

DESCRIPCIÓN DE LOS MÓDULOS O MATERIAS

- **Breve descripción de los módulos o materias y su secuencia temporal y adecuación a la adquisición de competencias:**

Breve descripción de los contenidos de cada materia

Descripción detallada de las materias

La Universidad Francisco de Vitoria considera fundamental la formación en competencias directivas de los futuros cuadros profesionales e investigadores en el sector de la hotelería y la restauración. Estos sectores se solapan frecuentemente según el tipo de establecimiento hotelero, que incluye casi siempre algún servicio de restauración. De forma análoga, los profesionales de alto nivel del ámbito de la gastronomía también se proyectan a través de restaurantes, proyectos de investigación, medios de comunicación y gestión de algún tipo de institución. Por esta razón, la Universidad Francisco de Vitoria ha incluido formación culinaria práctica, no sólo en la propia mención de “alta cocina” sino también en la de “hoteles y restaurantes”.

- **MÓDULO: FORMACIÓN BÁSICA**

Comunicación

- 1.- Misión de la Universidad.
- 2.- Presupuestos del pensamiento riguroso.
- 3.- La cuestión de la Verdad.
- 4.- Habilidades y competencias para el liderazgo en la empresa.
- 5.- Habilidades personales: autoconocimiento – reconocimiento.
- 6.- Habilidades interpersonales: comunicación y trabajo en equipo.
- 7.- Conclusiones y visión integradora.

Empresa

- 1.- Introducción a la empresa y conceptos fundamentales.
- 2.- Naturaleza y misión de la empresa frente a otros tipos de organización social y sus relaciones con sus interlocutores (stakeholders).
- 3.- La función y el entorno del marketing.
- 4.- El comportamiento del consumidor, la segmentación y el público objetivo.
- 5.- Ventaja competitiva y posicionamiento.
- 6.- El producto y la cartera de productos.
- 7.- El precio como atributo del producto.
- 8.- Estrategias de producto y de marca.
- 9.- Marketing de servicios.
- 10.- Fundamentos de análisis económico-financiero de la empresa.
- 11.- Información financiera y técnica contable.
- 12.- Conceptos fundamentales de costes y su asignación.

- 13.- Procesos de asignación de costes.
- 14.- Análisis del balance y la cuenta de resultados de la empresa.

Economía

- 1.- La oferta, la demanda y el mercado.
- 2.- La demanda de bienes.
- 3.- La oferta de bienes.
- 4.- Los mercados competitivos.
- 5.- Los mercados no competitivos.
- 6.- Los fallos del mercado y la intervención del Estado.

Bioquímica

FISICOQUÍMICA PARA LA GASTRONOMÍA:

Tema 1: Implicaciones y aspectos fisicoquímicos y bioquímicos de la Gastronomía.

Tema 2: Propiedades físico-químicas y participación del agua en las propiedades de los alimentos.

Tema 3: Propiedades estructurales, organolépticas y reactividad de los hidratos de carbono.

Tema 4: Propiedades estructurales, organolépticas y reactividad de grasas y aceites.

Tema 5: Propiedades estructurales, organolépticas y reactividad de proteínas.

Tema 6: Implicaciones de los procesos enzimáticos en la calidad de los alimentos.

Tema 7: Compuestos implicados en las características organolépticas de los alimentos.

Tema 8: Aditivos y coadyuvantes alimentarios.

Tema 9: Aspectos fisicoquímicos de las técnicas culinarias: acondicionamiento y preparación de los alimentos, operaciones de separación, elaboración de alimentos y conservación.

NUTRICIÓN:

Tema 1: Conceptos previos. Alimentación. Nutrición. Dieta. Dietoterapia. Bromatología. Alimento. Grupos de alimentos.

Tema 2: Funciones nutricionales de los hidratos de carbono, las proteínas y los lípidos

Tema 3: Funciones nutricionales de las vitaminas, los minerales, el agua y los electrolitos.

Tema 4: Funciones nutricionales de las sustancias bioactivas contenidas en los alimentos

Tema 5: Tóxicos contenidos de forma natural en los alimentos

Tema 6: Digestión, metabolismo y excreción.

Tema 7: Aspectos fisiológicos modulados por la nutrición. Balance energético. Gasto energético. Control del peso corporal. Factores que influyen. Control de la ingesta.

Tema 8: Nutrigenómica y Nutrigenética

Tema 9 Diferentes patrones alimentarios. Concepto de dieta sana. Dieta equilibrada.

Tema 10: Recomendaciones dietéticas. Guías alimentarias para la población general. Normas para la elaboración de una dieta.

○ MÓDULO: DISCIPLINAR

Administración de Hoteles y Restaurantes

- 1.- Macroeconomía y microeconomía
- 2.- Sectores económicos: clasificación y descripción
- 3.- Sector servicios en España: cifras, crecimiento, clasificación
- 4.- Sector Turismo: características
- 5.- Subsector Restauración y asociados (suministros). Tipologías
- 6.- Subsector Hostelería y asociados. Tipologías
- 7.- Entorno del consumidor: aspectos culturales, sociales, personales y psicológicos
- 8.- Tipologías de consumidores y usuarios. Segmentación por estilos de vida
- 9.- Toma de decisiones en la compra: roles, frustraciones, proceso
- 10.- Clientes y valor de mercado
- 11.- El comportamiento del consumidor en la industria de la hostelería y la restauración
- 12.- Diseño del servicio a partir del segmento de mercado
- 13.- El factor humano en las organizaciones: los empleados como "stakeholders".
- 14.- Definición de puesto y perfil, selección y reclutamiento
- 15.- Inducción y desarrollo personal. Planes de formación y carrera
- 16.- Comunicación interna
- 17.- Sistemas de retribución
- 18.- Proceso de separación
- 19.- Auditoría de recursos humanos
- 20.- El papel de la Dirección comercial y de Ventas en la empresa
- 21.- La Dirección de ventas, la organización comercial y la distribución
- 22.- La planificación comercial y de ventas
- 23.- Los Sistemas de Control. El Cuadro de mando y las herramientas de soporte
- 24.- La marca como punto de partida: comunicación institucional y comunicación de marketing
- 25.- El sistema de comunicación y sus integrantes
- 26.- El plan de comunicación
- 27.- *Briefs y briefings*
- 28.- Medios convencionales y criterios de evaluación cuantitativos y cualitativos de la imagen y la publicidad
- 29.- Marketing directo y relacional
- 30.- Merchandising, promoción de ventas y punto de venta
- 31.- Patrocinio, mecenazgo y *product placement*
- 32.- Relaciones públicas, *publicity* y comunicación interna
- 33.- Marketing de guerrilla y urbano
- 34.- Marketing en Internet y digital: publicidad, canales, portales, blogs, patrocinios
- 35.- Creatividad y diseño. Diseño para Internet adaptable
- 36.- Criterios de evaluación publicitaria y comunicativa en Internet y medios digitales
- 37.- El control y aseguramiento de calidad en el sector de la hostelería y la restauración. Herramientas para encuestación, quejas, reclamaciones, establecimiento de indicadores y diseño de planes)

- 38.- Diseño, implantación, control y evaluación de sistemas de calidad para el sector
- 39.- Procesos, medidas y mejoras de calidad. Fallos y recuperaciones
- 40.- Normativas ISO, UNE y OHSAS para el sector Turismo
- 41.- Modelos de excelencia (EFQM) y normativas particulares (marca Q del ICTE)
- 42.- Panorama del sector hotelero internacional y principales cadenas y grupos hoteleros
- 43.- Funciones de los departamentos principales de un hotel: alimentos y bebidas (*Food and Beverage*); habitaciones y gobernanta; finanzas; marketing y recursos humanos
- 44.- Planificación de eventos internacionales (congresos, ferias, convenciones y exposiciones): recursos, logística, marketing y comunicación, necesidades específicas
- 45.- Introducción a la gestión de resultados (*revenue/yield management*)
- 46.- Herramientas informáticas para la gestión hotelera y de proyectos
- 47.- La producción y comercialización del vino
- 48.- La producción de bebidas espirituosas. Destilación y materias primas. Factores que afectan el sabor y la calidad de los destilados. Los cócteles
- 49.- Los mercados del vino y las bebidas espirituosas. Tendencias y retos
- 50.- Marketing y comunicación del vino y las bebidas espirituosas.
- Responsabilidad social
- 51.- El ciclo del huésped y sus servicios asociados
- 52.- Estructuras y procesos de los departamentos de recepción y servicio de habitaciones
- 53.- Procesos y tareas de mostrador
- 54.- Relaciones con los clientes: conserje, portero y tareas y procedimientos de seguridad
- 55.- Servicio de habitaciones: aspectos operativos
- 56.- Operaciones de lavandería y control de inventario
- 57.- Tarifas de alojamiento y tipos de habitaciones por segmento de mercado
- 58.- Marketing para el sector de la hostelería y la restauración
- 59.- Segmentación, mercado objetivo y posicionamiento
- 60.- Activos basados en el mercado y estrategias de marca
- 61.- Marketing Digital y posicionamiento en Internet
- 62.- Comunicación institucional y comunicación de marketing
- 63.- Implantación, control y evaluación de los resultados de marketing
- 64.- El Plan de Marketing en el Plan de Negocio
- 65.- Gestión del riesgo y las contingencias en el sector
- 66.- Gestión de ingresos (*revenue management*) y gestión de resultados (*yield management*)
- 67.- Gestión estratégica del precio y las tarifas y su relación con el servicio y valor ofrecidos y percibidos
- 68.- Previsión de la demanda y gestión de la capacidad y el inventario
- 69.- Tipología y gestión de los canales de distribución
- 70.- Legislación laboral aplicable al sector
- 71.- Normativas españolas a nivel estatal y autonómico aplicables a hoteles y restaurantes
- 72.- Liderazgo y dirección en el entorno de trabajo de la hostelería y la restauración

- 73.- Cultura empresarial y diversidad cultural
- 74.- Funciones directivas: planificar, organizar, controlar y dirigir
- 75.- Liderazgo e influencia. Dirección de equipos y grupos
- 76.- Gestión de la innovación y del cambio organizativo
- 77.- Estrategias y procesos de las operaciones
- 78.- Gestión y mejora de la calidad
- 79.- Planificación y programación de las operaciones
- 80.-Control de inventarios y sistemas JIT

81.- Equipos y programación especializada para hotelería: recepción, oficinas, CRM (Customer Relationship Management), gestión de ingresos y resultados, organización de eventos y aspectos comerciales, reservas, sistema de calidad y gestión de la contabilidad financiera y analítica.

82.- Equipos y programación especializada para restauración (alimentos y bebidas = *food and beverage*): terminal punto de venta, gestión de inventario, gestión de mesas, gestión de personal, CRM y programas de fidelización de clientes, informes

Ética

ÉTICA:

- 1.- La experiencia moral como punto de partida de la reflexión ética
- 2.- La persona humana es sujeto moral
- 3.- Realización personal y sentido de la acción
- 4.- Las claves del desarrollo personal: prudencia, justicia, fortaleza y templanza
- 5.- Felicidad, amor y responsabilidad
- 6.- Criterios morales y bienes en juego: factores de la moralidad y principios para el juicio

DEONTOLOGÍA PROFESIONAL:

- 7.- Axiología: tipo y existencia de los valores
- 8.- Éticas y sociedad. Modelos sociales y sus cuadros de valores. La persona y los modelos productivos- El trabajo.
- 9.- Deontología en las distintas áreas de la empresa. Los códigos de responsabilidad social corporativa
- 10.- La España del siglo XXI: felicidad, trabajo y dinero. Prácticas de actuaciones éticas en el seno de la empresa
- 11.- La trascendencia de la acción personal: tu misión en la vida. Proyecto personal y profesional.

RELIGIONES Y GASTRONOMÍA:

- 12.- La dimensión religiosa del hombre. Religiones de la naturaleza y Mitológicas.
- 13.- Religiones filosóficas: hinduismo, budismo, confucianismo, taoísmo, panteísmo y deísmo. Tabúes, prohibiciones, ayunos y fiestas en torno a la comida
- 14.- Las religiones monoteístas: islam, judaísmo y cristianismo. Tabúes, prohibiciones, ayunos y fiestas en torno a la comida
- 15.- El cristianismo como caso diferencial. Viernes de cuaresma, fiestas de guardar y la mesa en occidente.
- 16.- El paso de lo sagrado a lo profano: fiesta y carnaval. El paso de lo sagrado a lo santo: de la orgía pagana al ágape cristiano.

Humanidades

- 1.- El ser humano desde su dimensión cognoscitiva, afectiva y volitiva, así como desde su corporeidad, historicidad e intersubjetividad.
- 2.- La dignidad humana y el misterio del mal y del sufrimiento
- 3.- Perspectivas del desarrollo humano. Análisis histórico del concepto de solidaridad.
- 4.- Panorámica de la realidad próxima. Responsabilidad social de la universidad, del universitario y del profesional
- 5.- Orígenes de la civilización occidental
- 6.- Alta, plena y baja Edad Media
- 7.- Renacimiento, reforma y barroco
- 8.- La época de la Ilustración
- 9.- Los siglos XX y XXI

Bromatología y Salud**HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA:**

Tema 1: Introducción a la Higiene y la Seguridad Alimentaria.

Tema 2: Microorganismos e higiene de los alimentos

Tema 3: Contaminación de origen microbiológico.

Tema 4: Crecimiento microbiano, deterioro de los alimentos y patogeneidad.

Tema 5: Control de crecimiento y destrucción de los microorganismos.

Tema 6: Pruebas diagnósticas y determinación de la carga microbiana.

Tema 7: Legislación y reglamentación

Tema 8: Prácticas higiénicas

Tema 9: Higiene personal y manipulación higiénica de alimentos

CALIDAD ALIMENTARIA:

Tema 10: Concepto de calidad. Análisis físico-químico, análisis microbiológico y análisis sensorial de los alimentos.

Tema 11: Introducción al análisis fisicoquímico de los alimentos

Tema 12: Bases del control microbiológico de los alimentos

Tema 13: Introducción al análisis sensorial

Tema 14: Gestión integral de la calidad.

Tema 15: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Tema 16: Normas ISO 9000.

Tema 17: Denominaciones de calidad protegidas

GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN:

Tema 1: Gastronomía y biodisponibilidad de nutrientes.

Tema 2: Gastronomía y fisiología, cambio de las necesidades nutricionales a lo largo de la vida.

INDICACIONES Y CONTRAINDICACIONES DE ALIMENTOS:

Tema 3: Alimentos, ingredientes y menús indicados o contraindicados en HTA, hipercolesterolemia y enfermedades cardiovasculares.

Tema 4: Alimentos e ingredientes indicados o contraindicados en degeneración cognitiva, ansiedad, depresión y TDHA

Tema 5: Alimentos indicados en la prevención y durante el tratamiento de enfermedades oncológicas

Tema 6: Alimentos e ingredientes indicados o contraindicados en osteoporosis, artritis, artrosis y fibromialgias

Tema 7: Alimentos y menús indicados y contraindicados en diabetes mellitus, hipeuricemia, insuficiencia renal e insuficiencia hepática

Tema 8: Alimentos indicados y contraindicados en dispepsia, reflujo gastroesofágico, gastritis, síndrome de intestino irritable, diarrea y estreñimiento.

PRÁCTICAS:

Diseño experimental de menús aplicables en diferentes patologías o en prevención de las mismas

Artes Culinarias

- 1.- Modalidades y procesos del servicio de alimentos y bebidas
- 2.- Tipologías de servicio, "mise en place" y sistemas informáticos de soporte
- 3.- Conceptos básicos de normas de seguridad e higiene en cocinas
- 4.- Productos y calidades de cocina y pastelería: huevos, crustáceos, pescados, carnes
- 5.- Técnicas básicas del Arte Culinario y la Pastelería
- 6.- Control de tiempos y dinámica interna en cocina y pastelería. Organización, orden y limpieza
- 7.- Cultura del vino
- 8.- Variedades principales de uva y regiones y países asociados
- 9.- Introducción a los factores básicos de calidad del vino: arte, proceso químico y almacenamiento
- 10.- Recetas y presentaciones a nivel de cocina intermedia, a nivel individual y de grupo
- 11.- Preparaciones y servicios tipo *catering* y *traiteur*
- 12.- Nuevas tendencias: productos, gamas, tecnologías y empaquetados
- 13.- Aplicaciones de la química y la biotecnología. Menús diferenciados por segmentos
- 14.- Productos, conceptos y técnicas de cocina regional

Actividades Formativas Complementarias

Esta materia se compone de asignaturas creadas para el reconocimiento de créditos por la participación en actividades universitarias, culturales, deportivas, de representación de estudiantes, solidarias y de cooperación, de conformidad con lo estipulado en el artículo 12 del RD 1993, modificado por el 861/2010

- MÓDULO: PRÁCTICAS Y TRABAJO FIN DE GRADO

Prácticas

Los contenidos serán definidos por la empresa de acogida de acuerdo con la universidad a través de los acuerdos establecidos y la mediación de los tutores nombrados

Trabajo Fin de Grado

El proyecto fin de grado puede tener una amplia variedad, desde temas de fuerte contenido técnico en los ámbitos de la alta cocina y hostelería hasta temas de análisis, planteamiento, lanzamiento y desarrollo de proyectos empresariales del sector.

El ámbito, las líneas y los contenidos específicos serán definidos por el tutor de acuerdo con el recorrido curricular del alumno y sus intereses profesionales y científicos.

- **Distribución de créditos por Módulo:**

MODULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPO	ECTS	SEM
FORMACIÓN BÁSICA	COMUNICACIÓN	COMUNICACIÓN: HABILIDADES Y COMPETENCIAS DE LIDERAZGO	FB	6	1 y 2 SEM
		INTRODUCCIÓN A LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS	FB	6	1 y 2 SEM
	EMPRESA	FUNDAMENTOS DE MARKETING	FB	6	1 SEM
		ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	FB	6	1 SEM
		CONTABILIDAD FINANCIERA	FB	6	2 SEM
		CONTABILIDAD DE COSTES	FB	6	4 SEM
		POLÍTICAS DE PRODUCTO Y MARCA	FB	6	3 SEM
	ECONOMÍA	MICROECONOMÍA	FB	6	1 SEM
	BIOQUÍMICA	FISICOQUÍMICA PARA LA GASTRONOMÍA	FB	6	2 SEM
		NUTRICIÓN	FB	6	3 SEM
DISCIPLINAR	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES	DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS	OB	6	5 SEM
		INTRODUCCIÓN AL SECTOR DE LA HOTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN	OB	6	1 SEM
		LEGISLACIÓN LABORAL Y NORMATIVAS	OB	3	7 SEM
		DIRECCIÓN Y LIDERAZGO APLICADOS	OB	3	7 SEM
		DIRECCIÓN COMERCIAL Y DE VENTAS	OB	6	5 SEM
		PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS	OB	6	6 SEM
		ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN INTEGRAL	OB	6	5 SEM
		COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN	OB	3	3 SEM
	HUMANIDADES	ANTROPOLOGÍA FUNDAMENTAL I	OB	3	3 SEM
		ANTROPOLOGÍA FUNDAMENTAL II	OB	3	4 SEM
		EDUCACIÓN PARA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL I	OB	3	3 SEM

		EDUCACIÓN PARA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL II	OB	3	4 SEM
		HISTORIA DE OCCIDENTE I	OB	3	3 SEM
		HISTORIA DE OCCIDENTE II	OB	3	4 SEM
	ARTES CULINARIAS	TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS I	OB	6	2 SEM
		TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS II	OB	6	3 SEM
		FUNDAMENTOS Y CULTURA DEL VINO	OB	3	4 SEM
		SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (FOOD & BEVERAGE)	OB	6	2 SEM
		TÉCNICAS Y APLICACIONES CULINARIAS III	OB	6	4 SEM
		PASTELERÍA I	OB	6	4 SEM
	ÉTICA	ÉTICA	OB	6	5 SEM
		RELIGIONES Y GASTRONOMÍA	OB	3	8 SEM
		DEONTOLOGÍA PROFESIONAL	OB	3	8 SEM
	BROMATOLOGÍA Y SALUD	HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	OB	6	6 SEM
		GASTRONOMÍA SALUDABLE Y NUTRICIÓN INTELIGENTE	OB	6	7 SEM
PRÁCTICAS Y TRABAJO FIN DE GRADO	PRÁCTICAS	PRACTICUM	P. EXT	18	8 SEM
	TRABAJO FIN DE GRADO	PROYECTO FIN DE GRADO	TFG	6	8 SEM
		OPTATIVA I	OPT	6	5 SEM
		OPTATIVA II	OPT	6	6 SEM
		OPTATIVA III	OPT	6	6 SEM
		OPTATIVA IV	OPT	6	6 SEM
		OPTATIVA V	OPT	6	7 SEM
		OPTATIVA VI	OPT	3	7 SEM
		OPTATIVA VII	OPT	3	7 SEM
		OPTATIVA VIII	OPT	6	8 SEM
				240	