

Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
-------------	----------------------

Rama de Conocimiento:	Ciencias
-----------------------	----------

Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
-------------------	-----------------------------

Asignatura:	Servicio de Alimentos y Bebidas (Food & Beverage)
-------------	---

Tipo:	Obligatoria
-------	-------------

Créditos ECTS:	6
----------------	---

Curso:	1
--------	---

Código:	1409
---------	------

Periodo docente:	Segundo semestre
------------------	------------------

Materia:	Artes Culinarias
----------	------------------

Módulo:	Disciplinar
---------	-------------

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	150
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Ruth Alejandre González	ruth.alejandre@ufv.com

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El objetivo principal de esta asignatura es proporcionar al estudiante una visión global (360º) de lo que es el servicio de Alimentos y Bebidas. El área gastronómica de cualquier establecimiento hotelero se conoce como Departamento de Alimentos y Bebidas (AyB) e incluye todo lo relacionado con el servicio gastronómico en sí, desde la producción hasta el servicio y/o las ventas.

El foco se sitúa en los fundamentos antropológicos con el fin de comprender la realidad actual del sector. La relación con las diferentes áreas de conocimiento del grado es una constante que tiene como fin dotar al alumno de un pensamiento crítico y una visión global, fundamentales para su futura incursión en el mundo laboral.

OBJETIVO

Al final del curso, el estudiante adquiere un conocimiento global teórico -así como su aplicación profesional- del servicio de Alimentos y Bebidas.
Adquirir e interiorizarlas competencias clave de las operaciones y la gestión del servicio de Alimentos y Bebidas.
Todo ello desde un punto de vista holístico en el que el centro son las personas receptoras de ese servicio.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

No son necesarios conocimientos previos

CONTENIDOS

Capítulo 1. Introducción a la industria del servicio de Alimentos y Bebidas

- 1.1 Sectores de la industria de AyB y operaciones en AyB.
- 1.2 La experiencia y el servicio al cliente.
- 1.3 Métodos de producción de alimentos, métodos de servicio de AyB y personal.

Capítulo 2. Personal de AyB

- 2.1 Cualidades del personal de servicio de AyB
- 2.2 Habilidades técnicas e interpersonales
- 2.3 Salud y seguridad

Capítulo 3. El menú.

- 3.1 Oferta de menú
- 3.2 Precios del menú
- 3.3 Tendencias

Capítulo 4. Operaciones AyB: Compra y almacenamiento.

- 4.1 Procedimiento de compra.
- 4.2 Precio y calidad.
- 4.3 Almacenamiento

Capítulo 5. Operaciones AyB: Producción y servicio.

- 5.1 Métodos de producción de alimentos.
- 5.2 Métodos de producción de bebidas.
- 5.3 Métodos de servicio AyB

Capítulo 6. Control de AyB.

- 6.1 Objetivos del control de AyB
- 6.2 Configuración del presupuesto y análisis de punto de equilibrio.
- 6.3 Métodos de control de AyB

Capítulo 7. Marketing .

- 7.1 Marketing
- 7.2 Publicidad
- 7.3 Relaciones públicas

ACTIVIDADES FORMATIVAS

LECCIÓN MAGISTRAL PARTICIPATIVA: A diferencia de la lección magistral clásica, en la que el peso de la docencia recae en el profesor, en la lección magistral participativa se busca que el estudiante pase de una actitud pasiva a una activa, favoreciendo su participación. Se aplica aprendizaje basado en problemas, en el que se fomentarán los debates y proyectos enfocados en la materia. El alumno realizará estudios o análisis de caso. Se aplicará Flipped Classroom.
TRABAJO AUTÓNOMO. En esta metodología el alumno toma la iniciativa con o sin la ayuda de otros (profesores, compañeros, tutores o mentores). Es el estudiante el que diagnostica sus necesidades de aprendizaje, formula

sus metas de aprendizaje, identifica los recursos que necesita para aprender, elige e implementa las estrategias de aprendizaje adecuadas y evalúa los resultados de su aprendizaje. El docente se convierte así en el guía, el facilitador y en una fuente de información que colabora en ese trabajo autónomo. Esta metodología resultará de especial interés para el desarrollo de competencias relacionadas con la investigación.

TRABAJO COOPERATIVO EN GRUPOS REDUCIDOS: El número de alumnos programado en nuestra Universidad nos permite un trabajo grupal en grupos reducidos. Slavin define el trabajo cooperativo como "estrategias de instrucción en las que los alumnos están divididos en grupos pequeños y son evaluados según la productividad del grupo", lo que pone en juego tanto la responsabilidad individual como la interdependencia positiva, base del trabajo profesional en equipo.

MÉTODO DEL CASO: Adquisición de aprendizaje mediante el análisis de casos o situaciones reales de gestión. Esta técnica de aprendizaje activa, centrada en la investigación del estudiante sobre un problema real y específico, ayuda al alumno a adquirir la base para un estudio inductivo. Apoyado también en el uso de simuladores.

SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: incluye entrevistas, grupos de discusión, autoinformes e informes de seguimiento tutorial.

INVESTIGACIÓN: Búsqueda de información a partir de diversas fuentes y documentos, análisis y síntesis de los datos y desarrollo.

Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Lecciones magistrales y clases expositivas Estudio de caso y resolución de problemas Presentaciones de trabajos individuales y en equipo Actividades complementarias	Estudio de casos de éxito y mejores prácticas Trabajo individual Desarrollo e investigación Visitas

COMPETENCIAS

Competencias básicas

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

Competencias generales

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

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

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

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

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

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

Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas su facetas: técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Delibera sobre la moderna industria de la hostelería y restaurantes, y aprende sobre las características y el papel de los alimentos y bebidas (AyB) que lo ayudan a identificar y anticipar los desafíos en entornos contemporáneos donde la cultura y los valores de la comunidad impactan en la provisión de una industria contemporánea efectiva, mediante el estudio y casos prácticos.

Diferencia entre los distintos métodos de producción de alimentos, sistemas de control, principios de higiene y almacenamiento y explica su importancia, mediante el estudio de la teoría y análisis de ejemplos reales.

Aprende sobre prácticas éticas e interculturales, mediante análisis y/o debate generado durante las sesiones.

Identifica las tendencias actuales en la industria de alimentos y bebidas y analiza su impacto potencial en la viabilidad a largo plazo de una empresa de alimentos y bebidas, mediante la información que aparece tanto en prensa en papel y online, así como el análisis de casos reales.

Identifica e implementa de manera concisa todos los procesos operativos y los factores clave dentro del servicio de AyB en todas sus áreas, mediante casos prácticos.

Idear un punto de venta de Alimentos y Bebidas mediante la adquisición de conocimientos sobre las necesidades del consumidor moderno y la importancia de la experiencia, mediante el estudio y realización de casos prácticos

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación del aprendizaje del alumno debe establecer de forma objetiva el resultado del proceso de aprendizaje del alumno en relación a la asignatura. Los criterios que se usan en la evaluación se relacionan con los diversos medios y metodologías aplicados en el proceso de aprendizaje del alumno y cubren de manera adecuada las diversas facetas de dicho proceso de aprendizaje tanto en el terreno presencial como en el no presencial. En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen, estando el foco principal en la evaluación continua.

Los exámenes se realizarán de manera presencial siempre que las Autoridades Sanitarias así lo permitan. Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

ALUMNOS DE PRIMERA MATRICULACIÓN:

Para aprobar la asignatura es necesario sacar un 5 de mínimo tanto en evaluación continua como en el examen.
Examen escrito, prueba y/o respuestas cortas: 55%.
Evaluación continua 35%: diaria 25% y trabajo en equipo 10% (trabajo transversal)
Participación en clase: 10%

ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA:

Trabajos individuales y/o en equipo: 30%.
Examen escrito, prueba o respuestas cortas 70%.

ALUMNOS DE SEGUNDA O POSTERIORES MATRICULACIONES:

Los estudiantes de inscripciones secundarias o posteriores tendrán las dos opciones mencionadas anteriormente. Es obligatorio comunicarlo al profesor al inicio del semestre. El alumno no podrá aprobar la asignatura con una sola evaluación.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Es necesario sacar un 5 en el examen para poder hacer media con el resto de porcentajes de evaluación (actividades y ejercicios diarios / proyectos individuales, trabajo en grupo - transversal y participación en las actividades del aula) que se mantendrían con peso y calificación.

El sistema de evaluación se ha diseñado para que el alumno trabaje de una manera regular y constante durante toda el curso. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta tanto el examen como la regularidad en el trabajo para confirmar que se han alcanzado los mínimos requeridos.

Las actividades formativas, así como la distribución de los horarios de trabajo, pueden ser modificadas y adaptadas según los diferentes escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Cousins, D., Lillicrap, D., and Weekes, S. (2014). Food and beverage service. Bookpoint Ltd, UK.

Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., and Pantelidis, I. (2008). Food and beverage management. Elsevier Butterworth-Heinemann, UK.

Complementaria

Gibney, M. (2014). Sous Chef: 24 Hours on the Line. Canongate Books, USA.

Se facilitarán diversos recursos online