

COMPETENCIAS A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

- **COMPETENCIAS BÁSICAS, GENERALES Y ESPECÍFICAS**

MÓDULO	MATERIA	COMPETENCIAS
<p>MÓDULO I</p> <p>FORMACIÓN BÁSICA</p>	<p>COMUNICACIÓN</p>	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas.

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. ▪ Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución. ▪ Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales. ▪ Desarrollar las destrezas de comunicación interpersonal y grupal y comprender el proceso de su aplicación en el ámbito de la empresa y sus recursos humanos, en dirección general y de funciones, departamentos y proyectos en el sector. ▪ Ser capaz de analizar el sentido y fundamento de la dignidad humana, las dimensiones fundamentales del ser humano, la evolución de las distintas antropologías a lo largo de la historia y sus implicaciones prácticas en el sector. ▪ Entender el funcionamiento de la empresa como organización que crea, se esfuerza y crea valor para sus "stakeholders", siendo siempre consciente de la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su actividad.
	EMPRESA	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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.

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales. ▪ Desarrollar las destrezas de comunicación interpersonal y grupal y comprender el proceso de su aplicación en el ámbito de la empresa y sus recursos humanos, en dirección general y de funciones, departamentos y proyectos en el sector.
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entender el funcionamiento de la empresa como organización que crea, se esfuerza y crea valor para sus "stakeholders", siendo siempre consciente de la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su actividad. ▪ Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa. ▪ Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias. ▪ Saber interpretar los estados financieros de la empresa, evaluar y gestionar costes como herramientas para la toma de decisiones. ▪ Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa. ▪ Capacidad de organizar las acciones comerciales y promocionales de la empresa buscando la calidad como derecho del cliente y ventaja competitiva de marketing. ▪ Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menús y servicios hoteleros con criterios económicos.
	ECONOMÍA	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación.

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. ▪ Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales. ▪ Entender el funcionamiento de la empresa como organización que crea, se esfuerza y crea valor para sus "stakeholders", siendo siempre consciente de la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su actividad. ▪ Detectar la vinculación entre el mundo actual y los acontecimientos históricos y reconocer la necesidad de localizar el marco histórico de cualquier acontecimiento para poder comprenderlo. ▪ Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias. ▪ Saber interpretar los estados financieros de la empresa, evaluar y gestionar costes como herramientas para la toma de decisiones.
	BIOQUÍMICA	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprender la interrelación e interacción de los fenómenos fisicoquímicos y biológicos que ocurren durante el proceso de producción, preparación, conservación, consumo y asimilación de los alimentos. ▪ Identificar los diferentes principios inmediatos y otros componentes presentes en los alimentos, su influencia en la calidad y atributos sensoriales de los mismos, y su influencia en el estado de salud del individuo dentro de un patrón alimentario. ▪ Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales. ▪ Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas sus facetas técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios.
--	--	---

<p>MÓDULO II DISCIPLINAR</p>	<p>ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES</p>	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad. ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar las destrezas de comunicación interpersonal y grupal y comprender el proceso de su aplicación en el ámbito de la empresa y sus recursos humanos, en dirección general y de funciones, departamentos y proyectos en el sector.
---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ser capaz de analizar el sentido y fundamento de la dignidad humana, las dimensiones fundamentales del ser humano, la evolución de las distintas antropologías a lo largo de la historia y sus implicaciones prácticas en el sector. ▪ Entender el funcionamiento de la empresa como organización que crea, se esfuerza y crea valor para sus "stakeholders", siendo siempre consciente de la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su actividad. ▪ Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa. ▪ Detectar la vinculación entre el mundo actual y los acontecimientos históricos y reconocer la necesidad de localizar el marco histórico de cualquier acontecimiento para poder comprenderlo. ▪ Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias. ▪ Saber interpretar los estados financieros de la empresa, evaluar y gestionar costes como herramientas para la toma de decisiones. ▪ Conocer y aplicar la normativa y legislación laboral aplicable al sector. ▪ Aplicar técnicas avanzadas de dirección y desarrollo profesional de personas. ▪ Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa. ▪ Capacidad de organizar las acciones comerciales y promocionales de la empresa buscando la calidad como derecho del cliente y ventaja competitiva de marketing. ▪ Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menú y servicios hoteleros con criterios económicos. ▪ Comprender y valorar la influencia de la gastronomía y las artes culinarias en el medio social: familia, comunidades locales y regionales, desarrollo económico, desarrollo social y medios de comunicación. ▪ Comprender las relaciones entre la gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano. ▪ Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas sus facetas: técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios. ▪ Familiarizarse con la realidad profesional del sector y ganar experiencia trabajando en entornos y situaciones reales y bajo normativas, exigencias y supervisión formales.
	ÉTICA	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. ▪ Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución. ▪ Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad.
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ser capaz de analizar el sentido y fundamento de la dignidad humana, las dimensiones fundamentales del ser humano, la evolución de las distintas antropologías a lo largo de la historia y sus implicaciones prácticas en el sector. ▪ Identificar el fundamento antropológico y metafísico de la Ética y definir la experiencia moral, su especificidad y sus características esenciales. ▪ Entender el funcionamiento de la empresa como organización que crea, se esfuerza y crea valor para sus "stakeholders", siendo siempre consciente de la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su actividad. ▪ Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias. ▪ Comprender y valorar la influencia de la gastronomía y las artes culinarias en el medio social: familia, comunidades locales y regionales, desarrollo económico, desarrollo social y medios de comunicación. ▪ Comprender las relaciones entre la gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano. ▪ Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas sus facetas: técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios.
	HUMANIDADES	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

		<p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución. ▪ Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales. ▪ Ser capaz de analizar el sentido y fundamento de la dignidad humana, las dimensiones fundamentales del ser humano, la evolución de las distintas antropologías a lo largo de la historia y sus implicaciones prácticas en el sector. ▪ Identificar el fundamento antropológico y metafísico de la Ética y definir la experiencia moral, su especificidad y sus características esenciales. ▪ Entender el funcionamiento de la empresa como organización que crea, se esfuerza y crea valor para sus "stakeholders", siendo siempre consciente de la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su actividad. ▪ Detectar la vinculación entre el mundo actual y los acontecimientos históricos y reconocer la necesidad de localizar el marco histórico de cualquier acontecimiento para poder comprenderlo.
--	--	--

	BROMATOLOGÍA Y SALUD	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal.
--	---------------------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprender la interrelación e interacción de los fenómenos fisicoquímicos y biológicos que ocurren durante el proceso de producción, preparación, conservación, consumo y asimilación de los alimentos. ▪ Identificar los diferentes principios inmediatos y otros componentes presentes en los alimentos, su influencia en la calidad y atributos sensoriales de los mismos, y su influencia en el estado de salud del individuo dentro de un patrón alimentario. ▪ Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales. ▪ Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos avanzados de producción y conservación de alimentos. ▪ Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos detallados de asimilación de alimentos y nutrición saludable. ▪ Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas sus facetas: técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios.
	ARTES CULINARIAS	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

	<p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Detectar la vinculación entre el mundo actual y los acontecimientos históricos y reconocer la necesidad de localizar el marco histórico de cualquier acontecimiento para poder comprenderlo. ▪ Comprender la interrelación e interacción de los fenómenos fisicoquímicos y biológicos que ocurren durante el proceso de producción, preparación, conservación, consumo y asimilación de los alimentos. ▪ Identificar los diferentes principios inmediatos y otros componentes presentes en los alimentos, su influencia en la calidad y atributos sensoriales de los mismos, y su influencia en el estado de salud del individuo dentro de un patrón alimentario. ▪ Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales. ▪ Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias. ▪ Conocer y aplicar las normas de servicio, higiene y calidad de alimentos en el entorno profesional de las artes culinarias, la restauración y la hotelería. ▪ Adquirir los conocimientos establecidos de las artes y técnicas básicas utilizadas en el ámbito de la asignatura y del manejo de utensilios, instrumentos y equipos profesionales correspondientes. ▪ Conocer los productos de origen animal y vegetal utilizados en la cocina profesional, con especial hincapié en su preparación, manejo y conservación desde su recepción hasta su transformación final. ▪ Desarrollar la creatividad culinaria a partir de la observación y el estudio de las peculiaridades y tradiciones regionales, el estudio de la historia y el conocimiento de la geografía, climatología, etnografía y cultivos locales. ▪ Desarrollar y educar la sensibilidad a los aspectos estéticos, de presentación y montaje de los platos y productos finales a los clientes.
--	---

		<ul style="list-style-type: none">▪ Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menú y servicios hoteleros con criterios económicos.▪ Comprender y valorar la influencia de la gastronomía y las artes culinarias en el medio social: familia, comunidades locales y regionales, desarrollo económico, desarrollo social y medios de comunicación.▪ Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos avanzados de producción y conservación de alimentos.▪ Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos detallados de asimilación de alimentos y nutrición saludable.▪ Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas sus facetas: técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios.
--	--	--

<p style="text-align: center;">MÓDULO III</p> <p style="text-align: center;">PRÁCTICAS Y TRABAJO FIN DE GRADO</p>	<p style="text-align: center;">PRÁCTICAS</p>	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad.
---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar las destrezas de comunicación interpersonal y grupal y comprender el proceso de su aplicación en el ámbito de la empresa y sus recursos humanos, en dirección general y de funciones, departamentos y proyectos en el sector. ▪ Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa. ▪ Familiarizarse con la realidad profesional del sector y ganar experiencia trabajando en entornos y situaciones reales y bajo normativas, exigencias y supervisión formales.
	<p>TRABAJO FIN DE GRADO</p>	<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. ▪ Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

		<p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ser capaz de aplicar e integrar los conocimientos adquiridos a la consecución de objetivos a través de un proyecto de investigación o ejecución en el sector.
--	--	--