realizarán las valoraciones posteriores oportunas, recibiendo feedback del profesor/es.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- Los resultados obtenidos en los trabajos y actividades semanales, elaboración de los menús y análisis de problemas y resultados.
- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases prácticas y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor, imagen e higiene personal, destrezas técnicas ¿)

Aquellos estudiantes que no alcancen una nota media mínima de 7 durante la evaluación continua (70%), tendrán que presentarse a un examen final (30%), así como los alumnos que no cumplan los requisitos mínimos de asistencia a clase que se determinen en la guía docente.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.



T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	80	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	30	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	124	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	16	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	110	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales,	70.0	100.0



estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.		
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	30.0
<b>NIVEL 2: Turismo Enogastronómico</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
4		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el turismo enogastronómico en cuanto a su origen, definición, desarrollo y tendencia.</li> <li>• Entender el perfil del demandante de turismo enogastronómico: datos sociodemográficos, aspectos que motivan la elección del destino, estancia y gasto medios, actividades que realizan, elección de los establecimientos, valoración de los aspectos relacionados con la restauración y el alojamiento, evaluación y recomendación del viaje.</li> <li>• Comprender la estrecha relación del desarrollo turístico de un territorio con la cultura e identidad local y la calidad de sus productos agroalimentarios.</li> <li>• Identificar los principales recursos turísticos relacionados con la gastronomía y el vino.</li> <li>• Describir las características y objetivos de los principales productos turísticos relacionados con la gastronomía y el vino.</li> <li>• Estructurar el proceso que se requiere para el desarrollo de un destino enogastronómico en el que se tenga en cuenta tradición e innovación, calidad, sostenibilidad y cooperación de todos los sectores involucrados.</li> <li>• Precisar las competencias, dedicación y enfoque del trabajo de los diferentes operadores del turismo enogastronómico.</li> <li>• Diseñar los objetivos, itinerario, planificación y organización de una experiencia enogastronómica en función de un determinado perfil de viajero, analizando la oferta, servicios y preferencias de la demanda.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimiento del concepto Turismo Enogastronómico</li> <li>2. Perfil del Enoturista y Turista Gastronómico Nacional e Internacional</li> </ol>		



3. Patrimonio Cultural, Recursos y Productos Turísticos en el Turismo Gastronómico. Territorio, Productos Gastronómicos, Marcas de Protección, Mercados, Establecimientos Hosteleros, Fiestas Gastronómicas y Rutas Gastronómicas
4. Patrimonio Cultural, Recursos y Productos Turísticos en el Enoturismo. Territorio, Productos Enológicos, Marcas de Protección, Museos del Vino, Fiestas del Vino y Rutas del Vino
5. Desarrollo de un Destino Enogastronómico
6. Empresas de Gestión del Turismo Enogastronómico
7. Diseño de una Experiencia Enogastronómica

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Recomendaciones previas:**

Se requiere la adquisición de competencias de las asignaturas:

Fundamentos y Recursos en Procesos de Elaboración de Bebidas y Cata (1º curso), Marketing Hotelero y Gastronómico (2º curso), Materias primas y procesos de transformación (2º curso), Gastronomía e Identidad Territorial (3º curso), Gestión y Organización de Empresas Gastronómicas (3º curso).

Se recomienda:

Manejo de programas y archivos ¿Word¿, ¿Excel¿, ¿Power Point¿ y ¿Prezi¿, especialmente interesante para el estudio, elaboración de trabajos y preparación de presentaciones.

Correcta comunicación oral y, sobre todo, escrita, de especial relevancia para la elaboración y defensa de los trabajos propuestos.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo	45	100
Tutoría en grupo	2	100
Exposición de trabajos	5	100
Exámenes	3	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Las competencias de esta asignatura serán adquiridas mediante la participación en las clases presenciales, junto con el trabajo autónomo del alumno. Este se materializará a través del estudio de los contenidos, reforzado con una búsqueda activa de información, la realización de los trabajos propuestos y las visitas a establecimientos relacionados con el Turismo Enogastronómico en Galicia.

En las clases magistrales participativas se explicarán los contenidos del programa, con la ayuda de esquemas, fotografías, gráficos y vídeos (Power-Point y Prezi). Para fomentar la participación del alumno, se utilizará como recurso la pregunta. Se formularán, sobre todo, preguntas que requieran relacionar los conocimientos (comprender), que requieran aplicación (solucionar) y que fomenten el análisis (razonar).

La asignatura comprende la realización de un trabajo cooperativo que consistirá en el diseño de una experiencia de Turismo Enogastronómico en el que se incluirá un itinerario, con su planificación y organización.

A través del trabajo en equipo se potenciarán competencias genéricas y vinculadas a actitudes, además de reforzar la comunicación interpersonal y la expresión oral en público.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La valoración del aprendizaje del alumno se llevará a cabo siguiendo un proceso de evaluación continua donde se tendrán en cuenta todas las actividades propuestas. La evaluación de las competencias adquiridas se realizará mediante exámenes parciales, valoración de los trabajos presentados y de la actividad en las visitas.

Los alumnos que no superen la evaluación deberán realizar un examen final. En este caso, el examen final supondrá el 40% de la nota final de la asignatura y la evaluación continua, un mayor peso, el 60%.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y





estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E16 - Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	45	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo,	7	100



juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)		
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	3	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	65	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Colectividades, Catering y Restauración Organizada. Gestión de procesos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		



**NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3**

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**Resultados del aprendizaje:**

Primer bloque:

- Diferenciar e identificar los tres conceptos de empresa
- Actuar según el uso de buenas maneras y el protocolo necesario en cualquier situación
- Describir materiales y equipos necesarios en los procesos de producción
- Conocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias adaptadas a este tipo de restauración
- Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria y de servicio
- Cubrir las necesidades de personal, optimizando los recursos
- Definir los distintos sistemas de producción

Segundo bloque:

- Estructurar el proceso de compras y la recepción de materias primas
- Conocer las peculiaridades de la alimentación en diferentes situaciones fisiológicas y patológicas para poder planificar menús adecuados a diferentes colectivos
- Adecuar el sistema de autocontrol de gestión de la APPCC a las empresas de catering y gestión organizada
- Manejar técnicas de comunicación en la negociación con el cliente
- Entender el papel que desempeña el cliente dentro de la empresa

Tercer Bloque:

- Ejecutar las operaciones de servicio y post servicio necesario para el desarrollo de la actividad
- Establecer el correcto proceso de transporte
- Conocer el marco legal en el que desarrollan sus funciones estas empresas

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

**Contenidos:**

1. Introducción al concepto de colectividades y restauración organizada
2. Introducción al catering
3. Infraestructuras y equipamiento según los sistemas de producción
4. Diseño de producto
5. Comercialización
6. Técnicas culinarias y de conservación
7. Check-list y transporte
8. Controles de calidad
9. Ordenes de servicio, identificación y descripción
10. Procesos de aprovisionamiento interno, descripción, fases y operaciones
11. Planificación de menús para colectividades: escuelas infantiles y colegios, residencias y centros de día, empresas y eventos
12. Requisitos concretos de APPCC para empresas de catering y restauración organizada

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	20	100
Análisis de problemas y estudio de casos	10	100
Visitas a empresas del sector	4	100



Charlas y conferencias	4	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Se combina la exposición de contenidos, en las clases magistrales, con ayuda de un soporte audiovisual, con dinámicas de grupos, debates y ejercicios prácticos, fomentando así la participación activa y la implicación de los alumnos.

En los estudios de caso, en los análisis de problemas o en la visualización de vídeos con situaciones reales, se formarán grupos pequeños de alumnos para considerar las situaciones y aportar soluciones o resaltar el comportamiento positivo y el modo de continuar potenciándolo. Asimismo se realizarán visitas a empresas del sector-

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen tiempo dedicado al estudio y la realización de las actividades señaladas por el profesorado.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno/a de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales durante el 2º cuatrimestre con preguntas para desarrollar y tipo test, de relacionar conceptos
- Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas
- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor,¿)

La asignatura será evaluada a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final, siempre y cuando se supere la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso (a través de la guía docente).

Aquellos estudiantes que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, dicho examen supondrá el 40 % de la nota final y la evaluación continua el restante 60%.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.



T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	24	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	10	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	4	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Técnicas de Pastelería adaptadas a la Restauración</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar las técnicas clásicas y de vanguardia que se vienen desarrollando en los obradores de pastelería, adaptándolas a las necesidades del trabajo que se desarrolla en la partida de postres de un restaurante.</li> <li>Conocer el producto, analizar sus características y respetar su uso, utilizando la mejor técnica en cada caso.</li> <li>Diseñar y ejecutar la oferta gastronómica dulce para diferentes tipos de servicios: carta, menú degustación, catering, etc.</li> <li>Administrar correctamente el espacio físico de la partida de repostería, utilizando óptimamente los métodos de conservación y técnicas de cocción.</li> <li>Incorporar y actualizar recetas tradicionales a la repostería actual, mediante técnicas específicas, como la deconstrucción, la adaptación, etc.</li> <li>Manejar la estacionalidad y conocer y poner en valor los productos frescos de cercanía en su utilización en el restaurante como parte de una cocina sostenible.</li> <li>Establecer la valoración económica del postre, ajustándose a presupuestos previos y a ratios de materia prima para su inserción posterior en la oferta del establecimiento.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Técnicas básicas de pastelería. Explicación teórica del modelo tradicional (realizada en cursos anteriores) y su aplicación práctica en la restauración.</li> <li>El chocolate y sus texturas: mousse, cremosos, etc.</li> </ol>		



3. La ganache.
  - a. El bombón de chocolate aplicado a la restauración
  - b. La ganache montada
4. Bizcochos. Tradicionales o express. La deshidratación.
5. Heladería. Diferentes familias. Equilibrio en la formulación
6. Texturas con diferentes tipos de hidrocoloides.
  1. El alginato.
  2. El agar-agar.
  3. La gelatina animal.
  4. La gelatina vegetal.
7. Composición del postre. Policromatismo o monocromatismo en la repostería.
8. Actualización de recetas tradicionales a la repostería actual.
  - a. La deconstrucción.
  - b. La adaptación.
9. Trampantojos
10. Petit fours y crujientes

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos	38	100
Tutorías	3	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

#### **Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

El alumno/a trabajará durante las clases prácticas dentro de un grupo reducido de personas, en el que las tareas a realizar y las responsabilidades a asumir, serán variadas, desempeñando a lo largo del curso todas y cada una de ellas.

Para ello, se establece un sistema de clases, tanto magistrales como participativas, y en diferentes aulas teórico-prácticas, según sea el tema a tratar en cada caso.

#### **Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno/a de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia.

Al tratarse de una asignatura práctica, el sistema de evaluación se efectuará en modalidad continua. Así mismo, al finalizar el cuatrimestre, se realizará un examen en el que se dará la oportunidad al alumnado de demostrar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de las clases.

El proceso evaluativo constará de dos partes: la evaluación continua que supondrá un 70% de la nota y un examen final que tendrá un peso del 30% en el cómputo final.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES



G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T12 - Liderazgo responsable.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
E18 - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	38	100





EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	7	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	70.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	30.0
<b>NIVEL 2: Gastronomía de Proximidad y Desarrollo Local</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		



Mención en Gastronomía																	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																	
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender la oferta gastronómica y los productos como concepto estacional, sostenible y ecológicamente viable.</li> <li>Reconocer las implicaciones que puede tener la gastronomía como herramienta de desarrollo social en zonas despobladas, así como elemento conservador del patrimonio cultural de los pueblos.</li> <li>Plantear el abastecimiento del negocio con proveedores locales.</li> <li>Valorar modelos de negocio con autoabastecimiento de productos y su regulación.</li> <li>Experimentar con ingredientes "nuevos" de ámbito local que sirvan para generar argumentos "nuevos".</li> </ul>																	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>																	
<p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Agricultura ecológica</b></li> </ul> <p>Consumo de productos más sanos y mayor calidad, nutritivos y adecuados según la temporada. Ventajas del cultivo ecológico para el agricultor y para el gastrónomo. Fomento de la demanda desde el ámbito gastronómico. Recuperación de cultivos autóctonos y desarrollo de productos "nuevos" para el ámbito gastronómico: microverduras, brotes, hojas, etc.</p> <p><i>Estudio de casos de éxito:</i> miel, aceite, castañas, infusiones y especias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pesca sostenible</b></li> </ul> <p>La pesca artesanal y las poblaciones dependientes de esta actividad, como sistema productivo para la sostenibilidad social. Catálogo de productos de interés gastronómico novedosos.</p> <p><i>Estudio de casos de éxito:</i> conserveras tradicionales, algas, cofradías de pescadores, agrupaciones de mariscadoras, restaurantes cetárea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Producción de ganado sostenible</b></li> </ul> <p>Conservación y recuperación del patrimonio zoogenético. Ganado autóctono de Galicia. Asociacionismo, productividad y rentabilidad. Desarrollo de productos de elevado interés gastronómico. Demanda de despiece de interés gastronómico.</p> <p><i>Estudio de casos de éxito:</i> cooperativas lácteas, razas autóctonas de bovino (cachena, caldelá, frieiresa, limiá, vianesa), Ovella galega, Cabra galega, Galiña de Mós, duroc, queserías artesanales.</p>																	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>																	
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desarrollo de contenidos</td> <td>36</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>2</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>2</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>50</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>Las clases semanales se plantearán de forma magistral contando con profesionales del sector. Además se desarrollarán visitas guiadas a todos los establecimientos que se establecen en los contenidos de la asignatura como pueden ser:</p>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Desarrollo de contenidos	36	100	Tutorías	2	100	Exámenes	2	100	Trabajo autónomo del estudiante	50	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad															
Desarrollo de contenidos	36	100															
Tutorías	2	100															
Exámenes	2	100															
Trabajo autónomo del estudiante	50	0															



Huertas ecológicas, conserveras, granjas ecológicas, acuicultura, productores en general de productos de cercanía.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Al tratarse de una asignatura práctica, el sistema de evaluación se efectuará en modalidad continua.

Así mismo, al finalizar el cuatrimestre, se realizará un examen en el que se dará la oportunidad al alumnado de demostrar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de las clases.

La evaluación constará de dos partes: la evaluación continua que supondrá un 50% de la nota y un examen final que será el otro 50% del cómputo final.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

AV4 - Autoconfianza y seguridad.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.

E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..

E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.



E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	36	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	50.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	50.0
<b>5.5 NIVEL 1: Prácticas Operativas de A&amp;B y Gestión de Instalaciones</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Prácticas Operativas del departamento de Alimentos y Bebidas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
12		
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**Resultados del aprendizaje**

SERVICIO

- Reconocer todo tipo de mobiliario, maquinaria, utensilios y enseres propios del departamento de servicios, así como su valor económico y los stocks necesarios
- Realizar con orden el montaje del restaurante y demás áreas de servicio
- Poner en práctica todo tipo de servicio de mesas
- Aplicar normas de conducta para la acogida, acomodación y atención correcta de los clientes
- Organizar al grupo de trabajo según las necesidades y tipo de servicio
- Ejecutar correctamente el proceso de toma de comanda en todas sus modalidades, así como aplicar adecuadamente las técnicas de venta pertinentes
- Controlar el material y el género a través de inventarios, analizando los resultados obtenidos
- Identificar una ficha técnica y su contenido
- Manejo práctico de los ratios utilizados en los diferentes puntos de venta
- Elaborar y manipular con destreza diferentes platos y productos a la vista del cliente
- Servir adecuadamente diferentes tipos de vino, aperitivos y bebidas espirituosas
- Utilizar y manejar correctamente la maquinaria propia de cafetería
- Preparar y desarrollar el servicio de cafetería tanto en barra como en mesas
- Reconocer los diferentes cóctels a través del recetario básico de coctelería y manejar con destreza el material a utilizar
- Confeccionar pedidos de abastecimiento tanto de género como de material, realizar la recepción y almacenar los mismos
- Planificar y dirigir banquetes y servicios especiales
- Planificación de instalaciones, equipos y materiales para servicios de catering y eventos
- Aplicar métodos y técnicas de creatividad en el diseño y montaje de buffets temáticos
- Manejar el programa de facturación
- Realizar con destreza el servicio de habitaciones
- Resolver de forma autónoma dificultades, reclamaciones y quejas realizadas por el cliente
- Identificar y describir la oferta de los alimentos y bebidas de las diferentes áreas de trabajo
- Adquirir y desarrollar habilidades de trabajo en equipo para su aplicación en el ámbito de la hostelería

COCINA

- Utilizar adecuadamente el vocabulario específico y términos culinarios en cada una de las partidas



- Utilizar correctamente todos los utensilios, maquinaria y equipamientos que puede encontrar en una cocina
- Realizar correctamente la recepción y almacenaje de las diferentes materias primas que podemos utilizar en una cocina (verduras, carnes, pescados, etc.)
- Manejar correctamente los documentos internos de transferencia de productos entre partidas
- Elaborar correctamente los diferentes cortes específicos de las carnes, pescados y verduras
- Realizar correctamente una *¿Mise en Place¿*, o *¿puesta a punto¿*
- Dominar el manejo de técnicas de envasado al vacío y su aplicación
- Elaborar los distintos fondos básicos de cocina, grandes salsas básicas y sus derivadas más importantes
- Dominar los distintos métodos de cocción y utilizarlos de forma adecuada para cada producto
- Realizar un servicio en las diferentes partidas que componen la cocina
- Elaboración de entrantes fríos y calientes.
- Desarrollar las operaciones de montaje en servicios tipo buffet, self-service, o análogos
- Ejecutar correctamente las principales masas de pastelería, cremas básicas y helados, postres de cocina y tartas clásicas.
- Controlar el racionamiento necesario de cada componente de un plato, según el tipo de servicio que se va a realizar
- Realizar correctamente el escandallo de cada producto para obtener el mayor rendimiento en cada caso
- Realizar los inventarios correctamente para llevar un mejor control del stock de productos
- Realizar correctamente un servicio en restaurante a la carta

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Contenidos:

#### SERVICIOS

- Conocimiento del material, maquinaria y mobiliario propio del servicio
- Atención al cliente.
- Realización del servicio de cafetería en barra y mesa.
- Elaboración de tipos de cafés, infusiones, productos a la plancha y coctelería
- Reserva de mesas y actualización de la oferta gastronómica del día
- Toma de comanda.
- Montaje y servicio de mesas en el restaurante
- Elaboración y manipulación de platos a la vista del cliente
- Manejo de programa de facturación
- Servicio de vinos y bebidas en general
- Mise en place de banquetes
- Diferentes servicios de banquetes
- Servicio de habitaciones.
- Servicio de desayunos
- Montaje buffets temáticos

#### COCINA

- Comportamiento y actitud del cocinero/a



- Organización y planificación de una cocina
- Conocimiento de productos y maquinaria de la cocina
- Terminología culinaria de la cocina
- Métodos de cocción
- Recepción, conservación y distribución de mercancías
- Conocimientos de las calidades y cualidades de la materia prima
- Manipulación y cortes específicos de géneros
- Fondos de cocina
- Fondos de cocina complementarios
- Grandes y pequeñas salsas básicas y sus derivadas
- Masas y cremas básicas de ¿Pastelería¿
- Heladería básica, postres y tartas
- Nuevas tecnologías de cocina

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

##### Recomendaciones previas:

- Disponer del carné de manipulador de alimentos.
- Conocimiento de las asignaturas de Organización Operativa del departamento de Alimentos y Bebidas, Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética, y Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa.

##### Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases presenciales	350	100
Exámenes	4	100
Tutorías	6	100

##### Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La asignatura supone un aprendizaje complementario de otras materias del primer curso y una formación en alternancia en la medida en que la organización del calendario académico de primer año se estructura en semanas A (Teoría) y semanas B (Prácticas) y viceversa, dependiendo de los grupos de clase.

El alumno/a trabajará durante las clases prácticas dentro de un grupo reducido de personas, en el que las tareas a realizar y las responsabilidades a asumir, serán variadas, desempeñando a lo largo del curso todas y cada una de ellas.

Para ello, se establece un sistema de rotaciones por diferentes bloques formativos de Servicio y Cocina.

En las diferentes partidas, los profesores utilizarán exposiciones orales con apoyo de material escrito y vídeos para transmitir el conocimiento de temas técnicos propios de la misma. Posteriormente, se pasa a la demostración, la explicación y su posterior aplicación por parte del alumno/a.

Durante el curso se podrán proponer diferentes proyectos que los alumnos/as tendrán que llevar a cabo, según los objetivos específicos a alcanzar en cada caso. Asimismo, podrán organizarse diferentes actividades complementarias como charlas temáticas o visitas a instalaciones externas al centro.

Este planteamiento le proporciona al alumnado una visión de conjunto en el trabajo a realizar, no limitándose a tareas mecánicas y repetitivas.



**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación se realiza a través de una ficha en cada partida en la que se tienen en cuenta tanto aspectos de aptitud como de actitud. Diariamente y después de cada servicio, dicha ficha es cubierta por el profesor/a que ha dirigido y supervisado las prácticas de ese día. Algunos de los ítems que aparecen en las fichas, y sin ánimo de ser exhaustivos, son:

- Actitud e interés
- Puntualidad y presencia
- Destreza y habilidad
- Orden y limpieza en el área de trabajo
- Conocimiento teórico y práctico
- Uso correcto de material y maquinaria
- Utilización y aprovechamiento de los productos
- Trabajo en equipo
- Atención y trato con el cliente.

La valoración del alumno/a se realizará a través de un proceso de evaluación continua dividida en dos cuatrimestres con un valor medio de todos los bloques formativos.

En el caso de que la nota media de los dos cuatrimestres sea inferior a 5, el alumno/a tendrá que presentarse a un examen final cuyo valor será de un 30 % de la nota media final, suponiendo la evaluación continua el 70% restante.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T12 - Liderazgo responsable.





T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
E18 - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	350	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	70.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	30.0
<b>NIVEL 2: Gestión de Instalaciones, Innovación Hostelera y Sostenibilidad Medioambiental</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		



<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		4
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar las principales normativas, directivas y recomendaciones europeas, nacionales y autonómicas, relacionadas con los requisitos básicos de las instalaciones y la clasificación de establecimientos de alojamiento y restauración.</li> <li>Comprender la importancia de la gestión de mantenimiento en la industria hostelera, garantizando la salubridad, seguridad e higiene de las instalaciones y sus usuarios.</li> <li>Conocer la normativa sobre seguridad contra incendios en instalaciones de hotelería y restauración, y planes de emergencia y evacuación.</li> <li>Identificar los principales programas y certificaciones de calidad y gestión medioambiental aplicables a establecimientos de alojamiento y restauración.</li> <li>Desarrollo de una conciencia ambiental para los futuros trabajadores del sector desde la óptica de la sostenibilidad.</li> <li>Distinguir los diferentes conceptos de decoración de interiores y ambientación, y su adaptación a la industria hostelera.</li> <li>Estimar la importancia de la innovación técnica y organizativa como ventaja competitiva en el sector de la hostelería.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Normativas y requisitos básicos de las instalaciones hosteleras</li> <li>Gestión de mantenimiento, seguridad contra incendios y planes de emergencia</li> <li>La sostenibilidad en los establecimientos de alojamiento y restauración</li> <li>Programas y certificaciones de calidad y gestión medioambiental</li> <li>Decoración y ambientación de establecimientos hosteleros</li> <li>La innovación en hostelería: nuevas tendencias</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <p>La asignatura guarda relación indirecta con otras materias, tales como Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, Organización Operativa y Prácticas del departamento de Alojamiento, o con la formación práctica en el área de Alimentos y Bebidas.</p> <p>Dado que se trata de una asignatura del tercer año, el alumno/a estará familiarizado con la maquinaria e instalaciones propias del sector de la hostelería.</p> <p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p>		



Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	30	100
Exposición de trabajos y presentaciones	6	100
Debates	4	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	75	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Las sesiones desarrolladas en el aula, de tipo magistral, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, acentuando aquellos aspectos más notables y las relaciones existentes entre ellos.

Según vaya avanzando el curso, y a medida que los alumnos/as se adentren en temas específicos, se estimulará su participación proponiendo debates para que aporten su punto de vista sobre facilidad o dificultad que pueden tener a la hora de aplicar los conocimientos aprendidos. En los estudios de caso, en los análisis de problemas o en la visualización de vídeos con situaciones reales, se formarán grupos pequeños de alumnos para considerar las situaciones y aportar soluciones o resaltar el comportamiento positivo y el modo de continuar potenciándolo.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesorado.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales (2) durante el curso con preguntas para desarrollar y tipo test, de relacionar conceptos
- Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas
- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor,¿)

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final, siempre y cuando se supere la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso (a través de la guía docente). Aquellos estudiantes que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final; en este caso, dicho examen supondrá el 40 % de la nota final y la evaluación continua, el restante 60%.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E18 - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	30	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	10	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	75	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>



EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Dirección y Gestión Hotelera</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Organización Operativa y Prácticas del departamento de Alojamiento</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	20	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
	20	
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	Sí	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir el papel y el lugar que ocupan la recepción y su personal en el departamento de Alojamiento.</li> <li>• Ocuparse del ciclo completo del huésped: Enfoque dinámico de la gestión de la sección de habitaciones.</li> <li>• Tener bajo control todo tipo de llamadas telefónicas.</li> <li>• Definir las ventajas de un sistema de reservas y explicar los principales elementos que intervienen en las mismas.</li> <li>• Describir los diferentes métodos de proceso y análisis de los archivos de los clientes.</li> <li>• Analizar los informes, controlar y ejecutar las acciones oportunas según el estado de las habitaciones.</li> <li>• Gestionar la salida de los huéspedes, los diferentes tipos de garantías, desde la reserva hasta la liquidación.</li> <li>• Describir el proceso relacionado con la moneda extranjera y las tarjetas de crédito.</li> <li>• Llevar a cabo las operaciones del interventor nocturno.</li> <li>• Efectuar las distintas operaciones de una recepción en un programa informático de gestión hotelera.</li> <li>• Comprender el concepto y estructura de la Regiduría de Pisos</li> <li>• Identificar, manejar, cuantificar y controlar el material, productos, maquinaria y equipamiento del departamento de Pisos</li> <li>• Conocer, determinar, cuantificar y controlar la ropa del establecimiento</li> <li>• Establecer la manipulación de la ropa dentro de lavandería/lencería</li> <li>• Conocer y aplicar procesos operativos de limpieza, arreglo de pisos y áreas comunes</li> <li>• Diferenciar y aplicar procesos en lavandería</li> </ul>		



- Seguir procesos de revisión y fijar pautas de calidad
- Interpretar y utilizar la documentación del departamento de Pisos
- Gestionar el departamento de Pisos: los recursos humanos, costes en lavandería, inventarios, atención al cliente.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Contenidos:

1. Recepción: Introducción al Dpto. de Alojamiento
2. Ciclo del Huésped: Reservas, Check-in, Estancia, Check-out
3. Night Audit
4. Manejo de procedimiento de trabajo informatizado bajo el programa de gestión (*Ópera*)
5. Área de pisos: equipamiento, técnicas y procesos de limpieza, operaciones en el departamento.
6. Área de lavandería: instalaciones, maquinaria y organización
7. Gestión del departamento de Pisos

Período formativo en empresas en los departamentos de Recepción y Regiduría de Pisos:

- Front office
- Back office
- Reservas
- Supervisión de Pisos y Áreas comunes
- Gestión de lavandería

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	63	100
Sesiones prácticas en grupos	76	100
Tutorías	5	100
Exámenes	6	100
Formación Práctica en empresas	360	100
Trabajo autónomo del estudiante	90	0

#### Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia plantea un aprendizaje complementario entre la formación académica en el Centro (clases en el CSHG y bloque 1 de prácticas) y en un entorno profesional (bloque 2 de prácticas externas en empresa), realizándose dicho período de práctica en empresa una vez finalizada la parte académica.

#### Clases teórico-prácticas en el CSHG:

- *Clase magistral participativa*: Con esta metodología se promueve el conocimiento por comprensión. El alumno/a asume la responsabilidad y protagonismo del aprendizaje, intentando generar la necesidad de seguir aprendiendo con la creación de un ambiente de trabajo personal y colaborativo entre todos los alumnos.
- *Método del Caso*: Se presenta al alumno/a un problema real complejo que le va a permitir enlazar la teoría con la práctica y transferir sus conocimientos a una situación real. Se llevará a cabo en clase haciendo que el alumno/a participe de forma activa en él.
- *Visitas a establecimientos hoteleros*: Se visitarán las instalaciones, poniendo especial atención al departamento de Alojamiento: Recepción y Regiduría de Pisos. Con las visitas trataremos de ver diferentes casuísticas y las soluciones propuestas para la organización del departamento de Alojamiento y del hotel en general.
- *Conferencias*: Se podrá invitar a profesionales para realizar charlas sobre aspectos concretos de alguno de los temas que forman la asignatura.

#### Clases Prácticas:

**BLOQUE I (CSHG)**: Se llevarán a cabo en las aulas de prácticas del edificio de Residencia. Recepción, Pisos y Lavandería-Lencería. Las clases son en grupos subdivididos a la mitad.

- *Role-playing o juego de rol*: Dos o más estudiantes son invitados a representar escenas de situaciones en la Recepción del hotel, intentando ponerse en la piel del cliente o del recepcionista y siguiendo unas instrucciones generales marcadas por la profesora. Se utilizarán herramientas y materiales propios de una Recepción.



- **Simulación:**
  - Con un programa de gestión hotelera se van a reproducir acontecimientos que permitan al alumno/a *¿situarse¿* sin necesidad de acudir al terreno real.
  - Mediante la recreación de situaciones concretas en el área de Pisos y Lavandería-Lencería, el alumno podrá desarrollar los diferentes puestos de trabajo de estas áreas, realizando una práctica análoga a la que posteriormente deberá aplicar en la realidad del trabajo.
- **Team teaching:** Vamos a compartir algunas clases con los docentes de Inglés para la preparación de supuestos prácticos de Reservas, Check-in y Check-out.

**BLOQUE II (EMPRESA):** El período formativo en la empresa se llevará a cabo en los departamentos de Recepción y Regiduría de Pisos de reconocidos establecimientos hoteleros. Esto permitirá al alumno/a conocer el *funcionamiento de una empresa real*, poniendo en práctica y complementando la formación recibida previamente en el centro durante el curso, facilitando al mismo tiempo que el alumno/a tenga sus primeros contactos profesionales en el sector.

El alumno/a estará integrado en el *departamento de Alojamiento* del establecimiento que se asigne durante el periodo fijado y asumirá tareas propias de este departamento, adaptándose a la realidad del establecimiento, atendiendo a estos dos aspectos:

- **Operativa:** asumiendo las tareas propias del departamento o área de trabajo.
- **Gestión:** conociendo los diferentes aspectos organizativos y desarrollando labores de gestión del área.

**Trabajo individual:** Al finalizar su periodo de formación práctica, el alumno/a deberá presentar un informe sobre el establecimiento y el desarrollo de sus prácticas, pudiendo requerirse informes intermedios.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

*Formación académica en el Centro:*

La evaluación del alumno se realizará siguiendo un proceso de evaluación continua basado en la realización de pruebas teórico-prácticas y pruebas prácticas operativas, lo que permitirá valorar la evolución del proceso de aprendizaje (resultados de aprendizaje) y la adquisición de competencias por parte del alumno/a. Esta calificación supondrá un máximo del 80% de la nota final de la asignatura.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado (5) en la evaluación continua o puntuaciones mínimas en cada parcial, para superar esta parte de la asignatura sin tener que realizar la prueba final teórico- práctica.

Aquellos estudiantes, que no superen el sistema de evaluación continua, tendrán que realizar una prueba final, suponiendo en este caso la evaluación continua un mínimo del 40% de la nota final de esta parte.

*Formación práctica en la empresa:*

La calificación de las prácticas en la empresa supondrá un porcentaje mínimo del 20% de la nota final de la asignatura. La nota de esa parte se calculará a partir de la calificación otorgada por el establecimiento (tutor empresa) y la correspondiente al informe o informes presentados por el alumno/a (tutor CSHG). La nota correspondiente al establecimiento supondrá un porcentaje mínimo del 50% de la calificación, correspondiendo el restante porcentaje al tutor/a del Centro hasta alcanzar el 100%.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.





T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T7 - Trabajo en un contexto internacional.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.		
E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	25	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	38	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	76	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	11	100
FORMACIÓN PRÁCTICA EN EMPRESA (períodos práctico-profesionales y practicum)	360	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y	90	0





ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	32.0	80.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	48.0
EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESA (tutor académico, tutor en empresa). La nota de tutor en empresa supone un porcentaje mínimo del 50% de la calificación; el restante porcentaje hasta 100% corresponde al tutor académico en el centro.	20.0	20.0
<b>NIVEL 2: Gestión de Alojamiento</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comparar la evolución de los alojamientos turísticos a lo largo de la historia. Contrastar el desarrollo del sector turístico desde su aparición como fenómeno de masas, hasta su papel actual como sector estratégico en la economía nacional.</li> <li>• Diferenciar los modelos de gestión hotelera. Identificar e interpretar la estructura del departamento de alojamiento, a través de sus diferentes áreas y sus organigramas correspondientes. Diseñar y familiarizarse con los cuadros horarios, los descansos y vacaciones de todo el personal.</li> <li>• Interpretar la evolución del concepto de Calidad a lo largo de la historia y su importancia como ventaja competitiva. Aplicar el criterio de Calidad Total en la gestión de empresas de alojamiento.</li> <li>• Estimar las ventajas de una óptima gestión de ventas e inventario en la industria hotelera. Definir y aplicar herramientas y políticas para la fijación de precios como estrategia de posicionamiento.</li> <li>• Reconocer, analizar y aplicar los principales indicadores de Revenue Management, la terminología profesional y los conceptos básicos relacionados con la dirección (management), gestión y explotación de negocios de alojamiento turístico.</li> <li>• Saber identificar y clasificar los principales tipos de costes, elaborar un presupuesto de explotación e integrar los datos de explotación en base al Sistema Uniforme de Cuentas para la Industria Hotelera (USALI). Adquirir una visión teórica y práctica del sistema USALI como herramienta de gestión.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los Alojamientos Turísticos, historia y evolución</li> <li>2. Control y organización del departamento de alojamiento</li> <li>3. La Gestión de Calidad Total</li> <li>4. Gestión de reservas</li> <li>5. Fijación de precios en la industria hotelera</li> <li>6. Indicadores clave en Revenue Management</li> <li>7. Control de costes</li> <li>8. Presupuestos</li> <li>9. USALI y Sistema ABC</li> <li>10. Análisis de resultados de explotación. Casos prácticos</li> </ol>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <p>Desde la perspectiva de la gestión la materia tiene relación con diferentes áreas de conocimiento dentro de un establecimiento hotelero como: operaciones de recepción, comercialización, finanzas, recursos humanos, regiduría de pisos, legislación hotelera, entre otras. Se considera esencial el uso de competencias y destrezas adquiridas en estas áreas durante los años anteriores.</p> <p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p>		
Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	50	100
Análisis de problemas y estudio de casos	15	100
Trabajos grupales	7	100
Debates	4	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	100	0



**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Las sesiones desarrolladas en el aula, dedicadas a las clases magistrales y con metodología expositiva principalmente con presentaciones en Power-Point, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, acentuando aquellos aspectos más notables y las relaciones existentes entre ellos.

Según vaya avanzando el curso, y a medida que los alumnos/as se adentren en temas específicos, se estimulará su participación proponiendo debates para que aporten su punto de vista sobre facilidad o dificultad que pueden tener a la hora de aplicar los conocimientos aprendidos.

En los estudios de caso, en los análisis de problemas o en la visualización de vídeos con situaciones reales, se formarán grupos pequeños de alumnos para considerar las situaciones y aportar soluciones o resaltar el comportamiento positivo y el modo de continuar potenciándolo.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por el profesorado.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales (2) durante el curso con preguntas para desarrollar y tipo test, de relacionar conceptos
- Los resultados obtenidos en los trabajos grupales, estudio de casos y análisis de problemas
- La actitud demostrada a lo largo de todo el curso en su participación en las clases presenciales y en las conferencias planteadas (puntualidad, respeto a sus compañeros y al profesor, etc.)

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final, siempre y cuando se supere la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso (a través de la guía docente).

Aquellos alumnos/as que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, dicho examen supondrá el 40 % de la nota final y la evaluación continua el restante 60%.

<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.
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
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.
T2 - Capacidad de organización y planificación.
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.



T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	50	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	26	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	100	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación,	60.0	100.0



autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.								
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0						
<b>5.5 NIVEL 1: Idiomas (1ª y 2ª lenguas extranjeras)</b>								
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>								
<b>NIVEL 2: English for Hospitality I</b>								
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>								
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>						
Básica	Artes y Humanidades	Idioma Moderno						
<b>ECTS NIVEL2</b>	4							
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>								
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>						
4								
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>						
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>								
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>						
No	No	No						
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>						
No	No	Sí						
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>						
No	No	No						
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>							
No	No							
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>								
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>								
<b>Resultados del aprendizaje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: Los alumnos adquirirán habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras.</li> <li>Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales y, muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> <li>Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.</li> </ul>								
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>								
<b>Contenidos:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Restaurantes: tipos de restaurantes, secciones y puestos de trabajo, herramientas y equipamiento.</li> <li>Preparación de alimentos y bebidas: ingredientes, métodos de preparación y cocción, interpretación de recetas y preparación de bebidas.</li> <li>Descripción de alimentos y bebidas: descripción de menús y platos, descripción de vinos y otras bebidas.</li> <li>Atención al cliente: reservas y recepción de clientes, toma de comandas, atención de peticiones y resolución de quejas.</li> <li>Gramática: hablar de uno mismo y descripción de situaciones, relatar hechos del pasado, dar instrucciones y hablar del futuro, comparar situaciones, vidas y lugares, puntos gramaticales adicionales, inglés en uso.</li> </ol>								
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>								
<b>Recomendaciones previas:</b> Se presupone un nivel mínimo A2 según el MCERL. El alumno mejorará su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla inglesa.								
<b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Actividades formativas</th> <th style="width: 33%;">Horas</th> <th style="width: 33%;">% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Trabajo en aula de clase</td> <td style="text-align: center;">40</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Trabajo en aula de clase	40	100
Actividades formativas	Horas	% presencialidad						
Trabajo en aula de clase	40	100						



Trabajo en aula multimedia	15	100
Exámenes	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	55	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un *enfoque plurilingüe*, cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los alumnos/as conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:** El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. También se evaluará el trabajo y la responsabilidad del alumno/a sobre su aprendizaje. El estudiante que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final. En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apóstillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apóstillar y adecuar	

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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**

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.

E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	4	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	36	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	15	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	55	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: English for Hospitality II</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Artes y Humanidades	Idioma Moderno
<b>ECTS NIVEL2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	4	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Competencias específicas de la titulación a las que contribuye la asignatura:</b></p> <p>Común a ambas Menciones: E9, E11.</p> <p>Mención en Gastronomía: E13, E17. Mención en Dirección Hotelera: E12, E16</p> <p>El objetivo de la asignatura <i>English for Hospitality II</i> es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de inglés específico para la industria hostelera que supondría una introducción al nivel B2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se pretende que quienes cursen esta materia alcancen, como mínimo, un grado de competencia comunicativa introductoria al B2 en inglés general. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje (ambas menciones)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales.</li> <li>Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> </ul> <p><b>Resultados del aprendizaje: Mención Gastronomía</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.</li> </ul> <p><b>Resultados del aprendizaje: Mención Dirección Hotelera</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento: Inglés II introduce los conocimientos específicos del área de alojamiento (recepción y regiduría de pisos). Se hace especial hincapié en la especialización léxica y se trabaja con aspectos gramaticales útiles para situaciones que serán recurrentes en sus futuros puestos de trabajo en el sector hotelero.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>El alumno/a aprenderá aspectos lingüísticos relevantes para cada uno de los siguientes contenidos:</p> <p><b>Contenidos comunes:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Búsqueda de trabajo en inglés, CVs, cartas de presentación y entrevistas.</li> <li>Dar información general y sobre el establecimiento a clientes.</li> <li>Gestión de quejas.</li> </ol> <p><b>Contenidos específicos de la mención en Gastronomía:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>El trabajo diario en la carrera culinaria: tareas, obligaciones y solución de problemas.</li> <li>Estilos culinarios: Tipos de cocina, por especialidad, origen, cocina sostenible, vegana entre otros.</li> <li>La industria de la restauración: restaurantes y sus chefs, galardones culinarios.</li> <li>La gastronomía en los medios de comunicación.</li> </ol>		





**Contenidos específicos de la mención en Dirección Hotelera:**

- 8. Tipos de hoteles, áreas y puestos de trabajo.
- 9. Instalaciones y servicios en un hotel.
- 10. Procedimientos de recepción, reservas, *check-in*, *check-out*.
- 11. Análisis de páginas web de cadenas hoteleras.
- 12. Emails de confirmación de reservas y contestación a solicitudes

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Recomendaciones previas:**

Se presupone que los alumnos han alcanzado en el primer curso un grado de competencia mínima en el nivel B1 de inglés general según el MCERL.

El alumno mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla inglesa.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo completo en aula	50	100
Trabajo en grupo completo en laboratorio	14	100
Trabajo en grupos pequeños	15	100
Presentaciones orales	1	100
Exámenes	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño para la preparación de lecturas asignadas y otras lecturas obligatorias. También será necesario que el alumnado trabaje de forma autónoma utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de inglés general. El alumno/a también hará un seguimiento de su proceso de aprendizaje y tendrá que trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:**

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes, además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. También se evaluará el trabajo y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje. El alumno que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final.

En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		



RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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**

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.

E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.

E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E16 - Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.

E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	12	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	54	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	14	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100



TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	30	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Business English</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
		4
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>El objetivo de la asignatura <i>Business English</i> es continuar con la adquisición de un grado de competencia comunicativa en el ámbito específico de inglés empresarial B2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se seguirá trabajando para alcanzar un grado de competencia comunicativa B2 en inglés general. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales.</li> <li>Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> </ul>		



### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Contenidos:**

El estudiante aprenderá aspectos lingüísticos relevantes para las *áreas de recursos humanos, marketing y finanzas*, haciendo especial hincapié en las *relaciones empresariales y comunicación internacional*.

Durante el curso, se hará más énfasis en la producción de textos escritos en el ámbito empresarial, como informes y propuestas. Además, el estudiante tendrá que realizar presentaciones orales en las que exponga los resultados de análisis cuantitativos, propuestas u otra información relevante en una empresa.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo completo en aula	50	100
Trabajo en grupo completo en laboratorio	14	100
Trabajo en grupos pequeños	12	100
Presentaciones orales	4	100
Exámenes	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas.

Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de mediación entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de *mediación* serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Se utilizarán estudios de caso como una herramienta más para integrar conceptos y vocabulario. Cada uno de ellos consistirá en un trabajo preliminar en el aula en grupos pequeños y un trabajo autónomo. Los estudiantes tendrán que producir o coproducir textos orales y escritos.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño para la preparación de lecturas asignadas y otras lecturas obligatorias. También será necesario que los alumnos trabajen de forma autónoma utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de inglés general. El alumno también hará un seguimiento de su proceso de aprendizaje y tendrá que trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:**

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. El alumno que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final.

En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen



		Comprensión escrita	
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>			
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>			
G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.			
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado			
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>			
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.			
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.			
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.			
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.			
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.			
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>			
E9 - Manejar técnicas de comunicación.			
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.			
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>			
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	10	100	
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	56	100	
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	14	100	
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100	
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	30	0	
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>			
Método expositivo (lección magistral participativa)			
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios			



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
NIVEL 2: English for Hotel Industry Executives		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
4		
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	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El objetivo de la asignatura <i>English for Hotel Industry Executives</i> es consolidar la adquisición de un grado de competencia comunicativa en el ámbito específico de inglés empresarial B2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se alcanzará un grado de competencia comunicativa B2 en inglés general. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos/as aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales.</li> <li>Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><b>Contenidos:</b></p> <p>El estudiante aprenderá aspectos lingüísticos relevantes para la adquisición de habilidades transferibles como la <i>gestión del tiempo y el liderazgo</i> y otras <i>habilidades comunicativas e interpersonales</i>. Estas habilidades son clave para poder desenvolverse y desarrollarse en puestos <i>directivos</i> de empresas con relaciones internacionales.</p>		



Además trabajaremos el concepto de *responsabilidad social corporativa* y el impacto de la hostelería en países en vías de desarrollo para poder tomar decisiones estratégicas que tengan en consideración la *sostenibilidad*.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo completo en aula	50	100
Trabajo en grupo completo en laboratorio	12	100
Producciones orales	3	100
Exámenes	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas.

Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Se utilizarán estudios de caso como una herramienta más para integrar conceptos y vocabulario. Cada uno de ellos consistirá en un trabajo preliminar en el aula y un trabajo autónomo. Los estudiantes tendrán que producir o coproducir textos orales y escritos.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño para la preparación de lecturas asignadas y otras lecturas obligatorias. También será necesario que los alumnos/as trabajen de forma autónoma utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de inglés general. El alumno/a también hará un seguimiento de su proceso de aprendizaje y tendrá que trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:**

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes, además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. También se evaluará el trabajo y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje. El alumno que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final.

En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**



5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
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		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	10	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	43	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	12	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	45	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas,	60.0	100.0





ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.		
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: English for Food Industry Executives</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>El objetivo de la asignatura <i>English for Food Industry Executives</i> es trabajar en la adquisición de un grado de competencia comunicativa en el ámbito específico de inglés empresarial y culinario B2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se trabajará en la competencia comunicativa B2 en inglés general. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos/as aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales.</li> <li>Trabajar en inglés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua inglesa en los diferentes ámbitos profesionales del entorno turístico-hostelero, y especialmente en el ámbito gastronómico, tanto en su forma oral como escrita.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <p>El estudiante trabajará en la ampliación y consolidación de léxico que le permita comprender y expresar opiniones sobre temas relevantes a la <i>industria culinaria</i> tales como salud, sostenibilidad, veganismo, etc.</p>		



Se aprenderán aspectos lingüísticos relevantes para la adquisición de habilidades transferibles como la *gestión del tiempo*, *el liderazgo* y otras *habilidades comunicativas e interpersonales*, y para el análisis y descripción de la actividad empresarial en el *ámbito gastronómico*. Estas habilidades son clave para poder desenvolverse y desarrollarse en puestos directivos del ámbito empresarial de la restauración.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Recomendaciones previas:**

Se presupone que los alumnos en el tercer curso han estado trabajando para alcanzar un grado de competencia B2 de inglés general y específico según el MCERL. El alumno mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla inglesa.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo completo en aula/ laboratorio	20	100
Trabajo en grupos pequeños	12	100
Producciones orales	2	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño para el análisis de textos orales o escritos y recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de inglés general y en la consolidación y ampliación del léxico específico de la gastronomía en el ámbito empresarial.

Los estudiantes tendrán que producir o coproducir textos orales y escritos, hacer un seguimiento de su proceso de aprendizaje y trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:**

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes, además de otras pruebas para controlar el progreso del trabajo autónomo del alumno. También se evaluará el trabajo y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje. El alumno que no supere la evaluación continua tendrá que presentarse a un examen final.

En la programación docente anual de la asignatura se fijará el peso concreto de cada una de los aspectos o actividades.

ASPECTOS/CTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua



<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	4	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	14	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	16	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	6	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas,	60.0	100.0



proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.								
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0						
<b>NIVEL 2: Deutsch I</b>								
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>								
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>						
Básica	Artes y Humanidades	Idioma Moderno						
<b>ECTS NIVEL2</b>	4							
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>								
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>						
4								
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>						
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>								
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>						
Sí	No	No						
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>						
No	No	No						
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>						
No	Sí	No						
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>							
No	No							
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3								
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>								
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras.</li> <li>Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> </ul>								
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>								
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Alfabeto y números</li> <li>Presentarse y dar datos personales</li> <li>Comida y bebida</li> <li>La vivienda y los muebles</li> <li>Las rutinas cotidianas</li> <li>Aficiones y tiempo libre</li> <li>El tiempo meteorológico</li> <li>La hora formal e informal</li> <li>Introducción a los verbos modales (<i>können, wollen</i>)</li> <li>Introducción al tiempo pasado (<i>Perfekt</i>)</li> </ol>								
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>								
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad			
Actividades formativas	Horas	% presencialidad						



Clases teórico-prácticas	58	100
Laboratorios	7	100
Tutorías	1	100
Exámenes	9	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado. Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales de la materia

Además, los alumnos/as tendrán que realizar una serie de tareas cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas o actividades de lengua (expresión oral, expresión escrita, etc.).

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:**

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades.

Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno tendrá que presentarse en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso y valdrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**



G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	18	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	40	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	7	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un	60.0	100.0



porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.		
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Deutsch II</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Artes y Humanidades	Idioma Moderno
<b>ECTS NIVEL2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
	4	
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	Sí	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Competencias específicas de la titulación a las que contribuye la asignatura:</b></p> <p>Común a ambas Menciones: E9, E11, E17.</p> <p>Mención en Gastronomía: E13. Mención en Dirección Hotelera: E12</p> <p>El objetivo de la asignatura <i>Deutsch II</i> es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de alemán específico para la industria hostelera equivalente al nivel A1 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Igualmente, se pretende que quienes cursen esta materia alcancen un grado de competencia comunicativa, como mínimo, A1 en alemán general. Las actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i> serán desarrolladas para evaluar los niveles de competencia comunicativa del alumno/a.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje (ambas menciones)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hostelera.</li> <li>Comunicarse de forma oral y/o escrita en segunda lengua extranjera (alemán): Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> <li>Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.</li> </ul> <p><b>Resultados del aprendizaje: Mención Gastronomía</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de la restauración y la gastronomía en alemán: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración y saber designar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias.</li> </ul> <p><b>Resultados del aprendizaje: Mención Dirección Hotelera</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento en alemán: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de alojamiento y saber designar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas.</li> </ul>		



### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Contenidos

##### Contenidos comunes

1. Trabajo y profesiones
2. Lugares de interés turístico
3. Normativas
4. Salud
5. Movilidad
6. Vestimenta
7. Celebraciones

##### Contenidos específicos de la mención en Gastronomía

1. Tipos de alimentos y hábitos alimentarios en países de habla alemana
2. Utensilios de cocina
3. Técnicas de cocción y recetas
4. Personal de cocina
5. Mobiliario y electrodomésticos en gastronomía
6. Tipos de locales gastronómicos
7. Atención al cliente en restaurante (toma de comanda, gestión de peticiones y quejas)

##### Contenidos específicos de la mención en Dirección Hotelera

1. Tipos de hoteles
2. Servicios de un hotel
3. Instalaciones y equipamiento del hotel
4. Recepción y despedida del cliente en el hotel
5. Gestión de reservas vía telefónica
6. Atención de solicitudes
7. Atención de quejas

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	70	100
Laboratorios	10	100
Tutorías	2	100
Exámenes	8	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

#### Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de mediación entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser utilizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales auténticos en la medida de lo posible.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado.





Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet para proporcionarles estrategias de autoaprendizaje.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:**

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en 1ª convocatoria, el alumno tendrá que presentarse en segunda y/o tercera convocatorias en las que se examinará de todas las destrezas y el examen englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apóstillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apóstillar y adecuar	

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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**

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.

E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.

E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

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



CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	20	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	50	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	10	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	30	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Deutsch III</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
		4
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	No	No																		
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>																		
No	Sí	No																		
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>																			
No	No																			
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>																				
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																				
<p>El objetivo de la asignatura <i>Deutsch III</i> es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de alemán al nivel A2/1 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Las actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i> serán desarrolladas para evaluar los niveles de competencia comunicativa del alumno/a.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hostelera.</li> <li>• Comunicarse de forma oral y/o escrita en segunda lengua extranjera (alemán): Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> <li>• Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.</li> </ul>																				
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>																				
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Narración de sucesos pasados</li> <li>2. Localización espacial</li> <li>3. Hábitos alimentarios</li> <li>4. El mundo laboral</li> <li>5. Deporte y vida sana</li> <li>6. Formación y carrera profesional</li> <li>7. Eventos</li> </ol>																				
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>																				
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clases teórico-prácticas</td> <td>62</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Laboratorios</td> <td>8</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>2</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>8</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>40</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Clases teórico-prácticas	62	100	Laboratorios	8	100	Tutorías	2	100	Exámenes	8	100	Trabajo autónomo del estudiante	40	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad																		
Clases teórico-prácticas	62	100																		
Laboratorios	8	100																		
Tutorías	2	100																		
Exámenes	8	100																		
Trabajo autónomo del estudiante	40	0																		
<p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque <i>plurilingüe</i> cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de <i>mediación</i> entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán <i>personales o textuales</i> (en lengua oral o escrita) vinculadas a actividades de <i>producción, interacción o recepción</i> que se desarrollen. La mediación podrá ser utilizada de manera <i>interlingüística o intralingüística</i>, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.</p> <p>Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua.</p> <p>Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales auténticos en la medida de lo posible.</p>																				



Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado.

Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet para proporcionarles estrategias de autoaprendizaje.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:**

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno se tendrá que presentar en segunda y/o tercera convocatorias en las que se examinará de todas las destrezas y el examen englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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**

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.

E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	15	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	47	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	10	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	40	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Deutsch IV (mención dirección hotelera)</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
3		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE																				
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA																		
Sí	No	No																		
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS																		
No	No	No																		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS																		
No	Sí	No																		
ITALIANO	OTRAS																			
No	No																			
LISTADO DE MENCIONES																				
Mención en Dirección Hotelera																				
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																				
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE																				
<p>El objetivo de la asignatura <i>Deutsch IV</i> es alcanzar un grado de competencia comunicativa de alemán general equivalente al nivel A2/1+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Las actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i> serán desarrolladas para evaluar los niveles de competencia comunicativa del alumno/a.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras.</li> <li>Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> </ul>																				
5.5.1.3 CONTENIDOS																				
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Alemán en la empresa</li> <li>Búsqueda de trabajo: preparar el CV y una entrevista de trabajo</li> </ol>																				
5.5.1.4 OBSERVACIONES																				
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clases teórico-prácticas</td> <td>29</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Laboratorios</td> <td>4</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>1</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>6</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>50</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque <i>plurilingüe</i> cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de <i>mediación</i> entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán <i>personales o textuales</i> (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de <i>producción, interacción o recepción</i> que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera <i>interlingüística o intralingüística</i>, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.</p>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Clases teórico-prácticas	29	100	Laboratorios	4	100	Tutorías	1	100	Exámenes	6	100	Trabajo autónomo del estudiante	50	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad																		
Clases teórico-prácticas	29	100																		
Laboratorios	4	100																		
Tutorías	1	100																		
Exámenes	6	100																		
Trabajo autónomo del estudiante	50	0																		



Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado.

Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales de la materia.

Además, los alumnos/as tendrán que realizar una serie de tareas cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas o actividades de lengua (expresión oral, expresión escrita, etc.).

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno tendrá que presentarse en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará toda la materia. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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**

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**



E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	10	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	19	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	4	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	7	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Deutsch IV (mención gastronomía)</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>





<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>																		
	3																			
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>																		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>																				
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>																		
Sí	No	No																		
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>																		
No	No	No																		
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>																		
No	Sí	No																		
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>																			
No	No																			
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>																				
Mención en Gastronomía																				
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																				
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																				
<p>El objetivo de la asignatura <i>Deutsch IV</i> es alcanzar un grado de competencia comunicativa de alemán general equivalente al nivel A2/1+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Las actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i> serán desarrolladas para evaluar los niveles de competencia comunicativa del alumno/a.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hoteleras.</li> </ul> <p>Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso del alemán en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita</p>																				
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>																				
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Alemán en la empresa</li> <li>Búsqueda de trabajo: preparar el CV y una entrevista de trabajo</li> </ol>																				
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>																				
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clases teórico-prácticas</td> <td>29</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Laboratorios</td> <td>4</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>1</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>6</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>50</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque <i>plurilingüe</i> cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas.</p>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Clases teórico-prácticas	29	100	Laboratorios	4	100	Tutorías	1	100	Exámenes	6	100	Trabajo autónomo del estudiante	50	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad																		
Clases teórico-prácticas	29	100																		
Laboratorios	4	100																		
Tutorías	1	100																		
Exámenes	6	100																		
Trabajo autónomo del estudiante	50	0																		



Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar estrategias de *mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales* o *textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción*, *interacción* o *recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística* o *intra lingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa en estas actividades (diálogos interactivos: profesor / alumno, alumnos en parejas o en grupo, juegos de rol) por parte del alumnado.

Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del alemán disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales de la materia

Además, los alumnos/as tendrán que realizar una serie de tareas cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas o actividades de lengua (expresión oral, expresión escrita, etc.).

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno/a tendrá que presentarse en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará toda la materia. Los exámenes en segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación continua
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Examen
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Examen
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apóstillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apóstillar y adecuar	

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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**

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.



T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	10	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	19	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	4	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	7	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Français I</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Artes y Humanidades	Idioma Moderno
<b>ECTS NIVEL2</b>	4	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual								
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3						
4								
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6						
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE								
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA						
Sí	No	No						
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS						
No	No	No						
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS						
Sí	No	No						
ITALIANO	OTRAS							
No	No							
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3								
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE								
<p>El objetivo de la asignatura Francés I es alcanzar como mínimo un grado de competencia comunicativa que supondría un nivel A1 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL) en las <i>competencias de comprensión y producción oral</i>.</p> <p>Se pretende que quienes cursen esta materia alcancen este nivel tanto en francés general (situaciones cotidianas y de inmediata necesidad que requieren comprender el sentido general, la información esencial y los puntos principales de producciones orales breves, claras y sencillas, transmitidas de viva voz o por medios audiovisuales articuladas a una velocidad lenta en lengua estándar) como específico (orientado al ámbito hostelero, concretamente en algunas situaciones propias de la operativa de servicios y cocina. Se hace especial hincapié en la especialización léxica y se trabaja con aspectos gramaticales útiles para situaciones recurrentes en sus futuros puestos de trabajo).</p> <p>Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>. Además adquirirán una competencia comunicativa <i>intercultural</i> que posibilitará la relación entre hablantes de diferentes idiomas.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras.</li> <li>• Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso de la segunda lengua no nativa, en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> <li>• Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de la restauración y la gastronomía. Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.</li> <li>• Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.</li> </ul>								
5.5.1.3 CONTENIDOS								
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilización de recursos en internet para aprender francés general y específico</li> <li>2. Técnicas de estudio y procesos de aprendizaje</li> <li>3. Aspectos prosódicos fundamentales y sistema fonético del francés</li> <li>4. Módulo gramatical de francés en uso</li> <li>5. Información personal y descripciones</li> <li>6. Aspectos de la vida cotidiana (rutinas, aficiones y tiempo libre)</li> <li>7. Ubicación en el tiempo (horas, fechas, etc.)</li> <li>8. Ubicación en el espacio</li> <li>9. Ámbitos concretos de la operativa de restaurante: puestos de trabajo, herramientas y equipamiento, montaje de mesa, toma de reservas y recepción de clientes, descripción de los platos de un menú, toma de comanda de bebida y comida, atención de peticiones y resolución de quejas sencillas.</li> <li>10. Ámbitos concretos de la operativa de cocina: puestos de trabajo, tipos de alimentos, ingredientes, métodos de preparación y cocción, interpretación de recetas</li> <li>11. Aspectos socioculturales: horarios y hábitos de comidas, gastronomía y platos típicos, eventos deportivos, normas de cortesía, geografía básica: países francófonos más importantes</li> </ol>								
5.5.1.4 OBSERVACIONES								
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad			
Actividades formativas	Horas	% presencialidad						



Clases teórico-prácticas	58	100
Clases en aula multimedia	7	100
Tutorías	1	100
Exámenes	9	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La metodología empleada se basa principalmente en un enfoque comunicativo y *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. La comunicación oral será el principal objetivo por lo que en el aula se trabajará utilizando un modelo participativo y siempre en francés, excepto en casos puntuales en que sea necesario recurrir al español.

Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la materia, será de gran importancia la participación regular y activa del alumnado en estas actividades cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas (diálogos interactivos, juegos de rol, presentaciones, etc.). Las sesiones en el aula multimedia se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia para desarrollar las competencias de comprensión y producción oral. Otro objetivo de estas sesiones será familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del francés disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Cada alumno tiene que desempeñar un papel activo en su proceso de aprendizaje evaluando sus necesidades individuales y realizando el trabajo autónomo en función de las mismas (sacar el máximo rendimiento a las clases presenciales, reforzar su proceso de aprendizaje con actividades complementarias, adaptar el esfuerzo personal necesario y la motivación para alcanzar los objetivos marcados). Igualmente tiene que utilizar estrategias de aprendizaje que rentabilicen al máximo el trabajo que realiza.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias**

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes. Además se usarán otros instrumentos para controlar el progreso, la implicación y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno/a tendrá que presentarse en segunda y tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias valdrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	



<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	23	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	35	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	7	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Français II</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Artes y Humanidades	Idioma Moderno
<b>ECTS NIVEL2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
	4	
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
Sí	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Competencias específicas comunes de la titulación a las que contribuye la asignatura:</b></p> <p>Común a ambas Menciones: E9, E11, E17.</p> <p>Mención en Gastronomía: E13. Mención en Dirección Hotelera: E12</p> <p>El objetivo de la asignatura Francés II es alcanzar como mínimo un grado de competencia comunicativa que supondría un nivel A2 según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Se pretende que quienes cursen esta materia alcancen este nivel tanto en francés general como específico (orientado al ámbito hotelero). Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>. Además adquirirán una competencia comunicativa <i>intercultural</i> que posibilitará la relación entre hablantes de diferentes idiomas.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje (ambas menciones)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: A través de la redacción de textos escritos y presentaciones orales, los alumnos aprenderán a manejar distintas técnicas de comunicación tanto escritas como orales.</li> <li>Trabajar en francés como lengua extranjera: Conocimiento y uso de la lengua francesa en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> </ul> <p><b>Resultados del aprendizaje: Mención Gastronomía</b></p>		



- Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía: Esta competencia permite distinguir las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración, saber aplicar los diferentes procesos, procedimientos y técnicas culinarias y realizar un análisis completo de su proceso productivo.

**Resultados del aprendizaje: Mención Dirección Hotelera**

- Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento: Francés II introduce los conocimientos específicos del área de alojamiento (recepción y regiduría de pisos). Se hace especial hincapié en la especialización léxica y se trabaja con aspectos gramaticales útiles para situaciones que serán recurrentes en sus futuros puestos de trabajo en el sector hotelero.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

**Contenidos:**

**Contenidos comunes**

1. Datos personales
2. Tipos de establecimientos e instalaciones hosteleros
3. Dar información general sobre el establecimiento a clientes
4. Gestión y resolución de quejas
5. Aspectos socioculturales

**Contenidos específicos de la mención en Gastronomía**

1. Gastronomía y hábitos alimentarios
2. Trabajo diario en la cocina
3. Procedimientos de elaboración de recetas

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Recomendaciones previas:**

Se presupone que los / las alumnos/as han alcanzado en la asignatura de Francés I un grado de competencia mínima en el nivel A1 de francés general y específico según el MCERL. El alumno/a mejoraría su rendimiento académico si hubiese realizado una estancia previa en un país de habla francesa.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas	70	100
Clases en aula multimedia (individual o subgrupo)	10	100
Tutorías	2	100
Exámenes	8	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Será necesario el trabajo autónomo ya sea individual o en grupo pequeño utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos de francés general. El alumno/a también hará un seguimiento de su proceso de aprendizaje y tendrá que trabajar en función de sus necesidades para alcanzar los objetivos de la asignatura.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes. Además se usarán otros instrumentos para controlar el progreso, la implicación y la responsabilidad del alumno sobre su aprendizaje.

En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.





En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno se tendrá que presentar en segunda y tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.

E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.

E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	25	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos,	45	100



talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)		
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	10	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	30	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Français III</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
		4
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
Sí	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



## NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

### 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El objetivo de la asignatura Francés III es alcanzar, como mínimo, un grado de competencia comunicativa de francés al nivel A2+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Se pretende alcanzar este nivel en las competencias de comprensión y producción oral, tanto en francés general como en francés profesional del ámbito hotelero. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de *recepción, producción, interacción y mediación*.

#### Resultados del aprendizaje

- Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hoteleras.
- Comunicarse de forma oral y/o escrita en segunda lengua extranjera (francés): Conocimiento y uso del francés en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hotelero, tanto en su forma oral como escrita.
- Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Contenidos:

1. Utilización de recursos en internet para aprender francés general y específico.
2. Aspectos prosódicos fundamentales y sistema fonético del francés.
3. Gestión y Resolución de quejas (II).
4. Destinos turísticos (información sobre destinos turísticos, organización de excursiones, ¿).
5. Temas de actualidad para fomentar el debate.
6. Aspectos socioculturales: estudio de diferencias culturales a través de la publicidad y de aspectos lingüísticos como las expresiones idiomáticas.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Trabajo en grupo entero en el aula	55	100
Trabajo en aula multimedia (individual o subgrupo)	12	
Tutorías	2	100
Evaluaciones /exámenes	11	100
Trabajo autónomo del estudiante	40	0

#### Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La metodología que se aplica a la enseñanza de la asignatura se basa en un enfoque *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser utilizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales auténticos en la medida de lo posible. Por lo que será de gran importancia la participación regular y activa por parte del alumnado. Además, también será necesario que los alumnos trabajen de forma autónoma utilizando recursos on-line que les permitan progresar en sus conocimientos.

Las sesiones que tendrán lugar en el laboratorio de idiomas se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia. Uno de los objetivos de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del francés disponibles en Internet para proporcionarles estrategias de autoaprendizaje.

#### Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias comunicativas:



Los estudiantes serán evaluados de acuerdo con un sistema de evaluación continua en la que se tendrá en cuenta todas las actividades desarrolladas por el alumno. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el alumno supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el alumno se tendrá que presentar en segunda y/o tercera convocatorias en las que se examinará de todas las destrezas y el examen englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de segunda y tercera convocatorias supondrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.

E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	17	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos,	38	100



talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)		
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	12	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	13	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	40	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Français IV (mención dirección hotelera)</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>



Sí	No	No
<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>El objetivo de la asignatura Francés IV es alcanzar un grado de competencia comunicativa de francés general equivalente al nivel A2+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Se pretende alcanzar este nivel en las competencias de comprensión y producción oral en francés profesional del ámbito hostelero. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>. Además adquirirán una competencia comunicativa <i>intercultural</i> que posibilitará la relación entre hablantes de diferentes idiomas.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hosteleras.</li> <li>Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso de la segunda lengua no nativa, en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> <li>Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilización de recursos en internet para aprender francés general y específico</li> <li>Aspectos prosódicos fundamentales y sistema fonético del francés</li> </ul> <p><i>Se tratarán aspectos lingüísticos relevantes de los siguientes bloques de contenido:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Departamento de Recursos Humanos: políticas de reclutamiento, políticas de diversidad, estrategias de fidelización del personal, problemas en la gestión de los recursos humanos y resolución de algunos conflictos laborales.</li> <li>Búsqueda de empleo en francés: CV, cartas de presentación y entrevistas de trabajo.</li> <li>Aspectos sociolingüísticos: registros de lengua</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:</b>		
Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas en el aula (grupo entero)	29	100
Clases en aula multimedia (individual o subgrupo)	4	100
Tutorías	1	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0
<p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>La metodología empleada se basa principalmente en un enfoque comunicativo y plurilingüe cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. La comunicación oral será el principal objetivo por lo que en el aula se trabajará utilizando un modelo participativo y siempre en francés, excepto en casos puntuales en que sea necesario recurrir al español.</p>		



Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales.

Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la asignatura, será de gran importancia la participación regular y activa del alumnado en estas actividades cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas (diálogos interactivos, juegos de rol, presentaciones, *¿*).

Las sesiones que tendrán lugar en el aula multimedia se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia para desarrollar las competencias de comprensión y producción oral. Otro objetivo de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del francés disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Cada estudiante tiene que desempeñar un papel activo en su proceso de aprendizaje evaluando sus necesidades individuales y realizando el trabajo autónomo en función de las mismas (sacar el máximo rendimiento a las clases presenciales, reforzar su proceso de aprendizaje con actividades complementarias, adaptar el esfuerzo personal necesario y la motivación para alcanzar los objetivos marcados). Igualmente tiene que utilizar estrategias de aprendizaje que rentabilicen al máximo el trabajo que realiza.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes. Además se usarán otros instrumentos para controlar el progreso, la implicación y la responsabilidad del estudiante sobre su aprendizaje. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el estudiante supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el estudiante se tendrá que presentar en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de 2ª y 3ª convocatorias valdrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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**

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.



T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	3	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	26	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	4	100
FORMACIÓN PRÁCTICA EN EMPRESA (períodos práctico-profesionales y practicum)	7	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Français IV (mención gastronomía)</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		





<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
Sí	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>El objetivo de la asignatura Francés IV es alcanzar un grado de competencia comunicativa de francés general equivalente al nivel A2+ según los descriptores del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCERL). Se pretende alcanzar este nivel en las competencias de comprensión y producción oral en francés profesional del ámbito hostelero. Los estudiantes mejorarán su nivel de competencia comunicativa a través de actividades de <i>recepción, producción, interacción y mediación</i>. Además adquirirán una competencia comunicativa <i>intercultural</i> que posibilitará la relación entre hablantes de diferentes idiomas.</p> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar técnicas de comunicación: Adquirir habilidades comunicativas orientadas hacia el ámbito interno y externo de las organizaciones turístico-hostelera.</li> <li>• Comunicarse de forma oral y escrita en una segunda lengua extranjera: Conocimiento y uso de la segunda lengua no nativa, en los diferentes ámbitos profesionales, y muy especialmente en el entorno turístico-hostelero, tanto en su forma oral como escrita.</li> <li>• Trabajar en entornos socioculturales diferentes: Desarrollar aptitudes y sensibilidad para comprender costumbres y ámbitos culturales diferentes, ya sea en países extranjeros como en el propio entorno local.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilización de recursos en internet para aprender francés general y específico</li> <li>2. Aspectos prosódicos fundamentales y sistema fonético del francés</li> </ol> <p><i>Se tratarán aspectos lingüísticos relevantes de los siguientes bloques de contenido:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Gestión del Departamento de Alimentos y Bebidas</li> <li>4. Búsqueda de empleo en francés: CV, cartas de presentación y entrevistas de trabajo.</li> <li>5. Aspectos sociolingüísticos: registros de lengua</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p>		



Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teórico-prácticas en el aula (grupo entero)	29	100
Clases en aula multimedia (individual o subgrupo)	4	100
Tutorías	1	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La metodología empleada se basa principalmente en un enfoque comunicativo y *plurilingüe* cuyo objetivo es conseguir que los estudiantes se comuniquen eficazmente en contextos de su actividad profesional en los que coexisten varios códigos lingüísticos y hablantes de diferentes idiomas. La comunicación oral será el principal objetivo por lo que en el aula se trabajará utilizando un modelo participativo y siempre en francés, excepto en casos puntuales en que sea necesario recurrir al español.

Conviene por tanto que los estudiantes conozcan y sepan utilizar *estrategias de mediación* entre diversos códigos y hablantes como una habilidad comunicativa. Estas estrategias de mediación serán *personales o textuales* (en lengua oral o escrita) vinculadas a las actividades de *producción, interacción o recepción* que se desarrollen. La mediación podrá ser realizada de manera *interlingüística o intralingüística*, dependiendo de las lenguas implicadas en el desarrollo de cada actividad.

Las unidades didácticas de esta asignatura tienen carácter teórico-práctico y se abordarán desde una metodología comunicativa de uso de la lengua. Los distintos contenidos se introducirán en situaciones comunicativas y mediante textos o materiales audiovisuales. Para garantizar un proceso de trabajo homogéneo y continuado en las clases presenciales y para alcanzar los objetivos de la asignatura, será de gran importancia la participación regular y activa del alumnado en estas actividades cuyo objetivo fundamental consiste en usar la lengua poniendo en práctica las distintas destrezas (diálogos interactivos, juegos de rol, presentaciones, ¿).

Las sesiones que tendrán lugar en el aula multimedia se dedicarán al trabajo con distintos materiales multimedia para desarrollar las competencias de comprensión y producción oral. Otro objetivo de estas sesiones es el de familiarizar a los estudiantes con el uso de distintas herramientas de aprendizaje del francés disponibles en Internet. Estos recursos servirán de apoyo al proceso de aprendizaje individual y autónomo que debe acompañar las actividades presenciales para alcanzar los objetivos de la asignatura.

Cada estudiante tiene que desempeñar un papel activo en su proceso de aprendizaje evaluando sus necesidades individuales y realizando el trabajo autónomo en función de las mismas (sacar el máximo rendimiento a las clases presenciales, reforzar su proceso de aprendizaje con actividades complementarias, adaptar el esfuerzo personal necesario y la motivación para alcanzar los objetivos marcados). Igualmente tiene que utilizar estrategias de aprendizaje que rentabilicen al máximo el trabajo que realiza.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El sistema de evaluación será continuo e incluirá exámenes. Además se usarán otros instrumentos para controlar el progreso, la implicación y la responsabilidad del estudiante sobre su aprendizaje. En la programación docente anual se fijará el peso concreto de cada una de las actividades. Si el estudiante supera la evaluación continua quedará exento del examen final.

En caso de no superar la asignatura en primera convocatoria, el estudiante se tendrá que presentar en segunda y/o tercera convocatorias a un examen que englobará la materia de todo el curso. Los exámenes de 2ª y 3ª convocatorias valdrán el 100% de la nota.

A continuación se presentan de forma esquemática los aspectos, criterios e instrumentos de evaluación de la asignatura:

ASPECTOS/ACTIVIDADES		CRITERIOS	INSTRUMENTO
INTERACCIÓN	Comprensión y uso general de la lengua	Comprensión y uso correcto de estructuras gramaticales y léxico	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
PRODUCCIÓN	Expresión oral	Capacidad de expresión oral y escrita	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)
	Redacción		
RECEPCIÓN	Comprensión oral	Grado de comprensión del discurso oral y escrito	Evaluación y/o exámenes (pruebas parciales y/o finales)



	Comprensión escrita		
MEDIACIÓN	Personal	Capacidad de sintetizar, parafrasear, apostillar, intermediar e interpretar	Evaluación continua
	Textual	Capacidad de sintetizar, parafrasear, citar, traducir, apostillar y adecuar	

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.

E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	10	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	19	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	4	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	7	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES



Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Gestión y Dirección de Recursos Humanos - Desarrollo Profesional</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Gestión de Personas y del Talento</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definir las necesidades de personal de un establecimiento hostelero, tanto cuantitativas como cualitativas</li> <li>Anticipar la evolución de la plantilla a medio plazo</li> <li>Compatibilizar la gestión de la empresa con la gestión de personas</li> <li>Realizar el proceso necesario para cubrir las necesidades de personal</li> <li>Evaluar el personal de un establecimiento hostelero y analizar causas de posibles déficits</li> <li>Desarrollar las capacidades del personal contratado</li> <li>Calcular costes de personal</li> <li>Adaptar los costes de personal a la situación de la empresa</li> </ul>		



- Coordinar los objetivos de la empresa y de sus empleados, incrementando la productividad de la plantilla

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Contenidos:**

1. Conceptos Básicos de Relaciones Laborales y contratación.
2. Costes de personal.
3. Análisis e Individualización del Puesto de Trabajo, Clasificación Profesional, Perfiles
4. Reclutamiento y Selección de Personal, Evaluación de Personal, Gestión de competencias y su desarrollo.
5. Dimensionamiento, planificación y flexibilización de plantillas.
6. Liderazgo y motivación.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Recomendaciones previas:**

El alumno/a verá facilitado el trabajo en la asignatura apoyándose en sus conocimientos tanto de los procedimientos operativos de una empresa hostelera como de comunicación interpersonal y modificación de conducta.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo grande	25	100
Trabajo en grupo dirigido por el profesor	28	100
Realización y corrección de ejercicios	13	100
Ejercicios de evaluación	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Cada tema se iniciará con una introducción/explicación por parte del profesor, explicando los conceptos principales. A partir de ahí, los alumnos desarrollarán un papel activo en el aprendizaje a través de diferentes enfoques (ejercicios, lecturas, trabajos, búsqueda de información...) que desembocarán en una puesta en común tutelada por el profesor que se asegurará de que se alcancen las conclusiones adecuadas.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación continua tendrá en cuenta los trabajos y/o informes realizados por los alumnos, así como el dominio de la materia demostrado en sus intervenciones. Se realizarán dos pruebas de evaluación que incluirá tanto parte teórica como práctica.

Con estos elementos se calculará una calificación donde las pruebas de evaluación no supondrán más de un 75%. Se fijará una nota de corte que, de no ser superada, obligará al alumno a realizar un examen final teórico-práctico.

La guía docente de la asignatura especificará la valoración de las diferentes pruebas de evaluación y el valor del examen final para el cómputo de calificación final. En este último caso, el valor de esta prueba nunca será inferior al 25%.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T7 - Trabajo en un contexto internacional.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T12 - Liderazgo responsable.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	25	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	41	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	110	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		



Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Negociación Colectiva y Habilidades Directivas en Empresas Gastronómicas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
4		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir la organización de las funciones de una empresa hotelera</li> <li>• Conocer el funcionamiento de la prevención de riesgos laborales.</li> <li>• Seleccionar y evaluar diferentes alternativas de Sistemas de Retribución y su adecuación a la situación empresarial</li> <li>• Conocer la regulación básica de la Negociación Colectiva</li> <li>• Preparar y desarrollar una situación de negociación</li> <li>• Manejar habilidades básicas de comunicación en la empresa</li> <li>• Aplicar y emplear diferentes habilidades directivas para el desarrollo profesional futuro</li> </ul>		



**5.5.1.3 CONTENIDOS**

**Contenidos:**

1. Estructura organizacional
2. Prevención de Riesgos Laborales
3. Sistemas de Retribución
4. Negociación colectiva
5. Desarrollo y Estrategias de Negociación
6. Comunicación Interna
7. Habilidades Directivas

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Recomendaciones previas:**

El alumno/a verá facilitado el trabajo en la asignatura apoyándose en sus conocimientos tanto de los procedimientos operativos de una empresa hostelera como de gestión de personas y equipos.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo grande	22	100
Trabajo en grupo dirigido por el profesor	12	100
Realización y corrección de ejercicios	12	100
Ejercicios de evaluación	4	100
Seminario/taller de trabajo	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Cada tema se iniciará con una introducción/explicación por parte del profesor, explicando los conceptos principales. A partir de ahí, los alumnos desarrollarán un papel activo en el aprendizaje a través de diferentes enfoques (ejercicios, lecturas, trabajos, búsqueda de información...) que desembocarán en una puesta en común tutelada por el profesor que se asegurará de que se alcancen las conclusiones adecuadas. Así mismo, se realizarán simulaciones para la práctica de habilidades.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación continua tendrá en cuenta los trabajos y/o informes realizados por los alumnos y/o la participación en la asignatura.

Se realizarán dos pruebas de evaluación que incluirá tanto parte teórica como práctica. Con estos elementos se calculará una nota donde las pruebas de evaluación no supondrán más de un 75%. Se fijará una nota de corte que, de no ser superada, obligará al alumno a realizar un examen final teórico-práctico.

La guía docente de la asignatura especificará la valoración de las diferentes pruebas de evaluación y el valor del examen final para el cómputo de calificación final. En este último caso, el valor de esta prueba nunca será inferior al 25%.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.





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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T12 - Liderazgo responsable.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	22	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	29	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	65	0



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
NIVEL 2: Negociación Colectiva y Habilidades Directivas en Empresas Hoteleras		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir la organización de las funciones de una empresa hotelera</li> <li>• Conocer el funcionamiento de la prevención de riesgos laborales.</li> <li>• Seleccionar y evaluar diferentes alternativas de Sistemas de Retribución y su adecuación a la situación empresarial</li> <li>• Conocer la regulación básica de la Negociación Colectiva</li> <li>• Preparar y desarrollar una situación de negociación</li> <li>• Manejar habilidades básicas de comunicación en la empresa</li> </ul>		



- Aplicar y emplear diferentes habilidades directivas para el desarrollo profesional futuro

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Contenidos:**

1. Estructura organizacional
2. Prevención de Riesgos Laborales
3. Sistemas de Retribución
4. Negociación colectiva
5. Desarrollo y Estrategias de Negociación
6. Comunicación Interna
7. Habilidades Directivas

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Recomendaciones previas:**

El alumno/a verá facilitado el trabajo en la asignatura apoyándose en sus conocimientos tanto de los procedimientos operativos de una empresa hostelera como de gestión de personas y equipos.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo grande	23	100
Trabajo en grupo dirigido por el profesor	18	100
Realización y corrección de ejercicios	20	100
Ejercicios de evaluación	4	100
Seminario/taller de trabajo	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Cada tema se iniciará con una introducción/explicación por parte del profesor, explicando los conceptos principales. A partir de ahí, los alumnos desarrollarán un papel activo en el aprendizaje a través de diferentes enfoques (ejercicios, lecturas, trabajos, búsqueda de información...) que desembocarán en una puesta en común tutelada por el profesor que se asegurará de que se alcancen las conclusiones adecuadas. Así mismo, se realizarán simulaciones para la práctica de habilidades.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación continua tendrá en cuenta los trabajos y/o informes realizados por los alumnos y/o la participación en la asignatura.

Se realizarán dos pruebas de evaluación que incluirá tanto parte teórica como práctica. Con estos elementos se calculará una nota donde las pruebas de evaluación no supondrán más de un 75%. Se fijará una nota de corte que, de no ser superada, obligará al alumno a realizar un examen final teórico-práctico.

La guía docente de la asignatura especificará la valoración de las diferentes pruebas de evaluación y el valor del examen final para el cómputo de calificación final. En este último caso, el valor de esta prueba nunca será inferior al 25%.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.



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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T12 - Liderazgo responsable.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	23	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	43	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	110	0



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
5.5 NIVEL 1: Dirección de Comercialización Gastronómica y Hotelera		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Marketing Hotelero y Gastronómico		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Empresa
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p><b>Resultados del aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la definición actual de Marketing, sus orígenes y evolución histórica, así como sus principales funciones</li> <li>• Analizar los principales factores que caracterizan un destino turístico, identificar distintos tipos de destinos y los recursos turísticos que los caracterizan</li> <li>• Elaboración del Plan de Marketing: comprender la importancia, las características y la estructura del Plan de Marketing</li> </ul>		



- Definir el concepto de Mercado e identificar a sus concurrentes, así como desarrollar técnicas para cuantificar el mercado potencial
- Analizar la competencia; identificar a los competidores, sus estrategias, y los puntos fuertes y débiles de la competencia de un establecimiento hostelero
- Segmentar el Mercado, seleccionar criterios significativos y procedimientos válidos
- Valorar los distintos segmentos y las estrategias aplicables. En particular, despertar interés por el conocimiento de los gustos y necesidades de clientes procedentes de otras culturas y costumbres, con el fin de poder prestarles el mejor servicio posible atendiendo a todas las particularidades de esta demanda específica
- Desarrollar la capacidad de búsqueda de información utilizando fuentes primarias y secundarias, utilizando técnicas para analizar un destino turístico tanto en su vertiente de oferta como de demanda

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Contenidos:**

1. El Marketing de servicios
2. La satisfacción del cliente
3. El Plan de Marketing en el sector turístico
4. Marketing de destinos
5. Análisis de la competencia en las empresas hosteleras
6. La distribución de productos gastronómicos y hoteleros
7. Presentaciones eficaces

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Recomendaciones previas:**

El dominio de los programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será especialmente interesante para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.

Conocimientos básicos en otros temas vinculados del área económico-financiera, como conceptos económicos y el dominio de operaciones matemáticas básicas serán especialmente interesantes para el entendimiento de la información utilizada en el desarrollo de la materia y para el planteamiento de las soluciones adecuadas en la toma de decisiones.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clase teórica	40	100
Clase práctica	20	100
Presentaciones públicas	8	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

- Los temas se introducirán con presentaciones teóricas por parte del profesor/a
- En las tutorías se resolverán dudas o cuestiones sobre la parte teórica de la asignatura o sobre los trabajos en curso
- Los alumnos deberán desarrollar una parte de estudio teórico de forma autónoma
- Se realizarán clases prácticas tuteladas en la que se resolverán ejercicios/casos tanto individuales como en grupo.
- Realización de trabajos prácticos, algunos se entregarán por escrito pero otros se defenderán oralmente en clase
- Se realizarán sesiones de debate para reflexionar sobre distintos temas del programa
- Se analizarán comentarios de textos, de vídeos o de noticias de actualidad

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La asignatura se evalúa con un sistema de evaluación continua, con varias pruebas teóricas y prácticas realizadas a lo largo del curso- La evaluación continua se establecerá en función de actividades prácticas y pruebas de conocimientos teóricos que se realizarán durante el desarrollo del curso. La parte práctica de la asignatura se evaluará con varias actividades, individuales y en grupo.

En el caso de que la nota promediada de la evaluación continua no sea igual o superior a 5 será necesario presentarse al examen final. También será necesario presentarse al examen final si se da alguna de las siguientes circunstancias: 1. No se ha acudido a todos los exámenes o en cada uno de ellos de forma individual no se ha alcanzado la nota mínima exigida. 2. El promedio de los exámenes o bien el promedio de los trabajos no alcanza la



nota mínima exigida. En caso de que por alguna de las circunstancias descritas no se haya superado la asignatura con la evaluación continua, será necesario realizar una evaluación final. Esta evaluación final será un examen en el que se examinará de la totalidad de la materia del curso.

Calificación final: Para superar la asignatura el resultado de la ponderación entre evaluación continua y examen final será como mínimo de 5.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T6 - Trabajo en equipo.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.

E16 - Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.

E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..

E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.

E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.

E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	40	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	28	100



EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	2	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	110	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Comunicación Hotelera y Gastronómica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
	4	
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultados del aprendizaje		





- Definir objetivos, estrategias y políticas de comunicación comercial,
- Integrar coherentemente la variable comunicacio#n en el conjunto de la estrategia de Marketing de la organizacio#n,
- Establecer los criterios generales de contenido y diseño de las piezas de comunicación
- Justificar las decisiones tomadas en la elaboracio#n de las distintas estrategias de comunicacio#n
- Desarrollar la capacidad para integrar los distintos objetivos de comunicacio#n en un u#nico plan,
- Establecer un proceso de comunicacio#n con los distintos pu#blicos y segmentos.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Contenidos:**

- El proceso de comunicación
- Los medios de comunicación
- Las relaciones públicas
- La publicidad
- El marketing directo
- La fuerza de ventas
- Las promociones de ventas

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Recomendaciones previas:**

Conocimiento de los agentes que intervienen en el mercado turístico, sus funciones, su organización e intereses, estrategias más frecuentes, trabajadas en la asignatura de Marketing Hotelero y Gastronómico de segundo curso.

Comprender las distintas herramientas de comunicación. Qué aspectos las diferencian y qué problemas y objetivos alcanzan cada una.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teóricas	35	100
Talleres	15	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

La *lección magistral participativa* (a través de la cual el profesor/a presentará los soportes teóricos de la asignatura y explicará la resolución de todo tipo de ejercicios)

El *trabajo autónomo* (a través del cual el alumno aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones).

El *trabajo cooperativo* (a través del cual se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo, desarrollando cinco de los seis casos prácticos planteados en equipo, cuatro en parejas y uno en trío, con la condición ineludible de que un alumno/a no puede realizar más de un trabajo con el mismo compañero)

*Aprendizaje basado en problemas:* El aprendizaje se establece por el planteamiento de un problema sobre el cual el estudiante no ha recibido formación particular alguna. El aprendizaje de los conceptos se adquiere con la búsqueda de las soluciones al problema planteado.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La materia será evaluada de forma continua. Aquellos estudiantes que no superen los objetivos específicos de la evaluación continua deberán realizar una prueba final teórico-práctica.

Los estudiantes serán evaluados de forma continua mediante una serie de pruebas teóricas y prácticas. La asistencia a las pruebas de evaluación tanto parciales como finales es obligatoria.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación



permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	35	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	15	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	6	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	65	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		



Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Revenue Management Hotelero</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender y describir el proceso histórico que provocó la aparición del Revenue Management como una técnica de gestión.</li> <li>Justificar la necesidad de aplicar el Revenue Management en los establecimientos hoteleros.</li> <li>Realizar predicciones de demanda aplicando modelos estadísticos.</li> <li>Manejar los indicadores de rendimiento fruto del Benchmarking para evaluar los resultados de una estrategia de Revenue Management.</li> <li>Explicar la necesidad de segmentar los clientes en función de su sensibilidad al precio para poder desarrollar estrategias de Revenue Management exitosas.</li> <li>Conocer los principales agentes turísticos que intervienen como intermediarios hoteleros, sus características y su evolución en el mercado.</li> </ul>		



- Comprender el concepto de elasticidad precio y su aplicación en el ámbito del Revenue Management.
- Describir los criterios con los que se debe construir una estructura de tarifas en base a una estrategia de Revenue Management dada.
- Conocer y aplicar modelos sencillos de gestión de la capacidad, y su relación con la fijación de precios.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Contenidos:

- Introducción al Revenue Management
- Previsión de la demanda
- Benchmarking Hotelero
- Segmentación aplicada al Revenue Management
- El Canal de Distribución Turístico
- Pricing y Gestión de la Capacidad

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### Recomendaciones previas:

Manejar adecuadamente conocimientos y habilidades adquiridas en las siguientes asignaturas:

- Cálculo de Operaciones Financieras (1º curso).
- Marketing Hotelero y Gastronómico (2º curso).
- TIC Aplicadas a la Gestión Empresarial I y II (1º y 2º curso).
- Estadística aplicada (2º curso).
- Economía (2º curso).
- Organización Operativa y Prácticas del Departamento de Alojamiento (2º curso)

#### Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo	38	100
Tutoría en grupo	22	100
Pruebas (teóricas y prácticas)	10	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

#### Relación actividades/competencias (método de trabajo):

En las sesiones presenciales se desarrollarán cada uno de los temas, introduciéndolos de manera que el alumno/a, con sus conocimientos previos, pueda participar de manera activa en el desarrollo de la clase. En estas clases se utilizarán medios audiovisuales que permitan conectar los contenidos teóricos con los aspectos prácticos.

En las tutorías de grupo y en las que se necesita un ordenador con hoja de cálculo - se realizarán actividades prácticas y casos para cuyas soluciones se utilizarán las herramientas proporcionadas por la hoja de cálculo. En las horas de trabajo personal, el alumno repartirá su tiempo de trabajo entre el estudio de la materia y la preparación de las distintas actividades prácticas.

#### Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación de la asignatura se compondrá de una evaluación continua basada en pruebas prácticas y teóricas, y una prueba teórico-práctica final sobre la totalidad de la asignatura. Dada la naturaleza aplicada de la materia, las pruebas teóricas y prácticas tendrán el mismo peso en la evaluación continua.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado en la evaluación continua para quedar liberado de realizar la prueba final teórico-práctica. El valor de esta prueba final no supondrá más de un 40% de la nota final. Otros aspectos que se tendrán en cuenta en la evaluación son el interés por la materia, la participación y la asistencia a clase.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y



respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.

T15 - Diseño y gestión de proyectos.

T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

AV4 - Autoconfianza y seguridad.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.

E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.

E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.

E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.

E16 - Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.

E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..

E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.

E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	38	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo,	22	100



juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)		
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	10	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	110	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Emprendimiento y Creación de Nuevos Modelos de Negocio Gastronómicos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		



NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																	
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender y describir las interrelaciones que se producen en el mercado gastronómico, su entorno y los agentes participantes.</li> <li>Identificar los factores más importantes de una organización que contribuyen a la cadena valor en el ámbito gastronómico.</li> <li>Diseñar e implementar una estrategia de investigación y desarrollo aplicada al ámbito gastronómico.</li> <li>Establecer las pautas que permitan transformar una nueva idea de negocio gastronómico en una innovación económicamente rentable.</li> <li>Identificar los factores clave de distintos modelos de negocio en el ámbito gastronómico.</li> <li>Desarrollar un plan de comercialización de productos gastronómicos innovadores.</li> </ul>																	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>																	
<p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Análisis del mercado gastronómico</li> <li>Métodos de investigación aplicados a la gastronomía</li> <li>Creatividad, Innovación y Emprendimiento en el ámbito gastronómico</li> <li>Gestión de la Innovación Gastronómica</li> <li>La Comercialización de productos gastronómicos</li> </ul>																	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>																	
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <p>Manejar adecuadamente conocimientos y habilidades adquiridos en las siguientes asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Organización Operativa del departamento de Alimentos y Bebidas (1º curso).</li> <li>Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética (1º curso).</li> <li>Fundamentos físico-químicos en los procesos culinarios (2º curso).</li> <li>Marketing Hotelero y Gastronómico (2º curso).</li> <li>Materias primas y procesos de transformación (2º curso).</li> <li>Gestión de Alimentos y Bebidas (3º curso).</li> <li>Gestión y Organización de Empresas Gastronómicas (3º curso)</li> <li>Gastronomía e Identidad Territorial (3º curso)</li> </ul> <p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Docencia en grupo</td> <td>40</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Tutorías y talleres en grupo</td> <td>20</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Pruebas (teóricas y prácticas)</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>110</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Docencia en grupo	40	100	Tutorías y talleres en grupo	20	100	Pruebas (teóricas y prácticas)	10	100	Trabajo autónomo del estudiante	110	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad															
Docencia en grupo	40	100															
Tutorías y talleres en grupo	20	100															
Pruebas (teóricas y prácticas)	10	100															
Trabajo autónomo del estudiante	110	0															
<p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>La materia se enfoca hacia una orientación práctica y aplicada. En consonancia, las sesiones presenciales se dedicarán a ampliar el trabajo de familiarización y estudio del alumnado de los contenidos teóricos, así como ilustrar su aplicación a la realidad de un negocio.</p>																	



En las sesiones de tutorías y talleres, el alumnado recibirá ayuda y soporte para la realización de las actividades prácticas que se le irán proponiendo a lo largo del curso. En las horas de trabajo personal, el alumno repartirá su tiempo entre el estudio de la materia y la preparación de las distintas actividades prácticas.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación de la asignatura se compondrá de una evaluación continua basada en pruebas prácticas y teóricas, y una prueba teórico-práctica final sobre la totalidad de la asignatura.

Dada la naturaleza aplicada de la materia, las pruebas prácticas supondrán un 70% de la calificación y las teóricas un 30%. Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado en la evaluación continua para quedar liberado de realizar la prueba final teórico-práctica.

El valor de esta prueba final no supondrá más de un 40% de la nota final. Otros aspectos que se tendrán en cuenta en la evaluación son el interés por la materia, la participación y la asistencia a clase.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.

T15 - Diseño y gestión de proyectos.

T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

AV4 - Autoconfianza y seguridad.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.

E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.





E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	40	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	15	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	15	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	110	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Dirección de Marketing Hotelero</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		



<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>									
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>									
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>									
	6										
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>									
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>											
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>									
Sí	No	No									
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>									
No	No	No									
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>									
No	No	No									
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>										
No	No										
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>											
Mención en Dirección Hotelera											
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3											
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>											
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender la importancia de desarrollar una estrategia de negocio coherente en las diversas facetas de la organización empresarial hotelera en relación al mercado hotelero.</li> <li>Recopilar e interpretar información económica de la empresa hotelera que permita valorar y controlar los resultados en el mercado de una estrategia de negocio turística.</li> <li>Definir problemas de investigación, seleccionar y aplicar las herramientas más eficientes para su solución, dentro del ámbito del mercado turístico y su entorno.</li> <li>Identificar, valorar, seleccionar e implementar estrategias de comercialización de marcas y productos hoteleros, con especial atención a la planificación y control de las mismas.</li> <li>Desarrollar un plan de marketing estratégico y llevarlo a la práctica.</li> <li>Caracterizar correctamente los destinos turísticos.</li> </ul>											
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>											
<p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El plan de marketing estratégico en empresas hoteleras</li> <li>El sistema de inteligencia de Marketing Hotelero</li> <li>Gestión de marca y marketing corporativo</li> <li>Caracterización de los destinos turísticos</li> </ul>											
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>											
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manejo de la hoja de cálculo con los conocimientos exigidos en la asignatura de TIC aplicadas a la Gestión empresarial I y II de primer y segundo curso respectivamente. Dado el carácter aplicado de la mayor parte de la asignatura, resulta altamente recomendable su manejo tanto para el seguimiento de algunas clases como para la realización de ejercicios y resolución de casos.</li> <li>Dominio de cómo se relacionan los conceptos de oferta y demanda en diversas situaciones de mercado, especialmente en las referidas al mercado turístico, trabajadas en la asignatura de Economía.</li> <li>Conocimiento exhaustivo de los agentes que intervienen en el mercado turístico, sus funciones, su organización e intereses, estrategias más frecuentes, trabajadas en la asignatura de Marketing Hotelero y Gastronómico de segundo curso.</li> </ul> <p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clases teóricas</td> <td>40</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Sesiones interactivas</td> <td>30</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Clases teóricas	40	100	Sesiones interactivas	30	100
Actividades formativas	Horas	% presencialidad									
Clases teóricas	40	100									
Sesiones interactivas	30	100									



Talleres	10	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	95	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La lección magistral participativa (a través de la cual el profesor presentará los soportes teóricos de la asignatura y explicará la resolución de todo tipo de ejercicios).
2. El trabajo autónomo (a través del cual el alumno aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones).
3. El trabajo cooperativo (a través del cual se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo desarrollando cinco de los seis casos prácticos planteados en equipo, cuatro en parejas y uno en trío).
4. Aprendizaje basado en problemas: El aprendizaje se establece por el planteamiento de un problema sobre el cual el estudiante no ha recibido formación particular alguna. El aprendizaje de los conceptos se adquiere con la búsqueda de las soluciones al problema planteado.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La asignatura de Dirección de Marketing Hotelero será evaluada de forma continua. Aquellos estudiantes que no superen los objetivos específicos de la evaluación continua deberán realizar una prueba final teórico-práctica.

Los estudiantes serán evaluados de forma continua mediante una serie de pruebas teóricas y prácticas. La asistencia a las pruebas de evaluación tanto parciales como finales es obligatoria.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.



T6 - Trabajo en equipo.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	40	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	40	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	95	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0



<b>NIVEL 2: Revenue Management Avanzado</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender y describir las funciones del revenue manager en la organización hotelera.</li> <li>Explicar el impacto que las estrategias de Revenue Management producen en la operación y los resultados económicos del establecimiento hotelero.</li> <li>Seleccionar el método estadístico y/o econométrico más adecuado para analizar una situación y/o evaluar los resultados de una estrategia de Revenue Management.</li> <li>Describir las distintas fuentes de ingresos de un establecimiento hotelero, cómo se relacionan entre sí y su impacto en los resultados económicos del hotel.</li> <li>Elaborar, calcular e interpretar métricas e indicadores que sirvan tanto para evaluar la situación actual de los ingresos del hotel como el resultado de la implantación de una estrategia de Revenue Management específica.</li> <li>Conocer los principales factores que implica la implantación de una estrategia de Revenue Management en otros negocios turísticos que pueden relacionarse con el ámbito hotelero, como por ejemplo, un campo de golf o un balneario.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El Revenue Management en la organización y gestión hotelera</li> <li>Métodos cuantitativos aplicados al Revenue Management</li> <li>La gestión de los ingresos complementarios en el Revenue Management</li> <li>La construcción, uso e interpretación de métricas e indicadores del Revenue Management</li> <li>Revenue Management aplicado a otros negocios turísticos</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <p>Manejar adecuadamente los conocimientos y habilidades adquiridas en las siguientes asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Marketing Hotelero y Gastronómico (2º curso).</li> <li>Estadística aplicada (2º curso).</li> <li>Economía (2º curso).</li> <li>Gestión de Alojamiento (3º curso).</li> <li>Gestión de Alimentos y Bebidas (3º curso).</li> <li>Gestión y Organización de Empresas Hoteleras (3º curso).</li> <li>Revenue Management Hotelero (3º curso).</li> </ul>		



**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Docencia en grupo	20	100
Tutoría en grupo	15	100
Pruebas (teóricas y prácticas)	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

En las sesiones presenciales se desarrollaran cada uno de los temas, introduciéndolos de manera que el alumno con sus conocimientos previos pueda participar de manera activa en el desarrollo de la clase. En estas clases se utilizarán medios audiovisuales que permitan conectar los contenidos teóricos con los aspectos prácticos.

En las tutorías de grupo, en las que se necesita un ordenador con hoja de cálculo - se realizarán actividades prácticas y casos para cuyas soluciones se utilizarán las herramientas proporcionadas por la hoja de cálculo. En las horas de trabajo personal, el alumno repartirá su tiempo de trabajo entre el estudio de la materia y la preparación de las distintas actividades prácticas.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación de la asignatura se compondrá de una evaluación continua basada en pruebas prácticas y teóricas, y una prueba teórico-práctica final sobre la totalidad de la asignatura. Dada la naturaleza aplicada de la materia las pruebas prácticas supondrán un 65% de la calificación y las teóricas un 35%.

Podrá establecerse una nota de corte superior al aprobado en la evaluación continua para quedar liberado de realizar la prueba final teórico-práctica. El valor de esta prueba final no supondrá más de un 40% de la nota final.

Otros aspectos que se tendrán en cuenta en la evaluación son el interés por la materia, la participación y la asistencia a clase.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.



T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	20	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	15	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones,	60.0	100.0



actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.		
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Relaciones Públicas y Gestión de Eventos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar los conceptos y técnicas fundamentales de las relaciones públicas.</li> <li>• Integrar coherentemente la variable de relaciones públicas en el conjunto del mix de comunicación.</li> <li>• Establecer cuáles son los distintos públicos de interés y qué estrategia de relaciones públicas se ha de seguir con cada uno de ellos.</li> <li>• Definir objetivos, estrategias y políticas de las relaciones públicas en el ámbito de las relaciones con los medios, en las redes sociales y en la organización de eventos.</li> <li>• Justificar las decisiones tomadas en la elaboración de las distintas estrategias de relaciones públicas.</li> <li>• Desarrollar las habilidades para resolver problemas relacionados con la comunicación</li> <li>• Completar las destrezas en la organización de eventos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las relaciones públicas: principios básicos</li> <li>2. Personal Branding</li> <li>3. Las relaciones públicas: Los eventos como generadores de imagen</li> <li>4. Las relaciones públicas en las redes sociales</li> <li>5. Organización y gestión de eventos</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p>		





Será especialmente interesante el dominio de programas de ofimática para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teóricas	10	100
Talleres	17	100
Participación en eventos	8	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La lección magistral participativa (a través de la cual el profesor/a presentará los aspectos teóricos de la asignatura y explicará la resolución de todo tipo de ejercicios)
2. El trabajo autónomo (a través del cual el alumno aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones).
3. El trabajo cooperativo a través del cual se potenciará el trabajo en equipo.
4. Aprendizaje basado en problemas: El aprendizaje se establece por el planteamiento de un problema sobre el cual el estudiante no ha recibido formación particular alguna. El aprendizaje de los conceptos se adquiere con la búsqueda de las soluciones al problema planteado.
5. Grupos de discusión: los grupos acompañados por el tutor/a intercambian ideas sobre un tema previsto, apartándose lo menos posible del mismo y siguiendo unas normas de discusión grupal participativas y democráticas.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

Relaciones Públicas y Gestión de Eventos será evaluada de forma continua. Aquellos estudiantes que no superen los objetivos específicos de la evaluación continua deberán realizar una prueba final teórico-práctica.

Los estudiantes serán evaluados de forma continua mediante una serie de pruebas teóricas y prácticas. La asistencia a las pruebas de evaluación tanto parciales como finales es obligatoria.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	10	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	17	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	8	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		



SISTEMA DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
NIVEL 2: Ética, Deontología Profesional y Responsabilidad Social Corporativa		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
3		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar los principios básicos vinculados al ámbito de la Ética y, más específicamente, a la deontología profesional, la responsabilidad social corporativa y la sostenibilidad</li> <li>• Debatir sobre los principales valores que participan en el quehacer de las empresas hosteleras y en la toma de decisiones</li> <li>• Analizar los principales acuerdos internacionales</li> <li>• Fomentar actitudes de respeto y comprensión con el objetivo de desarrollar una gestión sostenible</li> <li>• Conocer las dimensiones básicas de la Responsabilidad Social Corporativa</li> <li>• Definir los objetivos, estrategias y políticas de la Política de Responsabilidad Social Corporativa</li> <li>• Integrar coherentemente la Política de Responsabilidad Social Corporativa en el conjunto de la estrategia de la organización</li> <li>• Valorar la importancia del respeto hacia el código ético de la profesión</li> </ul>		



### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Contenidos:**

- Introducción conceptual a la Ética, la Deontología profesional y la Responsabilidad Social Corporativa. Principales líneas teóricas. La noción de sostenibilidad y sus vínculos éticos.
- La Ética y los valores. Su incidencia en el sector turístico: acuerdos internacionales
- Valores internos y externos presentes en el quehacer de la empresa turística. Toma de decisiones y conductas éticas en la empresa. La sostenibilidad como eje entre los valores internos y externos.
- Del profesional a la institución: La Responsabilidad Social Corporativa

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Recomendaciones previas:**

Será especialmente interesante el dominio de programas de ofimática para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.

El dominio de conocimientos básicos de otros temas vinculados con Dirección de Marketing Hotelero, Dirección Económico-Financiera, Legislación y Fiscalidad empresarial y Control Interno facilitarán la comprensión de la información utilizada en el desarrollo de la materia y el planteamiento de soluciones adecuadas en la toma de decisiones.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teóricas	10	100
Estudio de casos	22	100
Talleres	3	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La lección magistral participativa (a través de la cual el profesor presentará los aspectos teóricos de la asignatura y explicará la resolución de todo tipo de ejercicios)
2. El trabajo autónomo (a través del cual el alumno aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual y de la toma de decisiones).
3. El trabajo cooperativo a través del cual se potenciará el trabajo en equipo.
4. Aprendizaje basado en problemas: El aprendizaje se establece por el planteamiento de un problema sobre el cual el estudiante no ha recibido formación particular alguna. El aprendizaje de los conceptos se adquiere con la búsqueda de las soluciones al problema planteado.
5. Grupos de discusión: los grupos acompañados por el tutor intercambian ideas sobre un tema previsto, apartándose lo menos posible del mismo y siguiendo unas normas de discusión grupal participativas y democráticas.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**



*Ética, Deontología Profesional y Responsabilidad Social Corporativa* será evaluada de forma continua. Aquellos estudiantes que no superen los objetivos específicos de la evaluación continua deberán realizar una prueba final teórico-práctica.

Los estudiantes serán evaluados de forma continua mediante una serie de pruebas teóricas y prácticas. La asistencia a las pruebas de evaluación tanto parciales como finales es obligatoria.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T7 - Trabajo en un contexto internacional.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T15 - Diseño y gestión de proyectos.

T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.

E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.

E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.

E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	10	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos,	25	100



debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)		
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Técnicas Informáticas, De La Información y La Comunicación</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Habilidades Interpersonales y Comunicación en la Empresa</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Psicología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS																								
No	No	No																								
ITALIANO	OTRAS																									
No	No																									
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																										
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE																										
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer y poner en práctica estrategias de integración y coordinación de equipos de trabajo.</li> <li>• Desarrollar habilidades para el análisis de problemas y toma de decisión grupal.</li> <li>• Conseguir habilidades para evaluación y modificación de conductas laborales de cara a mejorar el rendimiento y satisfacción de los miembros del equipo de trabajo.</li> <li>• Lograr destrezas para la elaboración y presentación de documentos escritos.</li> <li>• Adquirir destrezas de dirección de reuniones de trabajo eficaces.</li> <li>• Conocer y poner en práctica las principales técnicas y estrategias para llevar a cabo intervenciones públicas eficaces.</li> <li>• Adquirir y aplicar habilidades para una comunicación asertiva.</li> </ul>																										
5.5.1.3 CONTENIDOS																										
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trabajo en equipo</li> <li>2. Proceso y elementos de la comunicación</li> <li>3. Comunicación escrita</li> <li>4. Estrategias y técnicas para hablar en público</li> <li>5. Habilidades sociales y asertividad</li> <li>6. Análisis del comportamiento</li> <li>7. Principios de modificación de conducta</li> <li>8. Dirección de reuniones</li> </ol>																										
5.5.1.4 OBSERVACIONES																										
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clases magistrales</td> <td>26</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Análisis de casos</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exposición de trabajos</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Dinámicas de grupo</td> <td>12</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Sesiones de evaluación o feedback</td> <td>12</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>5</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>105</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>En las sesiones presenciales el profesorado impartirá los contenidos teóricos del programa y planteará al alumnado las actividades y ejercicios que le permitirá adquirir y potenciar las habilidades y competencias que deben adquirir, mediante las siguientes prácticas: juego de roles, análisis de caso, dinámicas de grupo, preparación y desarrollo de debates en clase, exposición y defensa de trabajos en público, ejercicios individuales y sesiones de feedback.</p>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Clases magistrales	26	100	Análisis de casos	10	100	Exposición de trabajos	10	100	Dinámicas de grupo	12	100	Sesiones de evaluación o feedback	12	100	Exámenes	5	100	Trabajo autónomo del estudiante	105	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad																								
Clases magistrales	26	100																								
Análisis de casos	10	100																								
Exposición de trabajos	10	100																								
Dinámicas de grupo	12	100																								
Sesiones de evaluación o feedback	12	100																								
Exámenes	5	100																								
Trabajo autónomo del estudiante	105	0																								



El alumnado deberá preparar fuera de las sesiones de clase sus trabajos en grupo, así como la elaboración y redacción de dichos trabajos.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación continua tendrá en cuenta los trabajos y/o informes realizados por los alumnos, así como el dominio de la materia demostrado en sus intervenciones. Se realizarán dos pruebas de evaluación que incluirá tanto parte teórica como práctica. Con estos elementos se calculará una calificación donde las pruebas de evaluación no supondrán más de un 75%. Se fijará una nota de corte que, de no ser superada, obligará al alumno a realizar un examen final teórico-práctico. En este último caso, el valor de esta prueba nunca será inferior al 30%.

La guía docente de la asignatura especificará la valoración de las diferentes pruebas de evaluación y el valor del examen final para el cómputo de calificación final.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.

T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T12 - Liderazgo responsable.

T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T15 - Diseño y gestión de proyectos.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

AV4 - Autoconfianza y seguridad.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.

E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.





5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	26	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	32	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	17	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
NIVEL 2: TIC Aplicadas a la Gestión Empresarial I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Informática
ECTS NIVEL2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
4		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS



No	No	No															
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>															
No	No	No															
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>																
No	No																
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																	
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar presentaciones profesionales, creando presentaciones de diapositivas, configurarlas, agregando objetos y utilizando diferentes herramientas.</li> <li>• Conocer, crear y manejar la información existente en software de hojas de cálculo, mediante la creación de fórmulas y la utilización de funciones, utilización de herramientas para creación de gráficos, impresión, envío de libros por correo electrónico, etc.</li> <li>• Emplear recursos en Internet, concretamente utilizar una plataforma en la nube, para guardar archivos o documentos en línea y compartirlos con otras personas para el trabajo conjunto con ellos, como herramienta de trabajo colaborativo</li> </ul>																	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>																	
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Microsoft Office Powerpoint</li> <li>2. Microsoft Office Excel</li> <li>3. Plataforma en la nube</li> </ol>																	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>																	
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <p>Conocimientos básicos en el manejo del ordenador: conocimiento del teclado, conocimiento básico de manejo del sistema operativo Windows (manejo de unidades, carpetas y archivos), conocimiento básico del manejo del procesador de textos Microsoft Word, conocimiento básico del manejo de un navegador de Internet y de cómo realizar búsquedas en la red.</p> <p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dominio de contenidos teóricos</td> <td>36</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Ejercicios prácticos en clase</td> <td>23</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo</td> <td>1</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>60</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p> <p>Para el desarrollo de la asignatura, se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La <b>lección magistral participativa</b>. Cada semana, el profesor explicará un tema o parte de éste, y propondrá uno o varios ejercicios para aplicar lo explicado en clase. Gran parte de los ejercicios se corregirán en clase.</li> <li>2. El <b>trabajo autónomo</b>. Se fomentará el autoaprendizaje, para que el alumno/a se acostumbre a resolver problemas por sí mismo.</li> </ol> <p>El alumno/a tendrá acceso a una serie de manuales, guías y ejercicios de Excel, desarrollados por el profesor, que le ayudarán a consolidar los conocimientos adquiridos en las clases presenciales, y que estarán disponibles, tanto en el campus virtual, como en el servidor de ficheros destinado a los alumnos. De esta forma, el alumno/a desarrollará su capacidad creativa, además de ser un excelente medio de comunicación de ideas/conceptos.</p> <p>Con el manejo de software de hojas de cálculo, el alumno/a adquirirá destrezas de manejo de esta herramienta ofimática, fundamental en el ámbito empresarial, además de fomentar la comprensión lógica de problemas para el hallazgo de soluciones para ellos.</p> <p>El alumno/a deberá realizar trabajo individual, donde debe aplicar los conocimientos adquiridos en clases presenciales. El profesor/a promoverá la colaboración entre compañeros, aplicando el modelo de tutoría ¿peer tutoring¿ o tutoría entre compañeros.</p>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Dominio de contenidos teóricos	36	100	Ejercicios prácticos en clase	23	100	Trabajo	1	100	Trabajo autónomo del estudiante	60	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad															
Dominio de contenidos teóricos	36	100															
Ejercicios prácticos en clase	23	100															
Trabajo	1	100															
Trabajo autónomo del estudiante	60	0															



**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación continua tendrá en cuenta la participación activa en clase. La evaluación de los conocimientos teóricos se realizará mediante un examen parcial y otro final, aunque siempre podrá haber controles durante el curso.

La calificación del examen parcial y final no supondrá más de un 70% de la calificación final de la asignatura, quedando de la siguiente manera: Conocimiento teórico-práctico: 70%, Trabajo: mínimo del 20%. Se valorará especialmente la asistencia y participación.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	36	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	1	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de	23	100



empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)		
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	60	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	30.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	70.0
<b>NIVEL 2: TIC Aplicadas a la Gestión Empresarial II</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Informática
<b>ECTS NIVEL2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
	4	
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Resultados del aprendizaje		



- Manejar la información existente en software de hojas de cálculo, mediante la realización de variedad de cálculos y operaciones lógico-matemáticas, y la utilización de herramientas para hacer seguimiento y análisis de modelos cuantitativos, mediante la representación de gráficos y resultados, facilitando su interpretación y por consiguiente la toma de decisiones.
- Conocer, comprender y manejar un gestor de bases de datos, y su interconexión con otros programas como, por ejemplo, software de hojas de cálculo, permitiendo exportar datos a una hoja de cálculo y aplicar las fórmulas o funciones necesarias para su análisis, o bien importar datos de una hoja de cálculo, para tratarlos en el gestor de base de datos, de forma que permita obtener y analizar datos a través de listados o consultas. De este modo adquirirá conocimientos básicos para su uso en entornos profesionales (CRM, ERP, ..)

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Contenidos:**

- Microsoft Excel: entorno, creación de libro, formato, fórmulas, funciones, tablas dinámicas, gráficos y otras herramientas.
- Microsoft Access: conceptos bases de datos, entorno aplicación, tablas, relaciones y manejo de datos, consultas, formularios, informes.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases teóricas/prácticas	70	100
Trabajos	1	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La **lección magistral participativa** Cada semana, el profesor explicará un tema o parte de este, y propondrá uno o varios ejercicios para aplicar lo visto en teoría. Gran parte de los ejercicios se corregirán en clase.
2. El **trabajo autónomo**. Se fomentará el autoaprendizaje, para que el alumno/a se acostumbre a resolver problemas por sí mismo.

El alumno/a tendrá acceso a una serie de manuales, guías y ejercicios de Excel, desarrollados por el profesor, que le ayudarán a consolidar los conocimientos adquiridos en las clases presenciales, y que estarán disponibles, tanto en el campus virtual, como en el servidor de ficheros destinado a los alumnos.

Una vez explicada la materia de cada uno de los bloques de esta guía, se le pide al alumno/a trabajos individuales, donde deben aplicar los conocimientos adquiridos en clases presenciales.

En la realización de estos trabajos, de carácter individual, el alumno/a desarrollará el ejercicio, solucionando las dudas a través de la ayuda del profesor, o bien de algún compañero de clase, promoviendo de esta forma la colaboración entre compañeros, aplicando el modelo de tutoría ¿peer tutoring¿ o tutoría entre compañeros.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación continua tendrá en cuenta la participación activa en clase, exposición de trabajos. La evaluación de los conocimientos teóricos se realizará mediante exámenes parciales y/o final. La calificación de los exámenes parciales y/o final no supondrá más de un 85% de la calificación final de la asignatura, quedando de la siguiente manera: - conocimiento teórico, máximo de un 85%; trabajos: 15%. Se valorará la actitud y participación.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y



estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	40	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	1	100
CLASES PRÁCTICAS (clases de prácticas operativas, actividades de laboratorio o aula multimedia, talleres de trabajo, simulaciones, demostraciones de empresas y master class, visitas externas a empresas y participación en eventos)	30	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	30.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	70.0
<b>5.5 NIVEL 1: Economía, Legislación y Fiscalidad, y Estadística Aplicada</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Economía</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar la economía como ciencia social que requiere un método científico para su estudio.</li> <li>• Identificar la actividad económica y la actividad turística, su problemática y el comportamiento económico</li> <li>• Manejar la terminología económica básica</li> <li>• Ser capaz de utilizar los instrumentos teóricos para analizar y reflexionar sobre la realidad socioeconómica.</li> <li>• Distinguir entre microeconomía y macroeconomía.</li> <li>• Conocer y dominar el significado de los conceptos y principios económicos más relevantes referidos a la realidad económica que nos rodea.</li> <li>• Comprender las relaciones que se establecen entre los agentes económicos implicados en los mercados turísticos, y como los fenómenos económicos responden a esas múltiples interdependencias.</li> <li>• Adquirir hábitos de razonamiento económico, que le permita enfrentarse a los hechos reales de la Economía.</li> <li>• Comprender el funcionamiento del mercado turístico.</li> <li>• Entender la importante relación entre Economía y Turismo.</li> <li>• Conocer la realidad del mercado turístico español y analizar su impacto en la economía española.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		



**Contenidos:**

**A. CONCEPTOS BÁSICOS DE ECONOMÍA**

1. La ciencia económica: concepto, objeto y método
2. El problema de la escasez
3. Los agentes económicos
4. Una aproximación global al funcionamiento de la economía

**B. ASPECTOS BÁSICOS DE MICROECONOMÍA**

1. El mercado, los precios y la elasticidad.
2. Producción y costes
3. El sector público y los mercados
4. Elementos del mercado del sector turístico

**C. PRINCIPALES ASPECTOS DE LA MACROECONOMÍA**

1. Las variables económicas.
2. Las políticas económicas y sus efectos en el sector turístico
3. Crecimiento y ciclos económicos

**D. CONTEXTO INTERNACIONAL DE LA ECONOMÍA**

1. El comercio internacional. El turismo en el marco internacional
2. El sector exterior y el turismo. Tipo de cambio y mercado de divisas

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	40	100
Desarrollo de contenidos prácticos	14	100
Tutorías y revisión de exámenes	2	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	120	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Las competencias fijadas para los alumnos serán adquiridas fundamentalmente por dos vías, por un lado las sesiones presenciales en clase y por otro lado con un trabajo autónomo por parte del alumno, bien individual bien trabajando en equipo.

Las sesiones presenciales se desglosarán en dos actividades completamente diferenciadas por parte del profesor, por un lado la explicación de los soportes teóricos de la materia para cada tema (Clases magistrales), y por otro lado la aplicación del soporte teórico a la práctica a través de la resolución por parte del profesor en clase de una parte de los ejercicios y casos prácticos planteados en el manual de la asignatura (ejercicios y casos prácticos)

Clases magistrales: La finalidad fundamental de estas clases será la transmisión de información organizada que facilite al alumno la comprensión y síntesis de los conocimientos sobre la materia. Ejercicios y casos prácticos: Estos materiales están pensados para que los alumnos puedan resolverlos autónomamente, si bien la resolución de los mismos implica el estudio y comprensión previa del tema pertinente del programa de la asignatura.

El trabajo autónomo del alumno se basará en el estudio de los soportes teóricos, la resolución de los ejercicios de clase, la resolución en individual o en grupo de los casos prácticos de la asignatura y el desarrollo de actividades complementarias como búsqueda de bibliografía, lectura de textos, etc.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**





La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final teórico-práctico. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia (establecida en su guía docente) si bien la evaluación continua tendrá siempre mucho más peso, pudiendo obtener el alumno/a incluso hasta un 70% de los puntos que conforman la nota final a través de la misma.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre, las cuales estarán planificadas de antemano en la guía docente (si bien una pequeña parte de las mismas podrían ser sin previo aviso) y estarán compuestas por los exámenes parciales que la propia planificación de la guía recoja, la resolución de ejercicios y casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna, como la participación activa del alumno en el desarrollo de la materia.

La planificación establecida en la propia guía docente podrá establecer la posibilidad de liberar el examen final, con lo que la evaluación continua pasará a ser la totalidad de la evaluación de la asignatura.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..

E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.

E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	40	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos,	14	100



talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)		
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	6	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	120	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Legislación y Fiscalidad Empresarial</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Derecho
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



**NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3**

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**Resultados del aprendizaje**

- Conocer el entorno empresarial en profundidad con el fin de elegir adecuadamente qué fórmulas jurídicas son las más adecuadas para el desarrollo de su futura actividad
- Asumir la responsabilidad empresarial que se contrae, dependiendo de la fórmula mercantil elegida.
- Adquirir los conocimientos necesarios para actuar en cualquier contrato mercantil sea como receptores o promotores de la actividad objeto del contrato.
- Comprender el procedimiento concursal legalmente establecido en el supuesto de crisis empresarial, así como los derechos y deberes que se asumen, bien como empresarios/as en concurso, o como acreedores/as de aquel.
- Identificar y evaluar problemas de índole laboral tanto como trabajadores/as por cuenta ajena, como en su futura actividad como empleadores/as.
- Distinguir los supuestos y efectos de la suspensión y de la extinción de la relación laboral.
- Conocer correctamente y con una visión esencialmente práctica, las prestaciones de los/as trabajadores/as y de los empleadores/as
- Asumir que el ámbito de las relaciones laborales es un entorno cambiante, ante el que deben saber reaccionar con prontitud y eficacia.
- Conocer el funcionamiento público de gestión directa de la Seguridad Social, así como las entidades colaboradoras de la misma.
- Diferenciar el ámbito del derecho privado del público, conociendo los principios jurídicos bien distintos que los informan.
- Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras y en general de las actividades con repercusiones económicas.
- Entender la función social de la tributación, su importancia y las consecuencias económicas y penales de su incumplimiento
- Describir los elementos estructurales de impuestos y tasas.
- Conocer el reparto competencial derivado de la Constitución Española y el carácter autonómico de la normativa de ordenación y promoción turísticas.
- Saber manejarse como empresarios/as hosteleros/as, en cualquier Comunidad Autónoma a partir de los conceptos de la normativa gallega como referente.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

**Contenidos:**

**BLOQUE 1: DERECHO MERCANTIL**

Tema1:Concepto de Derecho Mercantil

Tema2:El Registro Mercantil

Tema3: Concepto de empresarios/as. Los/as empresarios personas físicas y las sociedades

Tema4:Los contratos mercantiles

Tema5: Las crisis empresariales. El Derecho concursal

**BLOQUE 2: DERECHO LABORAL**

Tema 1: Concepto y fuentes

Tema 2: Tipología de los contratos

Tema 3: Prestaciones del trabajador/a

Tema 4: Prestaciones del/a empleador/a

Tema 5: La sucesión de la empresa y sus efectos en los contratos de trabajo

Tema 6: La extinción del contrato de trabajo. El despido

Tema 7: La Seguridad Social

**BLOQUE 3: DERECHO FISCAL**

Tema 1: Los conceptos fiscales básicos.

Tema 2: La estructura del IRPF

Tema 3: La estructura del IVA

Tema 4: Los impuestos estatales, autonómicos y locales.

**BLOQUE 4: NORMATIVA TURÍSTICA**

Tema 1: Ley de Turismo de Galicia

Tema 2: Normativa hotelera

Tema 2: Normativa en materia de restauración

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**



**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	45	100
Estudios de casos	5	100
Debates	5	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	120	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Las sesiones desarrolladas en el aula, dedicadas a las clases magistrales y con metodología expositiva principalmente con presentaciones en Power-Point, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, acentuando aquellos aspectos más notables y las relaciones existentes entre ellos.

Según vaya avanzando el curso, y a medida que los alumnos/as se adentren en temas específicos, se estimulará su participación proponiendo debates para que aporten su punto de vista sobre la aplicación práctica de los conocimientos aprendidos.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por la profesora.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales Se realizará uno durante el curso con preguntas para desarrollar y otras más concisas que no tendrá carácter de liberatorio y supondrá el 40% de la nota definitiva.

- El examen final será global, y en la nota definitiva, se tendrá en cuenta el grado de participación del/a alumno/a, la actitud demostrada a lo largo de todo el curso e igualmente, la capacidad de argumentación y fundamentación de las ideas manifestadas.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	45	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	10	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	120	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	40.0	100.0



EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	60.0
<b>NIVEL 2: Estadística Aplicada</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
4		
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LINGÜAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de describir e interpretar datos estadísticos desde una óptica descriptiva</li> <li>• Capacidad de medir y modelizar relaciones de dependencia entre variables estadísticas desde una óptica descriptiva.</li> <li>• Capacidad de modelizar la evolución temporal de variables desde una óptica descriptiva; así como de realizar unas primeras predicciones analizando su fiabilidad.</li> <li>• Capacidad de sintetizar la evolución temporal de variables complejas a través de números índices; así como de analizar sus diferentes aspectos.</li> <li>• Llegar a conocer, desde un punto de vista intuitivo, los principales conceptos involucrados en el proceso de la Inferencia Estadística.</li> <li>• Llegar a conocer y manejar adecuadamente las principales fuentes estadísticas del sector turístico.</li> <li>• Utilizar e interpretar las herramientas técnicas e informáticas necesarias para la administración eficaz y eficiente de una empresa.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción</li> <li>2. Conceptos preliminares</li> <li>3. Distribución de frecuencias unidimensionales</li> <li>4. Representaciones gráficas</li> <li>5. Las medidas de posición en una distribución de frecuencias unidimensional</li> <li>6. Las medidas de dispersión, de concentración y de forma en una distribución de frecuencias unidimensional</li> <li>7. Distribución de frecuencias bidimensionales</li> <li>8. Números Índices</li> <li>9. Series Temporales</li> <li>10. Conceptos elementales de Probabilidad. La distribución normal</li> <li>11. Inferencia estadística</li> <li>12. Aplicaciones estadísticas a la industria hostelera</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p>		



Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100
Desarrollo de contenidos prácticos	20	100
Presentación y defensa de trabajos	2	100
Tutorías	2	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	60	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La Estadística es una asignatura básicamente aplicada; el método de trabajo será un modelo activo. Los conocimientos básicos de la materia a tratar en cada unidad temática serán expuestos en clases magistrales a través de la pizarra y del cañón de la clase con ayuda del soporte Microsoft PowerPoint. Proseguirá con la propuesta de problemas de esas unidades y a continuación de su resolución y discusión en el aula. Finalmente se aplicarán, en la clase de informática, los conocimientos y habilidades adquiridas previamente en grupo.

Para las clases teóricas se trabajará en grupo dentro del aula. La resolución de problemas, ejercicios de aplicación y trabajo en el Aula de Informática se llevarán a cabo a nivel individual o en grupos reducidos. El trabajo en grupos pequeños se propondrá para resolver problemas en equipos dirigidos por el profesor o presentación de trabajos en grupo, como la elaboración de informes, pósters, presentaciones de PowerPoint, etc... Se podrá proponer también trabajos individuales para cada alumno en casos especiales.

Las actividades propuestas se pueden agrupar de la siguiente forma:

- Búsqueda y lectura de información, para la elaboración de trabajos escritos, presentaciones y defensa en el aula.
- Realización de Póster.
- Resolución de problemas.
- Búsqueda en distintos medios de gráficos, tabla, índices, tasas, etc

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final teórico-práctico. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia (establecida en su guía docente) si bien la evaluación continua tendrá siempre mucho más peso, pudiendo obtener el alumno/a incluso hasta un 70% de los puntos que conforman la nota final a través de la misma.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre, las cuales estarán planificadas de antemano en la guía docente (si bien una pequeña parte de las mismas podrían ser sin previo aviso) y estarán compuestas por los exámenes parciales que la propia planificación de la guía recoja, la resolución de ejercicios y casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna, como la participación activa del alumno en el desarrollo de la materia.

La planificación establecida en la propia guía docente podrá establecer la posibilidad de liberar el examen final, con lo que la evaluación continua pasará a ser la totalidad de la evaluación de la asignatura.

Tanto en la evaluación continua como en el examen final se tendrá en cuenta que el alumno conozca los procedimientos estadísticos del curso, que sepa resolver los ejercicios o problemas, que sepa interpretar correctamente los resultados desde el punto de vista estadístico y económico, que sepa demostrar analíticamente las cuestiones teóricas.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.



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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	30	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	22	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	8	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	60	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		





Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Dirección Estratégica de Empresas Hoteleras</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
4		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definir e interpretar los principales fundamentos de la dirección estratégica</li> <li>Definir y diferenciar las principales estrategias corporativas y de negocio</li> <li>Relacionar la estrategia, la estructura corporativa y las modalidades de explotación</li> <li>Distinguir los aspectos organizacionales en la implantación de la estrategia</li> <li>Desarrollar las fases de la dirección estratégica para una empresa hotelera: Planificación, implementación y control</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<b>Contenidos:</b>		



**Bloque 1: Análisis estratégico**

- Tema 1: Naturaleza de la dirección estratégica
- Tema 2: Objetivos y valores de la empresa
- Tema 3: Análisis del entorno
- Tema 4: Análisis interno

**Bloque 2: Definición e implementación de estrategias**

- Tema 5: Estrategias
- Tema 6: Implantación y control de estrategias

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Recomendaciones previas:**

- El dominio de programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será interesante para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.
- El dominio de las habilidades de comunicación oral y escrita serán de especial relevancia para la toma de decisiones y la elaboración y defensa de los informes necesarios.
- El dominio de conocimientos básicos de los temas estudiados en cursos anteriores de las áreas de finanzas, recursos humanos y comercialización serán especialmente importantes tanto para el desarrollo de la materia como para el correcto desarrollo del caso práctico a desarrollar

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	35	100
Desarrollo de contenidos prácticos	14	100
Trabajos/ Proyecto en grupo	2	100
Tutorías	2	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La materia consta de 6 temas distribuidos en dos bloques formativos. Cada tema es clasificado según el nivel de importancia relativa a la hora de alcanzar los objetivos y competencias establecidos para la asignatura. Podemos concluir entonces un mapa donde nos encontraremos con:

*A (relevancia muy alta)* un total de 3 temas, que se consideran los más relevantes para alcanzar los objetivos y competencias de la asignatura.

*B (relevancia alta)* en este caso, incluye 2 temas de este nivel de relevancia.

*C (relevancia media)* que en esta materia incluye un único tema de carácter introductorio.

El **bloque I** se desarrolla en cuatro temas, que intenta fomentar la comprensión del análisis estratégico de una empresa. Comienza con el desarrollo de un tema introductorio que fija el marco de la dirección estratégica y continúa con un tema dedicado a los objetivos y los valores de una empresa, para finalizar con el análisis del entorno competitivo de la empresa y el análisis interno de la misma.

El **bloque II** recoge los dos temas dedicados a la definición de las diferentes estrategias y a las principales características de la implementación y control de las mismas.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

Formada por la evaluación de los temas 1 a 6, en la que todos los alumnos deberán realizar un caso práctico y dos exámenes parciales. La evaluación continua se calcula como el 30% de la nota de cada examen parcial, el 30% de la nota del caso práctico y un 10% de la participación en clase.



Si la nota obtenida por los alumnos en la evaluación continua alcanza una nota media de seis (6 puntos) habiendo obtenido un mínimo de cinco puntos (5 puntos) en los dos parciales y un mínimo de cuatro puntos (4 puntos) en el caso práctico, esta nota media obtenida será la calificación final de la asignatura sin necesidad de realizar el examen final.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado la asignatura a través de la evaluación continua, bien por no alcanzar los límites exigidos o bien por haber faltado a más sesiones presenciales de las establecidas, deberán presentarse al examen final de la materia, que ponderará un 30% de la evaluación del curso.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T12 - Liderazgo responsable.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T15 - Diseño y gestión de proyectos.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.

E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).

E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.

E16 - Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.

E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..

E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.

E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..



E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	35	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	16	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	65	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Derecho Administrativo y Defensa Jurídica de las Empresas de Restauración</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Gastronomía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender, de manera asertiva, las diferentes pugnans que las empresas hosteleras de restauración pueden tener, tanto con las Administraciones, como con clientes y proveedores.</li> <li>Manejar fluidamente los mecanismos de defensa administrativos, sabiendo cómo responder a una situación de denuncia, proceda del ámbito público como a instancia de parte. Estructurar correctamente el procedimiento administrativo, presentando ordenadamente las alegaciones, pruebas, y en general cualquier medio de que pueda valerse la empresa para conseguir un resultado absolutorio</li> <li>Manejar no solo conceptos jurídicos o fácticos, sino utilizar correctamente los mecanismos de atenuación de la responsabilidad, incluyendo la posibilidad de desvirtuar la declaración contraria.</li> <li>Defender en el ámbito de la negociación, los intereses de la empresa, utilizando la mediación tanto procesal como extraprocetal.</li> <li>Aprender a exponer ordenada y coherentemente la posición empresarial al tiempo que se entienda la pretensión del reclamante.</li> <li>Adquirir capacidad para llegar a acuerdos</li> <li>Resolver de forma rápida, sencilla y con el menor coste económico, las crisis por denuncias de terceros.</li> <li>Esbozar una línea de responsabilidad corporativa que se traduzca en la concreción de protocolos, que servirán de defensa previa al juicio o en el propio ámbito procesal, sobre todo ante una denuncia o querrela.</li> <li>Conocer exhaustivamente los puntos críticos de los diferentes departamentos o actividades de la empresa, para prevenir posibles delitos y en todo caso, delimitar la responsabilidad a las personas encargadas de su cumplimiento.</li> <li>Gestionar la empresa con un sentido de „compañía“, evitando soluciones rígidas o personalistas. Generar equipo y sentido de la responsabilidad corporativa.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p><b>Contenidos:</b></p> <p><b>BLOQUE 1: DERECHO ADMINISTRATIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tema 1: Breve introducción al Derecho Administrativo</li> <li>Tema 2: La facultad de control de la Administración sobre la empresa</li> <li>Tema 3: El procedimiento administrativo sancionador. La defensa de la empresa ante una denuncia de oficio o a instancia de parte.</li> <li>Tema 4: Los derechos de los/as consumidores/as y usuarios/as. Especial referencia a la accesibilidad.</li> <li>Tema 5: El fin del procedimiento administrativo: opciones de la empresa</li> </ul> <p><b>BLOQUE 2: SOLUCIONES EXTRAPROCESALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tema 1: La mediación en el ámbito laboral</li> <li>Tema 2: Supuestos de mediación obligatoria.</li> <li>Tema 3: Cómo actuar ante el órgano mediador: la posición del trabajador/a. La posición de la empresa.</li> <li>Tema 4: La mediación procesal en el ámbito privado. La cláusula rebus sic stantibus en los contratos de alquiler.</li> <li>Tema 5: La mediación extraprocetal.</li> </ul> <p><b>BLOQUE 3: COMPLIANCE</b></p> <p>Tema 1: Concepto y origen.</p> <p>Tema 2: Para qué es necesario el compliance.</p> <p>Tema 3: La protección del compliance en el ámbito penal.</p> <p>Tema 4: Las consecuencias de la falta de un plan de compliance</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <p>La defensa de la empresa hostelera y en este caso del ámbito de la restauración, tanto frente a la Administración como ante el/la usuario/a turístico/a, proveedores y su entorno en general, supone desarrollar habilidades de negociación intensas, con una capacidad real de atender y entender la posi-</p>		



ción del contrario. Otro tanto se puede decir de los procesos de mediación, Todo lo anterior, se incardina dentro de la convicción y ejecución de una ética empresarial.

No hacen falta conocimientos jurídicos previos, aunque conocer la tipología empresarial y las relaciones laborales empleador/trabajador, ayudará a efectos de terminología. Es recomendable haber adquirido hábitos de lectura, y de forma más amplia, fomentar la curiosidad por el entorno. Esto permitirá advertir y observar aspectos concretos que serán muy útiles para evaluar al cliente, al agente de la autoridad, y en general, a los ¿stakeholders¿ de la empresa. Todo ello, además, contribuirá a forjar un espíritu crítico.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	19	100
Estudio de casos	5	100
Trabajos grupales	8	100
Debates	8	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	45	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Las sesiones desarrolladas en el aula, se utilizarán para introducir los contenidos básicos de los temas que comprende el programa de la materia, para, una vez comprendido el concepto que se estudia (por ejemplo: qué es una gestión de ¿compliance¿), proponer un caso práctico sencillo que servirá para que, al finalizar la asignatura los/as alumnos/as, puedan desarrollar individualmente o en grupo, otros casos semejantes, pero de mayor dificultad.

La participación activa del alumno/a, es imprescindible y además necesaria, ya que es lógico que en la explicación del caso, surjan todo tipo de cuestiones. De esta forma, el acceso al debate y a la aportación de los puntos de vista particulares o grupales, es una consecuencia natural del desarrollo de la asignatura.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la realización de las actividades señaladas por la profesora.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Al finalizar cada módulo, se plantearán pruebas prácticas, como la realización de un caso práctico a efectuar por el alumnado.

Se realizarán tres pruebas a lo largo del cuatrimestre, con un valor máximo del 30%, suponiendo el 10% restante otras aspectos de la evaluación continua.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	19	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	21	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%,	100.0	100.0



pudiendo liberar por tanto al estudiante.de la evaluación final.		
<b>NIVEL 2: Fiscalidad de Empresas Hoteleras</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender la finalidad de la existencia del ordenamiento jurídico-tributario así como los principios que rigen su creación y aplicación a los ciudadanos y empresas</li> <li>Diferenciar los elementos que componen el tributo y el funcionamiento del mismo.</li> <li>Describir cómo los tributos se han de aplicar a los ciudadanos, lo que exige una actividad por parte de estos ciudadanos y de la propia Administración.</li> <li>Identificar los distintos impuestos que componen la imposición directa e indirecta en España, así como analizar la incidencia que tienen en la actividad hotelera, sea en su patrimonio o sea en su beneficio.</li> <li>Manejar el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras: Identificar la normativa vigente que afecta a los distintos tipos de empresas hosteleras y ser capaz de planificar y desarrollar la actividad empresarial de acuerdo con la normativa reguladora</li> <li>Reconocer las operaciones que comúnmente se desarrollan en el tráfico empresarial (hotelero o turístico) así como los impuestos que las gravan.</li> <li>Autoliquidar los impuestos fundamentales en una empresa hotelera.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Nociones básicas tributarias</li> <li>Sistema Tributario estatal</li> <li>Trámites fiscales iniciales y planificación fiscal</li> <li>El Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas</li> <li>El Impuesto sobre Sociedades</li> <li>El Impuesto sobre el Valor Añadido</li> <li>Otros impuestos (IAE, IE, Sucesiones y donaciones, Patrimonio, etc.)</li> </ol>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		





**Recomendaciones previas:**

Esta asignatura trata de acercar al estudiante a la situación fiscal de las personas físicas y jurídicas, incluidas las empresas o empresarios individuales, por lo que se aconsejan conocimientos previos de la materia tributaria, es decir conceptos generales del Derecho Financiero y Tributario. Además, las normas tributarias se interrelacionan con la normativa civil, mercantil, administrativa, constitucional, etc., por lo que los conocimientos básicos de dichas materias son asimismo aconsejables.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	23	100
Desarrollo de contenidos prácticos	10	100
Tutorías	2	100
Exámenes	5	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La asignatura de Fiscalidad de Empresas Hoteleras, tiene una dificultad inherente con la que siempre hay que contar ya que es una materia muy técnica y compleja. Partiendo de que esta dificultad es real, el mejor método de trabajo será básicamente un modelo activo, que ayude a comprender cada una de las ideas, conceptos, etc. más importantes de esta asignatura. Para el desarrollo de la asignatura se utilizarán los siguientes métodos de enseñanza-aprendizaje:

1. La *lección magistral participativa*, a través de la cual el profesor explicará a los alumnos los conocimientos básicos de la materia a tratar en cada unidad temática. Proseguirá con la propuesta de problemas de esas unidades y a continuación de su resolución y discusión en el aula. Estas sesiones se aprovecharán también para plantear las cuestiones relacionadas con las tareas de búsqueda de información que los alumnos deberán llevar a cabo para la realización de los trabajos en grupo. Las dudas que vayan surgiendo podrán plantearse en clase y ser contestadas, bien por el profesor o bien por los propios alumnos, para así conseguir una mayor participación e implicación de todos los alumnos en el desarrollo de estas sesiones.
2. El *trabajo autónomo*, con el que el alumno/a aprenderá los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas, trabajando la interpretación de la información presentada en el planteamiento de cada supuesto y entrenando la habilidad de tomar decisiones para su resolución mediante su propio desarrollo intelectual.
3. El *trabajo en grupos*, mediante el que se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo. Se propondrá para resolver problemas en equipos dirigidos por el profesor o presentación de trabajos en grupo, como la resolución de casos prácticos a realizar en equipos cuyo número máximo será de 4 componentes.

Las actividades propuestas se pueden agrupar de la siguiente forma: Búsqueda y lectura de normas jurídicas, para la elaboración de trabajos escritos, presentaciones y defensa en el aula y resolución de supuestos prácticos.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final teórico-práctico.

Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia (establecida en su guía docente) si bien la evaluación continua tendrá siempre mucho más peso, pudiendo obtener el alumno incluso hasta un 70% de los puntos que conforman la nota final a través de la misma.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del año. Se tomara en consideración la participación activa en las sesiones docentes y en los debates que puedan suscitarse y la resolución de los supuestos y casos prácticos que se planteen en clase.

La planificación establecida en la propia guía docente podrá establecer la posibilidad de liberar el examen final, con lo que la evaluación continua pasará a suponer la totalidad de la evaluación de la asignatura.



5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	23	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	10	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	7	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y	50	0



ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Métodos de Investigación en Turismo</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definir e interpretar las distintas técnicas de investigación en el ámbito del sector turístico.</li> <li>Explicar la función de la investigación en el ámbito empresarial y académico, identificando las distintas tipologías de investigación existentes.</li> <li>Identificar, analizar y aplicar las distintas técnicas para la elección del tema de investigación, preguntas y objetivos relacionados con el mismo.</li> </ul>		



- Definir, interpretar y aplicar el proceso de revisión crítica de la literatura.
- Describir, enumerar e interpretar las distintas metodologías aplicadas en la investigación de carácter cualitativo.
- Describir e interpretar la investigación de carácter cuantitativo.
- Enumerar y clasificar las distintas técnicas existentes de muestreo y de recolección de datos primarios.
- Aplicar distintas herramientas TIC para el análisis estadístico de datos.
- Describir y enumerar distintos problemas éticos a los que se puede enfrentar un investigador.
- Describir y enumerar las características de un informe de investigación.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Contenidos:

- Introducción a los métodos de investigación
- Elección de un tema de investigación
- Revisión Literaria
- Estilo de escritura
- Tipos de Metodología
- Investigación cualitativa
- Investigación cuantitativa

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### Recomendaciones previas:

Se trata de una asignatura de cuarto curso, *impartida en inglés*, y dedicada al aprendizaje de métodos de investigación; por ello el dominio de las asignaturas de cursos anteriores en los que se estudia inglés, análisis estadístico y de mercados será de gran utilidad.

Esta asignatura requiere que se hayan alcanzado las competencias de dos asignaturas directamente relacionadas con el contenido de la misma, como son Estadística Aplicada y Marketing Hotelero y Gastronómico. Asimismo, y debido a la constante aplicación en el desarrollo de esta asignatura de los instrumentos estudiados en las TIC aplicadas a la Gestión Empresarial I y II e English for Hospitality I, II y Business English exige también una consecución de las competencias en estas asignaturas, especialmente las vinculadas con hojas de cálculo, documentos de procesamiento de textos, comprensión oral y comprensión escrita de inglés.

Adicionalmente, debido al carácter interdisciplinar de la asignatura Métodos de Investigación en Turismo, otras asignaturas del plan de estudios podrán ser de utilidad de manera particular a cada alumno dependiendo del área de investigación elegida.

#### Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	20	100
Estudio de casos	4	100
Trabajos grupales	12	100
Debates	3	100
Exámenes	1	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

#### Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias de conocimiento por los alumnos serán adquiridas fundamentalmente a través de sesiones expositivas, tanto teóricas como de resolución de ejercicios y ejemplos. Estas sesiones se utilizarán para introducir los principios básicos de la actividad investigadora así como las distintas metodologías disponibles para el proceso de investigación.

También se guiará a los alumnos en la elaboración de los trabajos de investigación, recalcando aquellos aspectos más relevantes y las relaciones existentes entre ellos. Complementariamente, las sesiones expositivas además de conocimientos, deben poner cuidado en transmitir el método, la forma de trabajar de un investigador, a imitar por los estudiantes. Por tanto, en este tipo de clases se intentará implicar y hacer partícipe al alumno/a.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la lectura de textos y la preparación de los casos prácticos con carácter previo a su discusión en el aula. Estas actividades pretenden potenciar las habilidades para elaborar y presentar de manera oral



y/o escrita información que se haya obtenido convenientemente. Por tanto, se pretende que el alumno mejore su capacidad de crítica y que asimile los conceptos teóricos.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través una evaluación continua compuesta por dos entregas de trabajos y la posibilidad de realizar un examen final en caso de no superar la nota mínima en la elaboración de los trabajos. La primera entrega del trabajo tendrá un peso del 30% en la evaluación continua y la segunda el 70%. Adicionalmente, a lo largo de la asignatura se podrán plantear pruebas que se incorporarán a la evaluación continua con el peso relativo que se establezca en la guía docente y en las clases.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre considerando aspectos tales como la claridad y capacidad expositiva, el dominio de la terminología propia de la materia o la participación activa.

En el examen teórico práctico se evaluará el dominio de los conceptos teóricos adquiridos así como su aplicación a casos prácticos.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.

T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV4 - Autoconfianza y seguridad.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E11 - Comunicarse de forma oral y escrita en inglés o en una segunda lengua extranjera.

E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..

E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.



E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	20	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	19	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	1	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Economía Financiera y Contabilidad</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Cálculo de Operaciones Financieras</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Empresa
ECTS NIVEL2	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
6		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3

**5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**Resultados del aprendizaje**

- Calcular y manejar parámetros con tantos porcentuales.
- Calcular y relacionar medidas de capacidad, peso y volumen.
- Identificar y describir las distintas operaciones financieras.
- Calcular y relacionar los distintos tipos de interés equivalentes.
- Manejar y relacionar los procesos de capitalización y descuento.
- Diferenciar los distintos tipos de rentas y calcular su valoración financiera.
- Explicar la operación financiera de préstamo.
- Confeccionar el cuadro de amortización de un préstamo según el método francés.
- Calcular los importes de las distintas variables que intervienen en la operación financiera de préstamo.
- Resolver casos prácticos utilizando conocimientos y herramientas presentadas, e interpretar soluciones.
- Relacionar los conocimientos y habilidades aprendidos con las áreas de estudio de otras asignaturas.
- Asimilar los conceptos para poder resolver de forma sistemática cualquier nuevo problema que se le pueda plantear durante su aprendizaje o en situaciones reales.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

**Contenidos:**

1. Conceptos básicos: Tantos porcentuales y unidades de medida.
2. Introducción a las operaciones financieras. El tipo de interés.
3. La operación financiera de capitalización
4. La operación financiera de descuento
5. Rentas
6. Préstamos

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Clases magistrales	20	100
Análisis de problemas	43	100
Exámenes	6	100
Tutorías y feedbacks	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	105	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Las competencias de conocimiento por los alumnos serán adquiridas fundamentalmente a través de sesiones expositivas, tanto teóricas como de resolución de ejercicios y ejemplos. Estas sesiones se utilizarán para introducir los principios básicos de cálculo y matemática financiera.

Las actividades de trabajo personal del alumnado incluyen, además del tiempo dedicado al estudio, la resolución de forma autónoma o en grupo de los ejercicios prácticos que figuran en el manual entregado siguiendo las recomendaciones y pautas previas marcadas por su profesor/a. En algunos ca-





Los estos ejercicios pueden ser complementarios a los que figuran en el manual de la asignatura. Estas actividades pretenden potenciar las habilidades para analizar y presentar de manera oral y/o escrita situaciones financieras ante las que se puede encontrar una empresa en el ámbito hostelero.

Mediante sesiones presenciales en el despacho del profesor, se podrá realizar de forma voluntaria la revisión de cualquiera de las pruebas que componen la evaluación de la materia. El profesor y los alumnos utilizarán además el correo electrónico como medio de comunicación para el planteamiento y resolución de dudas y cualquier otra comunicación que se estime necesaria.

Adicionalmente, debido al carácter transversal de la asignatura en la formación del alumno dentro de la titulación, los conocimientos adquiridos en esta asignatura serán de aplicación como herramientas de gestión que se impartirán a lo largo de la titulación.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia en su guía docente. Si bien la evaluación continua tendrá siempre más peso que el examen final.

En concreto, la planificación establecida en la guía docente de la materia, podrá establecer la posibilidad de liberar el examen final, en cuyo caso, la evaluación continua pasará a suponer el 100% de la evaluación de la asignatura.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.

AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.

E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	20	100





CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	43	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	12	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	105	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Contabilidad Empresarial</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Empresa
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No



ITALIANO	OTRAS																
No	No																
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																	
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar el Plan General de Contabilidad en vigor</li> <li>• Defender la utilidad de la información económico-financiera como herramienta de gestión para la toma de decisiones</li> <li>• Manejar la terminología contable básica</li> <li>• Reconocer los hechos económicos y representarlos contablemente</li> <li>• Dominar y saber aplicar los principios de la partida doble y el concepto de cuenta como fundamentos básicos de la contabilidad</li> <li>• Conocer y comprender los conceptos fundamentales propios de un sistema de información contable: Patrimonio y Resultado</li> <li>• Discernir los conceptos de activo, patrimonio neto y pasivo y su empleo para reflejar las inversiones y las fuentes de financiación de la empresa</li> <li>• Distinguir los conceptos de ingreso y gasto y su empleo para reflejar la circulación real de valor dentro de la empresa</li> <li>• Diferenciar los conceptos de cobro y pago y su empleo para reflejar la circulación financiera de valor dentro de la empresa</li> <li>• Utilizar los principales libros contables, reconocer la relación entre ellos y las principales características de su elaboración</li> <li>• Comprender los principales criterios de valoración</li> <li>• Definir el ciclo contable dominando sus fases, así como justificar la necesidad de cálculo de resultados periódicos</li> <li>• Relacionar la contabilidad con otras materias</li> </ul>																	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>																	
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción a la Contabilidad</li> <li>2. Hechos contables</li> <li>3. Plan General de Contabilidad</li> <li>4. Proceso contable general</li> <li>5. Cuentas de balance. Patrimonio</li> <li>6. Cuentas de gestión. Resultado</li> <li>7. Financiación propia y ajena</li> <li>8. Activo no corriente y Activo corriente</li> <li>9. El resultado: gastos e ingresos</li> </ol>																	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>																	
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <p>Se trata del primer nivel de los dos que componen el área de contabilidad, por ello no es necesario tener conocimientos previos. No obstante, facilitará la comprensión y la correcta evolución de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cierta destreza en cálculo</li> <li>• conocimiento de ciertos conceptos del ámbito empresarial</li> <li>• capacidad de razonamiento y pensamiento lógico</li> <li>• habilidad en la comunicación escrita</li> </ul> <p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clases magistrales</td> <td>30</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Análisis de problemas y estudio de casos</td> <td>40</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajos grupales</td> <td>2</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Debates</td> <td>4</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Clases magistrales	30	100	Análisis de problemas y estudio de casos	40	100	Trabajos grupales	2	100	Debates	4	100
Actividades formativas	Horas	% presencialidad															
Clases magistrales	30	100															
Análisis de problemas y estudio de casos	40	100															
Trabajos grupales	2	100															
Debates	4	100															



Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	100	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

El área de contabilidad se estudiará por primera vez en la mayoría de los casos, por lo que habrá que dedicar gran cantidad de recursos al aprendizaje y consolidación de muchos conceptos básicos, buena parte de ellos teóricos. Por ello, los métodos docentes tradicionales, apoyados en actividades fundamentalmente presenciales, se convierten en una herramienta fundamental en muchas ocasiones. En este sentido, las herramientas docentes que se emplearán son:

- Lección magistral participativa: el profesor presentará los soportes teóricos de la asignatura y explicará la resolución de los ejercicios y casos prácticos planteados.
- Trabajo autónomo: el alumno asentará los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual de la toma de decisiones.
- Trabajo cooperativo: donde se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo. A lo largo de la asignatura se desarrollará al menos un caso práctico en grupo, con la condición ineludible de que un alumno debe lograr resultados grupales.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia.

Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales. Serán eminentemente prácticos
- Trabajo/s grupales
- Resolución de casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna
- La actitud demostrada a lo largo del curso en su participación, trabajo y comportamiento en las clases presenciales

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final. Para ello, deberá alcanzarse la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso recogida en la guía docente.

Aquellos alumnos que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, la evaluación continua tendrá siempre una mayor ponderación sobre el cálculo de la nota final, pudiendo llegar a representar el 70% de la misma.

<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.
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
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.



T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	30	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	46	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	4	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	100	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Contabilidad Aplicada</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		



<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria							
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4							
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>								
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>						
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>						
	4							
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>						
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>						
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>								
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>						
Sí	No	No						
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>						
No	No	No						
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>						
No	No	No						
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>							
No	No							
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3								
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>								
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar el Plan General de Contabilidad en vigor</li> <li>• Defender la utilidad de la información económico-financiera como herramienta de gestión para la toma de decisiones en la empresa hostelera</li> <li>• Manejar la terminología contable básica.</li> <li>• Reconocer los hechos económicos en la empresa hostelera en general y, a partir de documentos mercantiles reales en particular, representarlos contablemente</li> <li>• Manejar el método contable</li> <li>• Aplicar los conceptos fundamentales propios de un sistema de información contable: Patrimonio y Resultado</li> <li>• Comprender y operar con los conceptos de activo, patrimonio neto y pasivo y su empleo para reflejar las inversiones y las fuentes de financiación de la empresa</li> <li>• Comprender y operar con los conceptos de ingreso y gasto y su empleo para reflejar la circulación real de valor dentro de la empresa hostelera, diferenciándolos de los conceptos de cobro y pago</li> <li>• Utilizar los principales libros contables, reconocer la relación entre ellos y las principales características de su elaboración</li> <li>• Comprender los principales criterios de valoración, especialmente el precio de adquisición, coste de producción, valor razonable y coste amortizado</li> <li>• Dominar el ciclo contable y justificar la necesidad de cálculo de resultados periódicos</li> <li>• Manejar las cuentas anuales, reconocer la relación entre ellas y las principales características de su elaboración</li> <li>• Utilizar una aplicación informática contable</li> <li>• Relacionar la contabilidad con otras materias</li> </ul>								
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>								
<p><b>Contenidos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Financiación propia y ajena</li> <li>2. Activo no corriente y Activo corriente</li> <li>3. La determinación del resultado de la empresa hostelera</li> <li>4. Los estados contables. Las cuentas anuales</li> <li>5. Aplicación informática de la contabilidad</li> </ol>								
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>								
<p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad			
Actividades formativas	Horas	% presencialidad						



Clases magistrales	23	100
Análisis de problemas y estudio de casos	34	100
Trabajos grupales	3	100
Debates	4	100
Exámenes	6	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

En el desarrollo de esta asignatura se utilizarán diferentes métodos docentes, apoyados en actividades presenciales y no presenciales. En concreto:

- Lección magistral participativa: a través de la cual el profesor/a presentará los soportes teóricos de la asignatura y explicará la resolución de los ejercicios y casos prácticos planteados.
- Trabajo autónomo: el alumno asentará los conocimientos básicos de la materia y dominará la resolución de problemas a través del desarrollo intelectual de la toma de decisiones.
- Trabajo cooperativo: donde se potenciará el trabajo en equipo y se consolidarán los objetivos del trabajo autónomo. A lo largo de la asignatura se desarrollará al menos un caso práctico en grupo, con la condición ineludible de que el alumno debe lograr resultados grupales.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

El principal objetivo que se persigue con la evaluación, es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

- Exámenes parciales. Serán eminentemente prácticos
- Trabajo/s grupales
- Resolución de casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna
- La actitud demostrada a lo largo del curso en su participación, trabajo y comportamiento en las clases presenciales

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final. Para ello, deberá alcanzarse la nota de corte que se especifique en la planificación docente del curso recogida en la guía docente.

Aquellos estudiantes que no superen la asignatura durante la evaluación continua, tendrán que presentarse al examen final. En este caso, la evaluación continua tendrá siempre una mayor ponderación sobre el cálculo de la nota final, pudiendo llegar a representar el 70% de la misma.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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



5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	23	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	41	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	6	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0



EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Gestión Financiera de Empresas Gastronómicas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Gastronomía		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definir el concepto de financiación y financiación empresarial.</li> <li>Explicar y estructurar las fuentes de financiación más habituales en una empresa del sector gastronómico.</li> <li>Calcular e interpretar el coste de la financiación en una empresa de restauración o gastronómica, relacionándolo con las decisiones de inversión en activos a realizar en la misma.</li> <li>Explicar y diferenciar el concepto de inversión empresarial.</li> <li>Calcular y comprender el concepto de flujo de caja (cash flow) siendo capaz de utilizarlo como herramienta de gestión financiera en cualquier empresa del ámbito gastronómico.</li> <li>Diseñar y calcular la inversión necesaria en una empresa de restauración, utilizando criterios eficientes.</li> <li>Aplicar los métodos financieros de valoración de inversiones, interpretando y presentando sus resultados para cualquier proyecto de inversión empresarial en el sector gastronómico.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <p><b>A. Decisiones empresariales sobre financiación</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>La estructura financiera de la empresa</li> <li>La Financiación propia en empresas gastronómicas</li> <li>La Financiación ajena en empresas gastronómicas</li> <li>Subvenciones oficiales de capital</li> <li>El coste de capital en la empresa gastronómica</li> </ol> <p><b>B. Decisiones empresariales sobre inversión</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Introducción a la inversión empresarial</li> <li>La inversión en la empresa gastronómica</li> <li>Concepto de cash ¿flow</li> </ol>		





4. Criterios de valoración y selección de inversiones para empresas gastronómicas

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	38	100
Desarrollo de contenidos prácticos	27	100
Feedback trabajos	1	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	110	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Las competencias fijadas por los alumnos serán adquiridas fundamentalmente por dos vías: por un lado, las sesiones presenciales en clase y por otro lado el simultáneo trabajo autónomo continuado por parte del alumno.

Las sesiones presenciales se desglosan en dos actividades diferenciadas por parte del profesor/a: la explicación de los soportes teóricos de la materia para cada tema, que se llevarán a cabo a través de sesiones magistrales, y la aplicación del soporte teórico a la práctica a través de la resolución por parte del profesor en clase de ejercicios y casos prácticos planteados en el manual de la asignatura.

El trabajo autónomo del alumno se basará en el estudio de los soportes teóricos, la resolución de los ejercicios realizados en clase y de los casos prácticos que se planteen en la materia, además del desarrollo de actividades complementarias como búsqueda de bibliografía, lectura de artículos y comentarios/debates sobre noticias del ámbito económico financiero que puedan afectar a las empresas de la industria gastronómica.

La plataforma virtual del CSHG será una herramienta muy importante en el tratamiento de la asignatura: envío de documentación y material de apoyo, como las soluciones de ejercicios propuestos para resolver de forma autónoma, ¿feedback¿ de actividades realizadas, documentos o noticias relacionadas con la asignatura, referencias bibliográficas complementarias, etc. Asimismo, los alumnos para el envío de documentación o la consulta de dudas, utilizarán el correo electrónico del profesor vinculado a dicha plataforma.

También, mediante sesiones presenciales voluntarias, cada estudiante podrá disponer de tutorías con el profesor, para la resolución de sus dudas y la revisión de cualquiera de las pruebas que componen la evaluación de la materia.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final, compuesto de preguntas teóricas y especialmente preguntas de ejercicios prácticos. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia a través de su guía docente, si bien la evaluación continua tendrá, al menos, un peso del 60% de los puntos que conforman la nota final.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre y que en su mayor parte serán establecidas explícitamente en la guía docente. Englobará la calificación de los exámenes parciales, la resolución de ejercicios y casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna, como comentarios de noticias, emisión de informes, búsquedas o referencias bibliográficas y la participación activa del alumno en el desarrollo de la asignatura.

La propia guía docente podrá establecer las condiciones para poder liberar el examen final, con lo que la evaluación continua podrá suponer el 100% de la evaluación de la asignatura

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y



estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	38	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	27	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y	110	0



ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Gestión Financiera de Empresas Hoteleras</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		4
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definir el concepto de financiación.</li> <li>Explicar y estructurar las fuentes de financiación más habituales en la empresa hotelera.</li> <li>Calcular e interpretar el coste de la financiación en una empresa hotelera, relacionándolo con las decisiones de inversión en activos.</li> <li>Explicar y diferenciar el concepto de inversión.</li> </ul>		



- Calcular y comprender el concepto de flujo de caja (cash flow) siendo capaz de utilizarlo como herramienta de gestión financiera en la empresa hotelera.
- Diseñar y calcular la inversión necesaria en una empresa hotelera, utilizando criterios eficientes.
- Aplicar los métodos financieros de valoración de inversiones, interpretando y presentando sus resultados.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Contenidos:

#### A. Decisiones empresariales sobre financiación

1. La estructura financiera de la empresa
2. La Financiación propia en empresas hoteleras
3. La Financiación ajena en empresas hoteleras
4. Subvenciones oficiales de capital
5. El coste de capital

#### B. Decisiones empresariales sobre inversión

1. Introducción a la inversión empresarial
2. La inversión en la empresa hotelera
3. Concepto de cash ¿flow
4. Criterios de valoración y selección de inversiones

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100
Desarrollo de contenidos prácticos	18	100
Feedback trabajos/actividades	3	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

#### Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias fijadas para los estudiantes serán adquiridas fundamentalmente por dos vías: por un lado, las sesiones presenciales en clase y por otro lado el simultáneo trabajo autónomo continuado por parte del alumno/a.

Las sesiones presenciales se desglosan en dos actividades diferenciadas por parte del profesor/a: la explicación de los soportes teóricos de la materia para cada tema, que se llevarán a cabo a través de sesiones magistrales, y la aplicación del soporte teórico a la práctica a través de la resolución por parte del profesor/a en clase, de ejercicios y casos prácticos planteados en el manual de la asignatura.

El trabajo autónomo del alumno se basará en el estudio de los soportes teóricos, la resolución de los ejercicios realizados en clase y de los casos prácticos que se planteen en la asignatura, además del desarrollo de actividades complementarias como búsqueda de bibliografía, lectura de artículos y comentarios/debates sobre noticias del ámbito económico financiero.

La plataforma virtual del CSHG será una herramienta muy importante en el tratamiento de la asignatura: envío de documentación y material de apoyo, como las soluciones de ejercicios propuestos para resolver de forma autónoma, ¿feedback¿ de actividades realizadas, documentos o noticias relacionadas con la asignatura, referencias bibliográficas complementarias, etc. Asimismo, los alumnos para el envío de documentación o la consulta de dudas, utilizarán el correo electrónico de la profesora vinculado a dicha plataforma.

Además, mediante sesiones presenciales voluntarias, cada estudiante podrá disponer de tutorías para la resolución de sus dudas y la revisión de cualquiera de las pruebas que componen la evaluación de la materia.

#### Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:



La evaluación de la asignatura se llevará a cabo a través de dos actuaciones, una evaluación continua y un examen final, compuesto de preguntas teóricas y especialmente preguntas de ejercicios prácticos. Cada una de las actuaciones tendrá un peso que se fijará en la programación anual de la materia a través de su guía docente, si bien la evaluación continua tendrá, al menos, un peso del 60% de los puntos que conforman la nota final.

La evaluación continua tendrá en cuenta todas las actividades que se deben realizar a lo largo del cuatrimestre y que en su mayor parte serán establecidas explícitamente en la guía docente. Englobará la calificación de los exámenes parciales, la resolución de ejercicios y casos prácticos y cualquier otra actividad que se considere oportuna, como comentarios de noticias, emisión de informes, búsquedas o referencias bibliográficas y la participación activa del alumno en el desarrollo de la asignatura.

La propia guía docente podrá establecer las condiciones para poder liberar el examen final, con lo que la evaluación continua podrá suponer el 100% de la evaluación de la asignatura.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.

T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.

AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

AV4 - Autoconfianza y seguridad.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.

E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.

E9 - Manejar técnicas de comunicación.

E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.



E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	30	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	18	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	7	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	65	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Análisis Económico-Financiero y de Costes</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA									
Sí	No	No									
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS									
No	No	No									
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS									
No	No	No									
ITALIANO	OTRAS										
No	No										
LISTADO DE MENCIONES											
Mención en Gastronomía											
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3											
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE											
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar, describir, aplicar e interpretar los principales instrumentos de análisis</li> <li>Definir la aplicación práctica de los análisis contables, en sus vertientes patrimonial, financiera y económica en la toma de decisiones empresariales.</li> <li>Interpretar, estudiar, analizar y sintetizar de forma pormenorizada los estados contables básicos de una empresa (Balance y Cuenta de Pérdidas y Ganancias)</li> <li>Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales del análisis patrimonial</li> <li>Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales de los análisis financiero y económico</li> <li>Aplicar e interpretar los principales ratios derivado de un balance y de una cuenta de resultados</li> <li>Diseñar, aplicar y gestionar un sistema de control presupuestario</li> <li>Comprender la importancia del cálculo y análisis de los costes de una organización empresarial, como herramienta básica de gestión y control</li> <li>Distinguir los principales tipos de costes y explicar su comportamiento en la empresa</li> <li>Diferenciar los métodos básicos de asignación de costes</li> <li>Aplicar los sistemas de asignación de costes Full Costing y Direct Costing</li> </ul>											
5.5.1.3 CONTENIDOS											
<p><b>Contenidos:</b></p> <p><u>Bloque 1: Instrumentos de análisis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tema 1: Control presupuestario</li> </ul> <p><u>Bloque 2: Análisis empresarial</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tema 2: Análisis económico</li> <li>Tema 3: Gestión de costes</li> <li>Tema 4: Análisis patrimonial</li> <li>Tema 5: Análisis financiero</li> </ul>											
5.5.1.4 OBSERVACIONES											
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El dominio de los programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será especialmente interesante para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicio, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.</li> <li>El dominio de las habilidades de comunicación oral y, sobre todo, escrita, trabajadas en la asignatura de Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa de primer curso serán de especial relevancia para la toma de decisiones y la elaboración y defensa de los informes necesarios.</li> <li>El dominio de conocimientos básicos en otros temas vinculados del área de finanzas, como conceptos económicos o de organización de empresas serán especialmente interesantes para el entendimiento de la información utilizada en el desarrollo de la materia y para el planteamiento de las soluciones adecuadas en la toma de decisiones.</li> </ul> <p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desarrollo de contenidos teóricos</td> <td>30</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Desarrollo de contenidos prácticos</td> <td>30</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Desarrollo de contenidos teóricos	30	100	Desarrollo de contenidos prácticos	30	100
Actividades formativas	Horas	% presencialidad									
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100									
Desarrollo de contenidos prácticos	30	100									





Trabajos/ Proyecto en grupo	2	100
Tutorías	1	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	115	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

La materia consta de 5 temas distribuidos en dos bloques formativos. Cada tema es clasificado según el nivel de importancia relativa a la hora de alcanzar los objetivos y competencias establecidos para la asignatura. Podemos concluir entonces un mapa donde nos encontraremos con:

A (*relevancia muy alta*) un total de 3 temas, que se consideran los más relevantes para alcanzar los objetivos y competencias de la asignatura.

B (*relevancia alta*) en el caso de 2 temas.

El **bloque I** se desarrolla en un único tema que se dedica a los instrumentos básicos de análisis matemático y estadístico, destacando de manera crucial el control presupuestario.

El **bloque II** recoge los otros cuatro temas que son la parte fundamental de la asignatura, al recoger los tres grandes enfoques del análisis para la dirección económica, el económico, el patrimonial y el financiero, incluyendo en el primero (el económico) el desarrollo del módulo de gestión de costes.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

Formada por la evaluación de los temas 1 a 5, en la que todos los alumnos deberán realizar cuatro casos prácticos de manera obligatoria (uno para el tema 1, otro para el tema 2 y 3, otro para el tema 4 y un último para el tema 5) y dos exámenes parciales. Habrá dos evaluaciones, la primera evaluación ponderará un 50% de la nota de la evaluación continua (un 60% el examen parcial y un 20% cada uno de los casos prácticos de los temas 1 y 2) y la segunda evaluación ponderará el otro 50% de la nota de la evaluación continua (un 60% el examen parcial y un 20% cada uno de los casos prácticos de los temas 3 y 4).

Si la nota obtenida por los alumnos en la suma ponderada de las dos evaluaciones alcanza una nota media de seis (6 puntos) habiendo obtenido un mínimo de cuatro (4 puntos) en las seis calificaciones descritas, esta nota media obtenida será la calificación final de la asignatura sin necesidad de realizar el examen final.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado la asignatura a través de la evaluación continua, bien por no alcanzar los límites exigidos o bien por haber faltado a más sesiones presenciales de las establecidas, deberán presentarse al examen final de la materia, que ponderará un 30% de la evaluación del curso.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**





T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E18 - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	30	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	32	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	3	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	115	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%,	60.0	100.0



pudiendo liberar por tanto al estudiante.de la evaluación final.		
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Análisis Económico-Financiero</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
4		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar, describir, aplicar e interpretar los principales instrumentos de análisis</li> <li>• Definir la aplicación práctica de los análisis contables, en sus vertientes patrimonial, financiera y económica en la toma de decisiones empresariales.</li> <li>• Interpretar, estudiar, analizar y sintetizar de forma pormenorizada los estados contables básicos de una empresa (Balance y Cuenta de Pérdidas y Ganancias)</li> <li>• Explicar los principios básicos de los estados contables complementarios</li> <li>• Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales del análisis patrimonial</li> <li>• Definir e interpretar los principios básicos, definir y utilizar los instrumentos principales de los análisis financiero y económico</li> <li>• Aplicar e interpretar los principales ratios derivado de un balance y de una cuenta de resultados</li> <li>• Diseñar, aplicar y gestionar un sistema de control presupuestario</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Contenidos:</b></p> <p><u>Bloque 1: Instrumentos de análisis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema 1: Control presupuestario</li> </ul> <p><u>Bloque 2: Análisis empresarial</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema 2: Análisis económico</li> <li>• Tema 3: Análisis patrimonial</li> <li>• Tema 4: Análisis financiero</li> </ul>		



### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### Recomendaciones previas:

- El dominio de los programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será especialmente interesante para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicio, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.
- El dominio de las habilidades de comunicación oral y, sobre todo, escrita, trabajadas en la asignatura de Habilidades Interpersonales y Comunicación en la empresa de primer curso serán de especial relevancia para la toma de decisiones y la elaboración y defensa de los informes necesarios.
- El dominio de conocimientos básicos en otros temas vinculados del área de finanzas, como conceptos económicos o de organización de empresas serán especialmente interesantes para el entendimiento de la información utilizada en el desarrollo de la materia y para el planteamiento de las soluciones adecuadas en la toma de decisiones.

#### Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	30	100
Desarrollo de contenidos prácticos	30	100
Trabajos/ Proyecto en grupo	5	100
Tutorías	3	100
Exámenes	2	100
Trabajo autónomo del estudiante	50	0

#### Relación actividades/competencias (método de trabajo):

La materia consta de 4 temas distribuidos en dos bloques formativos. Cada tema es clasificado según el nivel de importancia relativa a la hora de alcanzar los objetivos y competencias establecidos para la asignatura. Podemos concluir entonces un mapa donde nos encontraremos con:

*A (relevancia muy alta)* un total de 2 temas, que se consideran los más relevantes para alcanzar los objetivos y competencias de la asignatura.

*B (relevancia alta)* en el caso de 2 temas.

El **bloque I** se desarrolla en un único tema que se dedica a los instrumentos básicos de análisis matemático y estadístico, destacando de manera crucial el control presupuestario.

El **bloque II** recoge los tres temas que son la parte fundamental de la asignatura, al recoger los tres grandes enfoques del análisis para la dirección económica, el económico, el patrimonial y el financiero.

#### Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Formada por la evaluación de los temas 1 a 4, en la que todos los alumnos deberán realizar cuatro casos prácticos de manera obligatoria (uno por cada tema) y dos exámenes parciales. Habrá dos evaluaciones, la primera evaluación ponderará un 45% de la nota de la evaluación continua (un 60% el examen parcial y un 20% cada uno de los casos prácticos de los temas 1 y 2) y la segunda evaluación ponderará un 55% de la nota de la evaluación continua (un 60% el examen parcial y un 20% cada uno de los casos prácticos de los temas 3 y 4).

Si la nota obtenida por los alumnos en la suma ponderada de las dos evaluaciones alcanza una nota media de seis (6 puntos) habiendo obtenido un mínimo de cuatro (4 puntos) en las seis calificaciones descritas, esta nota media obtenida será la calificación final de la asignatura sin necesidad de realizar el examen final.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado la asignatura a través de la evaluación continua, bien por no alcanzar los límites exigidos o bien por haber faltado a más sesiones presenciales de las establecidas, deberán presentarse al examen final de la materia, que ponderará un 30% de la evaluación del curso.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y



estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.

T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.

AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.

E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.

E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).

E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.

E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.

E18 - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).

E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	30	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	35	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	5	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y	50	0



ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Análisis y Gestión de Costes</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	4	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
Mención en Dirección Hotelera		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender la importancia del cálculo y análisis de los costes de una organización empresarial, como herramienta básica de gestión y control.</li> <li>Justificar y argumentar la implantación de un sistema de análisis de costes en la empresa hotelera.</li> </ul>		



- Distinguir los principales tipos de costes y explicar su comportamiento en la empresa.
- Diferenciar los métodos básicos de asignación de costes.
- Aplicar los sistemas de asignación de costes Full Costing y Direct Costing.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Contenidos:

1. Ámbito del análisis de costes. Conceptos básicos
2. Principales conceptos de costes, márgenes y resultados analíticos en la empresa hotelera
3. Sistemas de asignación de costes en una empresa hotelera.
4. Elaboración de informes analíticos: contenido, redacción y presentación de las conclusiones analíticas

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### Recomendaciones previas:

Por tratarse de una materia cuyo objetivo es facilitar la información de la gestión diaria de una empresa hostelera y su análisis, resulta esencial que el alumno conozca perfectamente el funcionamiento habitual de los departamentos operativos de una empresa del sector.

Además, el dominio de las habilidades de redacción y presentación de información escrita resulta fundamental para la elaboración de los informes inherentes a los cuadros de cálculo a realizar, lo que se conseguirá con un ágil manejo de aplicaciones de hojas de cálculo y procesador de textos.

Por último, el conocimiento de contenidos básicos relativos a otros temas del área de economía financiera y contabilidad, como son la identificación diferenciada de los conceptos relacionados con operaciones de financiación, inversión y gasto en la empresa hostelera, ayudará a la comprensión y manejo de los términos analíticos objeto de la materia.

#### Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Desarrollo de contenidos teóricos	29	100
Desarrollo de contenidos prácticos	20	100
Feedback trabajos	2	100
Exámenes	4	100
Trabajo autónomo del estudiante	65	0

#### Relación actividades/competencias (método de trabajo):

Las competencias planteadas serán adquiridas por los alumnos por dos vías: las sesiones presenciales con la profesora y por otro lado su propio trabajo autónomo continuado, individual y en grupo.

Las sesiones presenciales se desglosarán en dos actividades completamente diferenciadas, por un lado la explicación de los conceptos teóricos que se realizará en el aula y por otro lado la aplicación de ese soporte teórico a la práctica a través de la resolución de ejercicios por parte de los alumnos siguiendo las pautas de la profesora, tanto en horario presencial en el aula de informática como en horario de trabajo autónomo, utilizando para ello la herramienta informática Excel. A su vez en sesiones presenciales y autónomas, en base a los cálculos realizados, el estudiante elaborará el informe analítico correspondiente utilizando las herramientas informáticas de Excel y Word.

Por tanto, el trabajo autónomo del alumno se basará en el estudio de los conocimientos teóricos analíticos y su aplicación en la empresa hotelera, la resolución completa o parcial de ejercicios planteados en clase y la elaboración de documentación analítica y cuadros de imputación de costes en función de casos previamente planteados en clase, para lo que será necesario que el estudiante trabaje con información complementaria que deberá buscar en libros de texto y manuales de asignaturas de cursos anteriores de la titulación.

Posteriormente, la profesora realizará el feedback correspondiente que permitirá a cada alumno detectar las acciones de mejora planteadas para el trabajo entregado. Mediante sesiones presenciales voluntarias, cada estudiante podrá realizar sesiones tutoriales de resolución de dudas y la revisión de cualquiera de las pruebas que componen la evaluación de la materia. La profesora y los alumnos utilizarán además la plataforma virtual del CSHG como medio de comunicación para el planteamiento y resolución de dudas o cualquier otra comunicación que se estime necesaria.



5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E18 - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	29	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	20	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	6	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	65	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0
EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>NIVEL 2: Control Interno</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	4	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>





No	No	No																		
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>																			
No	No																			
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>																				
Mención en Dirección Hotelera																				
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3																				
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>																				
<p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definir e interpretar los conceptos básicos del control interno en una empresa del sector hotelero</li> <li>Dominar los principios básicos de dicho control interno</li> <li>Diseñar y aplicar un sistema integrado de control interno para una empresa del sector servicios</li> <li>Definir y utilizar los principios básicos de la auditoría interna</li> <li>Definir, interpretar y poner en práctica los principales componentes de la auditoría interna</li> <li>Definir e interpretar las características básicas de la auditoría de cuentas (externa), y diferenciar este concepto de la auditoría interna</li> </ul>																				
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>																				
<p><b>Contenidos:</b></p> <p><u>Bloque 1: Control Interno</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tema 1: Introducción al control interno</li> <li>Tema 2: Los controles generales</li> <li>Tema 3: Los controles de aplicación</li> <li>Tema 4: El control interno contable</li> </ul> <p><u>Bloque 2: Auditoría</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tema 5: La auditoría de cuentas</li> <li>Tema 6: La auditoría interna</li> </ul>																				
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>																				
<p><b>Recomendaciones previas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El dominio de programas de informática como Microsoft Excel, PowerPoint y Word será especialmente interesantes para un correcto desarrollo del estudio de la materia, pues permitirá la resolución de ejercicios, la preparación de pequeñas presentaciones y la elaboración de los informes necesarios.</li> <li>El dominio de las habilidades de comunicación oral y escrita serán de especial relevancia para la toma de decisiones y la elaboración y defensa de los informes necesarios.</li> <li>El dominio de conocimientos básicos de temas estudiados en cursos anteriores de Finanzas serán especialmente importantes para el desarrollo de la materia, como son las áreas Contabilidad, Matemáticas o Estadística.</li> <li>Asimismo el dominio de temas vinculados a la gestión de Recursos Humanos, gestión comercial, gestión de calidad y gestión de operaciones en hostelería (estudiados en cursos anteriores en asignaturas de otros departamentos) será de especial interés para permitir al estudiante afrontar los retos docentes de la asignatura.</li> </ul> <p><b>Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>% presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Desarrollo de contenidos teóricos</td> <td>32</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Desarrollo de contenidos prácticos</td> <td>20</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Tutorías</td> <td>1</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>2</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Trabajo autónomo del estudiante</td> <td>65</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>			Actividades formativas	Horas	% presencialidad	Desarrollo de contenidos teóricos	32	100	Desarrollo de contenidos prácticos	20	100	Tutorías	1	100	Exámenes	2	100	Trabajo autónomo del estudiante	65	0
Actividades formativas	Horas	% presencialidad																		
Desarrollo de contenidos teóricos	32	100																		
Desarrollo de contenidos prácticos	20	100																		
Tutorías	1	100																		
Exámenes	2	100																		
Trabajo autónomo del estudiante	65	0																		
<p><b>Relación actividades/competencias (método de trabajo):</b></p>																				



La materia consta de 6 temas distribuidos en dos bloques formativos. Cada tema es clasificado según el nivel de importancia relativa a la hora de alcanzar los objetivos y competencias establecidos para la asignatura. Podemos concluir entonces un mapa donde nos encontraremos con:

A (*relevancia muy alta*) un total de 2 temas, que se consideran los más relevantes para alcanzar los objetivos y competencias de la asignatura.

B (*relevancia alta*) en el caso de 3 temas.

C (*relevancia media*) que en esta materia incluye 1 tema más.

El **bloque I** se desarrolla en cuatro temas que se dedican al estudio del control interno en su conjunto, destacando especialmente la confección de controles generales y de aplicación.

El **bloque II** recoge los dos temas vinculados a la parte de auditoría, que estudiará la auditoría externa (o de cuentas) y la auditoría interna.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

Compuesta por la evaluación de los temas 1 a 6, en la que todos los alumnos deberán realizar dos casos prácticos de manera obligatoria (según el desarrollo planteado en la descripción de cada tema) y dos exámenes parciales, que ponderarán un 30% cada examen parcial, un 30% el caso práctico 1 y un 10% el caso práctico 2.

Si la nota obtenida por los alumnos en estas pruebas alcanza una nota media de seis (6 puntos) habiendo obtenido un mínimo de cuatro (4 puntos) en las cuatro calificaciones descritas, esta nota media obtenida será la calificación final de la asignatura sin necesidad de realizar el examen final.

Aquellos alumnos que no hubiesen superado la asignatura a través de la evaluación continua, bien por no alcanzar los límites exigidos o bien por haber faltado a más sesiones presenciales de las establecidas, deberán presentarse al examen final de la materia, que ponderará un 30% de la evaluación del curso.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.

T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.



T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T12 - Liderazgo responsable.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	32	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo, juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)	20	100
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	3	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	65	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Estudios de casos y resolución de problemas y ejercicios		
Aprendizaje cooperativo		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN CONTINUA (pruebas parciales, trabajos grupales e individuales, estudio de casos y análisis de problemas, ejecución durante las actividades prácticas, proyectos, portafolios, presentaciones, actitud-asistencia y participación, autoevaluación y otros). Supone un porcentaje de la nota entre 30% y 100%, pudiendo liberar por tanto al estudiante de la evaluación final.	60.0	100.0



EVALUACIÓN FINAL (exámenes y pruebas escritas y orales). Supone un porcentaje de la nota entre 0% y 70%.	0.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: Prácticas Académicas Externas</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Practicum en Empresas I</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		12
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	Sí	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Competencias específicas a las que contribuye la asignatura:</b></p> <p>E1- Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo</p> <p>E2- Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos</p> <p>E4-Tener una marcada orientación de servicio al cliente</p> <p>E5-Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras</p> <p>E6-Gestionar los recursos financieros</p> <p>E7-Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización</p> <p>E8-Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras</p> <p>E9-Manejar técnicas de comunicación</p> <p>E14-Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero</p> <p>E15-Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones hosteleras</p> <p>E17-Trabajar en entornos socioculturales diferentes</p> <p>E19. Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental</p> <p>E20- Identificar, investigar y evaluar problemas o situaciones ofreciendo soluciones eficaces mediante la generación de nuevas ideas y conceptos de manera creativa, aplicando dichas soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		



**Contenidos:**

- El alumno/a se integrará en un establecimiento hostelero, colaborando en la gestión del mismo.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Recomendaciones previas:**

El alumno/a apoyará el desarrollo de sus prácticas en empresa en las competencias adquiridas en las diferentes asignaturas del curso.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Prácticas en situaciones reales en empresa	330	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

El alumno/a se integrará en un establecimiento hostelero para conocer su realidad. Tendrá asignado un tutor/a en la empresa que asegurará que el desarrollo de sus prácticas se ajuste al programa establecido y otro tutor/a en el Centro que realizará el apoyo y seguimiento oportuno.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación tendrá en cuenta tanto aspectos profesionales relacionados con las habilidades y destrezas necesarias para el correcto desempeño de las tareas que le sean asignadas como aspectos personales relacionados con las competencias genéricas adquiridas (relacionadas con sus capacidades de atención al cliente, integración en el equipo de trabajo, autonomía, iniciativa y espíritu emprendedor). También se evaluará el resultado obtenido en las tareas encomendadas.

Será evaluado tanto por su tutor/a en el establecimiento como por tutor/a el responsable de sus prácticas en el Centro, siendo la evaluación correspondiente a la empresa como mínimo el 50% de la nota final.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.



T6 - Trabajo en equipo.		
T7 - Trabajo en un contexto internacional.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T12 - Liderazgo responsable.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.		
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
FORMACIÓN PRÁCTICA EN EMPRESA (períodos práctico-profesionales y practicum)	330	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	30	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESA (tutor académico, tutor en empresa). La nota de tutor en empresa supone un porcentaje mínimo del 50% de la calificación; el restante porcentaje hasta 100% corresponde al tutor académico en el centro.	100.0	100.0
<b>NIVEL 2: Practicum en Empresas II</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	16	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	16	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	Sí	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Competencias específicas a las que contribuye la asignatura:</b></p> <p>E1- Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo</p> <p>E2- Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos</p> <p>E4-Tener una marcada orientación de servicio al cliente</p> <p>E5-Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras</p> <p>E6-Gestionar los recursos financieros</p> <p>E7-Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización</p> <p>E8-Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras</p> <p>E9-Manejar técnicas de comunicación</p> <p>E14-Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero</p> <p>E15-Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones hosteleras</p> <p>E17-Trabajar en entornos socioculturales diferentes</p> <p>E19. Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental</p>		



E20-. Identificar, investigar y evaluar problemas o situaciones ofreciendo soluciones eficaces mediante la generación de nuevas ideas y conceptos de manera creativa, aplicando dichas soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

**Contenidos:**

- El alumno/a se integrará en un establecimiento hostelero, colaborando en la gestión del mismo.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

**Recomendaciones previas:**

El alumno/a apoyará el desarrollo de sus prácticas en empresa en las competencias adquiridas en las diferentes asignaturas del curso y, especialmente, en el Practicum I.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Prácticas en situaciones reales en empresa	450	100
Trabajo autónomo del estudiante	30	0

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

El alumno se integrará en un establecimiento hostelero para conocer su realidad. Tendrá asignado un tutor/a en la empresa que asegurará que el desarrollo de sus prácticas se ajuste al programa establecido y otro tutor/a en el Centro que realizará el apoyo y seguimiento oportuno.

Se podrán programar prácticas extracurriculares adicionales a las indicadas en el plan de estudios, conforme a la normativa de aplicación, en la medida que permitan una mejor adaptación a los criterios organizativos de la empresa y la incorporación al mercado laboral por parte del estudiante.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

La evaluación tendrá en cuenta tanto aspectos profesionales relacionados con las habilidades y destrezas necesarias para el correcto desempeño de las tareas que le sean asignadas como aspectos personales relacionados con las competencias genéricas adquiridas (relacionadas con sus capacidades de atención al cliente, integración en el equipo de trabajo, autonomía, iniciativa y espíritu emprendedor). También se evaluará el resultado obtenido en las tareas encomendadas.

Será evaluado tanto por su tutor/a en el establecimiento como por tutor/a el responsable de sus prácticas en el Centro, siendo la evaluación correspondiente a la empresa como mínimo el 50% de la nota final.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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





<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.		
T2 - Capacidad de organización y planificación.		
T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.		
T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.		
T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.		
T6 - Trabajo en equipo.		
T7 - Trabajo en un contexto internacional.		
T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T12 - Liderazgo responsable.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV2 - Orden, higiene, disciplina, puntualidad e imagen personal, de manera proactiva.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.		
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
FORMACIÓN PRÁCTICA EN EMPRESA (períodos práctico-profesionales y practicum)	450	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y	30	0



ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método de demostración práctica		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESA (tutor académico, tutor en empresa). La nota de tutor en empresa supone un porcentaje mínimo del 50% de la calificación; el restante porcentaje hasta 100% corresponde al tutor académico en el centro.	100.0	100.0
<b>5.5 NIVEL 1: Trabajo Fin de Grado</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
6		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p><b>Competencias específicas a las que contribuye la asignatura:</b></p> <p>El Trabajo de Fin de Grado permite verificar la adquisición por el estudiante de todas las competencias incluidas en el plan de estudios, facilitando su puesta en práctica. De manera destacada, se pueden indicar las expuestas a continuación.</p> <p><b>Competencias básicas</b></p> <p>B1, B2, B3, B4, B5</p> <p><b>Competencias específicas- mención Dirección Hotelera</b></p> <p>E1, E2, E3, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E12, E14, E15, E16, E17, E18, E19, E20.</p> <p><b>Competencias específicas- mención Gastronomía</b></p>		



E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E13, E14, E15, E16, E17, E18, E19, E20.

**Competencias genéricas- mención Dirección Hotelera**

T1, T2, T3, T4, T5, T6, T8, T11, T13, T14, T15, T16

**Competencias genéricas- mención Gastronomía**

T1, T2, T3, T4, T5, T6, T8, T9, T10, T11, T12, T13, T14, T15, T16, T17

**Competencias vinculadas a actitudes o valores- mención Dirección Hotelera**

AV3, AV4

**Competencias vinculadas a actitudes o valores- mención Gastronomía**

AV1, AV3, AV4

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

**Contenido:**

Elaboración de un proyecto de ámbito empresarial que implique o bien la integración y puesta en práctica de conocimientos y competencias de diferentes áreas de conocimiento del plan de estudios, con una visión global e integrada, o bien la especialización en un ámbito específico del currículum del plan de estudios, vinculado a la explotación real de un establecimiento.

El contenido podrá suponer la realización de un análisis crítico de la realidad empresarial de dicho establecimiento o el desarrollo de una propuesta adecuadamente valorada, así como su posible implementación y puesta en práctica.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**Recomendaciones previas:**

Según normativa de la USC, el Trabajo de Fin de Grado sólo podrá ser defendido y evaluado una vez que se tenga constancia de que el estudiante superó el resto de créditos necesarios para la obtención del título.

**Actividades formativas en horas, metodologías de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante**

Mención Dirección Hotelera:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Sesiones expositivas: presentación de la orientación del trabajo, diseño y gestión de proyectos y otras actividades	6	100
Tutorías de trabajo	15	100
Presentación y defensa del trabajo	3	100
Trabajo autónomo del estudiante	156	0

Mención Gastronomía:

Actividades formativas	Horas	% presencialidad
Sesiones expositivas: presentación de la orientación del trabajo, diseño y gestión de proyectos y otras actividades	6	100
Puesta en práctica (*)	35	100



Tutorías de trabajo	15	100
Presentación y defensa del trabajo	3	100
Trabajo autónomo del estudiante (*)	121	0

(\*) En esta mención, 35 horas de trabajo autónomo son dedicadas a actividades de puesta en práctica.

**Relación actividades/competencias (método de trabajo):**

Inicialmente, en cada curso se realizará una presentación de los objetivos y orientación de cada trabajo de fin de grado (TFG), junto con la planificación del mismo.

El TFG estimula el aprendizaje autónomo, confiando al alumnado mayor confianza en su capacidad de aprender por sí mismo y complementa su capacidad de adaptación. Permite la adquisición y puesta en práctica de conocimientos y habilidades vinculados a las diferentes áreas, posibilitando desarrollar las capacidades de iniciativa y emprendimiento, creatividad e innovación.

Se realizarán tutorías personalizadas de apoyo y orientación al estudiante en la realización del trabajo, procurando desarrollar la capacidad reflexiva en el estudiante y potenciando su autonomía en habilidades como la planificación, resolución de problemas y toma de decisiones.

Específicamente, en la *mención Gastronomía*, la temática del TFG y el concepto desarrollado se pondrán en práctica, permitiendo tangibilizar el planteamiento expuesto.

Al final del proceso, el trabajo fin de grado se expondrá y se defenderá su contenido.

**Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:**

Las tutorías obligatorias permitirán ir evaluando el grado de compromiso, responsabilidad y seguimiento de las orientaciones establecidas por el tutor/a, así como el grado de iniciativa y resolución de problemas.

En la evaluación final, se tendrán en cuenta aspectos como la organización y estructura del trabajo, su contenido (metodología, fuentes y recursos, análisis realizado, conclusiones), corrección lingüística, la presentación oral y escrita del trabajo y otros aspectos que puedan ser relevantes.

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

T1 - Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis.

T2 - Capacidad de organización y planificación.

T3 - Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial.

T4 - Conocimientos de informática y TIC relativos al ámbito de estudio.

T5 - Resolución de problemas y toma de decisiones.

T6 - Trabajo en equipo.



T8 - Habilidades en las relaciones interpersonales y resolución de conflictos.		
T9 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.		
T10 - Razonamiento crítico, compromiso ético y social.		
T11 - Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones.		
T12 - Liderazgo responsable.		
T13 - Iniciativa, espíritu emprendedor, resiliencia y orientación al logro.		
T14 - Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental.		
T15 - Diseño y gestión de proyectos.		
T16 - Habilidades de investigación y curiosidad intelectual.		
T17 - Capacidad para poner en práctica los conocimientos con perspectiva social y de crecimiento.		
AV1 - Vocación de servicio y espíritu de colaboración.		
AV3 - Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional.		
AV4 - Autoconfianza y seguridad.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
E4 - Tener una marcada orientación de servicio al cliente.		
E5 - Analizar, sintetizar y resumir la información económico-patrimonial de las organizaciones hosteleras.		
E6 - Gestionar los recursos financieros en las empresas del sector hostelero.		
E7 - Definir objetivos, estrategias y políticas de comercialización de las empresas del sector hostelero.		
E8 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones hosteleras (alojativas y gastronómicas).		
E9 - Manejar técnicas de comunicación.		
E10 - Comprender el marco legal y fiscal que regula las actividades hosteleras.		
E12 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.		
E13 - Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.		
E14 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en el sector hostelero.		
E15 - Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones del sector hostelero.		
E16 - Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.		
E17 - Trabajar en entornos socioculturales diferentes vinculados con la actividad hostelera.		
E18 - Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones hosteleras (alojativas y de restauración).		
E2 - Reconocer las principales estructuras político-administrativas turísticas y los principales agentes turísticos, en los que se enmarca la actividad hostelera..		
E1 - Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.		
E3 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación turística.		
E19 - Comprender la importancia de la sostenibilidad, tanto a nivel económico, social y ambiental, contribuyendo al desarrollo sostenible en el ámbito gastronómico y hotelero..		
E20 - Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES PARTICIPATIVAS (clases teóricas, conferencias y charlas)	6	100
CLASES INTERACTIVAS (análisis de problemas y supuestos prácticos, estudio de casos, trabajos grupales cooperativos, debates y tormenta de ideas, proyectos, talleres y seminarios, dinámicas de grupo,	3	100



juegos de rol, presentaciones y defensa de trabajos, foros y otros)		
EXÁMENES TEÓRICO-PRÁCTICOS, TUTORÍAS y SESIONES DE FEEDBACK.	15	100
TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO/A (estudio personal, trabajos y ejercicios, memorias, portafolios, lecturas, preparación de talleres y seminarios, etc.)	156	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Método expositivo (lección magistral participativa)		
Aprendizaje cooperativo		
Aprendizajes basados en problemas y orientados a proyectos		
Otras: gamificación, clase invertida, design thinking, thinking based learning, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
EVALUACIÓN DEL TRABAJO FIN DE GRADO (estructura, contenido, desarrollo, presentación y defensa). La estructura de evaluación dependerá de cada mención y el tipo de trabajo.	100.0	100.0



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Otros Centros de Nivel Universitario	Otro personal docente con contrato laboral	100	50	100
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 %
70	15	85
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Tasa de rendimiento	80
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p><b>8.2 Progreso y resultados del aprendizaje (procedimiento general de la Universidad)</b></p> <p>La USC evalúa el rendimiento general de los estudiantes de sus titulaciones oficiales principalmente a través de seis indicadores (<i>definiciones ANECA-ACSUG</i>):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tasa de rendimiento</li> <li>• Tasa de éxito</li> <li>• Tasa de eficiencia</li> <li>• Tasa de abandono</li> <li>• Duración media de los estudios</li> <li>• Tasa de graduación</li> </ul> <p>En el proceso PC-05 Análisis de resultados y mejora de los programas, que forma parte del Sistema de Calidad del Centro (SGC), se especifican los diferentes tipos de resultados académicos. El/la responsable de calidad del centro (RCC), o persona en quien delegue, es responsable de recibir la información necesaria para el análisis y de trasladarla al coordinador/a de título, que deberá revisarla y comprobar su validez.</p> <p>Los resultados que son objeto de medición y análisis son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resultados del programa formativo: indicadores de resultados, el grado de cumplimiento de la programación docente, modificaciones significativas realizadas, etc.</li> <li>• Resultados del aprendizaje: miden el cumplimiento de los objetivos de aprendizaje de los/las estudiantes.</li> <li>• Resultados de inserción laboral.</li> <li>• Resultados de la retroalimentación de los grupos de interés (medidas de percepción y análisis de incidencias).</li> <li>• Resultados de los procedimientos de consulta internos o externos para valorar la relevancia y actualización del perfil de egreso de los estudiantes del título o que valoren la adquisición del aprendizaje.</li> <li>• Impacto de la aplicación de las distintas normativas (admisión, permanencia, reconocimiento de créditos, evaluación...) en los resultados del programa.</li> </ul> <p>La Comisión de Título, a partir de la información proporcionada por el/a RCC, analizará el grado de consecución de las acciones planificadas y de los objetivos asociados a cada uno de los indicadores definidos, para evaluar la eficacia de la titulación. Como consecuencia de este análisis, se proponen acciones de mejora en función de los resultados obtenidos.</p> <p>El CSHG dispondrá de estos indicadores y adicionalmente podrá plantear otro tipo de actividades, de carácter interno o contando con colaboraciones externas, que permitan en cualquier momento realizar una evaluación sobre la adquisición y el nivel de consecución de determinadas competencias. Sirva, como ejemplo, diferentes <i>¿audit¿</i> que se han realizado en diferentes cursos académicos para verificar el nivel de dominio en los tres idiomas extranjeros que actualmente se imparten en el Centro.</p> <p>Para mayor información se puede consultar la página de la USC <a href="https://www.usc.gal/es/servizos/calidade/sgic.html">https://www.usc.gal/es/servizos/calidade/sgic.html</a>.</p>		



Asimismo recalcar que, como se indicó en apartados anteriores de la memoria, el *Trabajo Fin de Grado* viene a ser también un buen instrumento para verificar la consecución de la globalidad de las competencias planteadas en el currículo formativo, adicionalmente a la información que aportan los resultados de evaluación de cada uno de los cursos y sus asignaturas correspondientes.

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	<a href="https://www.cshg.gal/es/normas-e-regulamentos">https://www.cshg.gal/es/normas-e-regulamentos</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2022
-----------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

### 10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

#### 10.2 Procedimiento propuesto para el reconocimiento del Diploma Superior en Gestión Hotelera en el nuevo plan de estudios de Grado

Este aspecto ha sido expuesto en el apartado anterior de manera gráfica, a través del proceso de transición e implantación, según la fecha de inicio de impartición del Grado.

En las siguientes tablas se muestra la equivalencia entre los planes de estudio del Diploma Superior en Gestión Hotelera y el Grado en Gestión de Empresas Hosteleras. mención en Dirección Hotelera. y el nivel de reconocimiento académico propuesto.

Por último, recalcar de nuevo que con todo este proceso el título propio de Diploma Superior en Gestión Hotelera irá extinguiéndose de forma paulatina y coordinada.

TABLA DE EQUIVALENCIAS (reconocimiento)					
Diploma Superior en Gestión Hotelera (título propio)				Grado en Gestión de Empresas Hosteleras Mención: Dirección Hotelera	
Asignaturas	Créditos ECTS	Curso	Carácter	Asignaturas	Créditos ECTS
Prácticas operativas dpto. A&B	20	1º	OB	Prácticas operativas dpto. A&B	12
Organización Operativa dpto. A&B	4,5	1º	OB	Organización Operativa dpto. A&B	4 de 16
Fundamentos y Recursos en Enología	4,5	1º	OB	Fundamentos y Recursos en procesos elaborac. de bebidas y Cata	4
Higiene, Nutrición y Dietética	4,5	1º	OB	Higiene Alimentaria, Nutrición y Dietética	4
Psicología, Comunic. y Habil. Interpers.	6	1º	FB	Habilid. Interpers.y Comunicac, Empresa	6
Matemáticas Aplicadas a la Gestión	6	1º	FB	Cálculo de Operaciones Financieras	6
Francés o Alemán I	4,5	1º	FB	Français I o Deutsch I	4
Inglés Empresarial I	6	1º	FB	English for Hospitality I	4
TIC aplicadas a la Gestión Empres. I	4	1º	FB	TIC aplicadas a la Gestión Empres. I	4
Practicum en Empresas I	17	1º	OB	Organización Operativa dpto. A&B (créditos de la formación práctica en empresa, incluida en la materia)	12 de 16
Legislación y Fiscalidad Empresarial	6	2º	FB	Legislación y Fiscalidad Empresarial	6
Economía Turística	6	2º	FB	Economía	6
Estadística Aplicada al Turismo	4,5	2º	OB	Estadística Aplicada	4
Introducción Marketing Turístico	6	2º	FB	Marketing Hotelero y Gastronómico	6
Operaciones de Recepción	6	2º	OB	Organización Operativa y Prácticas del.....	8 de 20





<i>Regiduría de Pisos</i>	4,5	2º	OB	.....Departamento de Alojamiento	
Contabilidad Empresarial	9	2º	FB	Contabilidad Empresarial	6
Francés o Alemán II	6	2º	FB	Français II o Deutsch II	4
Inglés Empresarial II	6	2º	FB	English for Hospitality II	4
TIC aplicadas a la Gestión Empres. II	6	2º	FB	TIC aplicadas a la Gestión Empres. II	4
<i>Practicum en Empresas II</i>	17	2º	OB	<i>Organización Operativa y Prácticas del Departamento de Alojamiento</i> (créditos de la formación práctica en empresa, incluida en la materia)	12 de 20
Gestión de A&B	6	3º	OB	Gestión de Alimentos y Bebidas	6
Gestión de Alojamiento e Innovación hotelera	9	3º	OB	Gestión Instalac., Innovac. Hotelera y Sostenibilidad Medioambiental	4
				Gestión de Alojamiento	6
Gestión de Recursos Humanos	6	3º	OB	Gestión de Personas y del Talento	6
Gestión-Organiz. Empresas Hoteleras	4,5	3º	OB	Gestión Financiera Empresas Hoteleras	4
Revenue Management	4,5	3º	OB	Revenue Management Hotelero	6
Marketing y Comunicación Hotelera	3	3º	OB	Comunicación Hotelera y Gastronómica	4
Contabilidad Aplic. a la Gestión Hotelera	4,5	3º	OB	Contabilidad Aplicada	4
Francés o Alemán III	6	3º	OB	Français III o Deutsch III	4
Inglés Empresarial III	6	3º	OB	Business English	4
<i>Practicum en Empresas III</i>	17	3º	OB	<i>Practicum en Empresas I</i>	12
<b>TABLA DE EQUIVALENCIAS (reconocimiento)</b>					
<b>Diploma Superior en Gestión Hotelera (título propio)</b>				<b>Grado en Gestión de Empresas Hoteleras Mención: Dirección Hotelera</b>	
<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Curso</b>	<b>Carácter</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>
Inglés Empresarial IV	4,5	4º	OB	English for Hotel Industry Executives	4
Dirección de Marketing Hotelero	9	4º	OB	Dirección de Marketing Hotelero	6
Dirección RRHH y Habilidades Directivas	6	4º	OB	Negoc.Colect. y Habil.Direc. Empr. Hotel	6
Direcc. Económica Empresas Hoteleras	4,5	4º	OB	Análisis Económico-financiero	4
Control Interno	4,5	4º	OB	Control Interno	4
Análisis y Gestión de Costes	4,5	4º	OB	Análisis y Gestión de Costes	4
Francés o Alemán IV (OB)	4,5	4º	-----	Français IV o Deutsch IV (OP)	3
Direcc. Estratég. Empres. hoteleras (OP)	3	4º	-----	Direcc. Estratég. Empres. hoteleras (OB)	4
Optativa I	3	4º	OP	Optativa I	3
Optativa II	3	4º	OP	<i>Optativa II (ver casos en <u>curso de adaptación</u>)</i>	---
<i>Practicum en Empresas IV</i>	31	4º	OB	<i>Practicum en Empresas II</i>	16
<b>Proyecto Fin Titulación- TFT</b>	9	4º	OB	<b>Trabajo Fin Grado- TFG</b> (no se reconocen los 6 ECTS)	---
(FB: formación básica, OB: obligatoria; OP: optativa)					



Expuestas las tablas de equivalencias y según se indica dentro del apartado 4 en *Curso puente o de adaptación al Grado*, los egresados/as del título propio *Diploma Superior en Gestión Hotelera* que deseen obtener el *Grado en Gestión de Empresas Hosteleras, en su mención Dirección Hotelera*, accederán directamente al Grado realizando un curso de adaptación, planteado en virtud del análisis realizado de las equivalencias entre las competencias, conocimientos y habilidades o destrezas, de los planes de estudio de ambas titulaciones, y cumpliendo con la normativa universitaria vigente.

Dicho curso de adaptación supondrá realizar y superar un número de créditos ECTS específicos, dependiendo de las casuísticas reflejadas a continuación, y siempre teniendo que cursar el Trabajo Fin de Grado:

**CASUÍSTICAS**

- **Alumno/a situación 1** (número mínimo de créditos a cursar): estudiante que cursó y superó Dirección Estratégica en Diploma Superior.  
*Créditos a cursar en el Grado:* una materia optativa de libre elección (3 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de **9 créditos ECTS**.
- **Alumno/a situación 2:** estudiante que no cursó Dirección Estratégica en Diploma Superior.  
*Créditos a cursar en el Grado:* Dirección Estratégica (4 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de **10 créditos ECTS**.
- **Alumno/a situación 3 (estudiante situación 1 + Revenue):** estudiante que cursó y superó Dirección Estratégica en Diploma Superior y no cursó Revenue Management.  
*Créditos a cursar en el Grado:* Revenue Management de 3º curso (6 ECTS), una materia optativa de libre elección de 4º curso (3 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de **15 créditos ECTS**.
- **Alumno/a situación 4 (estudiante situación 2 + Revenue):** estudiante que no cursó Dirección Estratégica en Diploma Superior y tampoco cursó Revenue Management.  
*Créditos a cursar en el Grado:* Revenue Management de 3º curso (6 ECTS), Dirección Estratégica de 4º curso (4 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (6 ECTS). Total de **16 créditos ECTS**.

El resto de competencias, conocimientos y habilidades o destrezas, y por tanto los créditos ECTS del *título propio*, serán reconocidos en el *Grado*.

Para poder cursar esta adaptación, el CSHG ofertará un número máximo de **50 plazas** por curso, para que el alumnado egresado del Diploma Superior pueda matricularse y obtener la titulación de Grado. La admisión se realizará por orden de calificación del expediente académico del título propio.

En el caso de los estudiantes que no hayan obtenido el título propio, al no haberlo finalizado, el acceso se realizará por el sistema ordinario de acceso a la universidad, procediendo, una vez admitidos, el reconocimiento de créditos que corresponda según la normativa universitaria (ver artículo 10 del RD 822/2021).

**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
46906841C	MARTA	FERNÁNDEZ	VÁZQUEZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Carretera Santiago-Noia Km.3 A Barcia	15897	A Coruña	Santiago de Compostela
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
marta.fernandez.vazquez@xunta.gal	9811542519	981542590	Directora de Profesionalización- Turismo de Galicia

**11.2 REPRESENTANTE LEGAL**

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
76565571C	ANTONIO	LOPEZ	DÍAZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Praza do Obradoiro, s/n - Reitoría	15782	A Coruña	Santiago de Compostela
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
reitor.secretaria@usc.gal	881811001	881811001	Rector

**11.3 SOLICITANTE**

El responsable del título no es el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
32780267T	JOSÉ	BENDAÑA	DOCE



DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Carretera Santiago-Noia Km.3 A Barcia	15897	A Coruña	Santiago de Compostela
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
jose.bendana.doce@xunta.gal	981542519	981542590	Coordinador Académico- Centro Superior de Hostelería de Galicia



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre :02\_JUSTIFICACION\_DEF.pdf

HASH SHA1 :BE3E1B51C9C29A59826F3639E284AD26B265B64E

Código CSV :506239765888566890637669

Ver Fichero: 02\_JUSTIFICACION\_DEF.pdf



#### **Apartado 4: Anexo 1**

Nombre :4\_1\_INFO\_PREVIA\_DEF.pdf

HASH SHA1 :6B2FAE11E96440CB6894649F9B719FCA3F877F47

Código CSV :506239839586050458779953

Ver Fichero: 4\_1\_INFO\_PREVIA\_DEF.pdf



#### **Apartado 4: Anexo 2**

**Nombre :** Anexo 11.1.\_CSHG- MEM\_TÍT\_ PROPIO\_DSGH\_ 2012 y modificac.pdf

**HASH SHA1 :** C07B809F8D3DE7C307A8DF7B38605A059DC5FC1C

**Código CSV :** 458023305350484598657969

**Ver Fichero:** Anexo 11.1.\_CSHG- MEM\_TÍT\_ PROPIO\_DSGH\_ 2012 y modificac.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :CSHG-USC\_Memoria GRADO GEH-Apto 5.1\_ Descripción Plan Estudios.pdf

HASH SHA1 :C4D235D24752E37D637D89F1EB5EDD35C50C05E3

Código CSV :505499863301068163938096

Ver Fichero: CSHG-USC\_Memoria GRADO GEH-Apto 5.1\_ Descripción Plan Estudios.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre :CSHG-USC-Memoria GRADO GEH- Apto 6.1\_Profesorado.pdf

HASH SHA1 :F6B69BFDDFE37D2C32619FFC4F2CFE68C49A0529

Código CSV :506215715207773341180263

Ver Fichero: CSHG-USC-Memoria GRADO GEH- Apto 6.1\_Profesorado.pdf





## Apartado 6: Anexo 2

Nombre :CSHG-USC\_Memoria GRADO GESTIÓN EMPRESAS HOSTELERAS-Apto 6.2\_ Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 :CECF0464F38966AD0E3ED7E9EDEEBA71BBE01290

Código CSV :465762073230070640197335

Ver Fichero: CSHG-USC\_Memoria GRADO GESTIÓN EMPRESAS HOSTELERAS-Apto 6.2\_ Otros Recursos Humanos.pdf



## **Apartado 7: Anexo 1**

**Nombre** :CSHG-USC\_Memoria GRADO GEH-Apto 7\_ Recursos Materiales y Servicios.pdf

**HASH SHA1** :EE21EFB1ABD655179E99C1CF73867EC245B24F0B

**Código CSV** :505501084509250521538890

Ver Fichero: CSHG-USC\_Memoria GRADO GEH-Apto 7\_ Recursos Materiales y Servicios.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

**Nombre :** CSHG-USC\_Memoria GRADO GESTIÓN EMPRESAS HOSTELERAS-Apto 8.1\_ Rdos previstos-Valores cuantitativos.pdf

**HASH SHA1 :** AD6888C3D5B74087335599A7537E3457658F246C

**Código CSV :** 465762881523721845535399

Ver Fichero: CSHG-USC\_Memoria GRADO GESTIÓN EMPRESAS HOSTELERAS-Apto 8.1\_ Rdos previstos-Valores cuantitativos.pdf



## **Apartado 10: Anexo 1**

**Nombre :** CSHG-USC- Memoria GRADO GEH- Apto 10.1\_Implantación.pdf

**HASH SHA1 :** CF70C6D1287AD76A91767B72CBF26B2190608F02

**Código CSV :** 505501499041666020554085

**Ver Fichero:** CSHG-USC- Memoria GRADO GEH- Apto 10.1\_Implantación.pdf



