Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
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
Pablo Canca Pedraza	pablo.canca@ufv.es

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.

Nos centraremos en los fundamentos socioculturales con el fin de comprender la realidad actual del sector.

La relacion con las diferentes areas de conocimiento del grado es una constante que tiene como fin dotar al alumno de un pensamiento critico y una vision global, fundamentales para su futuro desarrolo profesional en el mundo laboral.

OBJETIVO

Al finalizar el curso, el estudiante ha adquirido un conocimiento integral tanto teórico como práctico del servicio de Alimentos y Bebidas. Desde una perspectiva centrada eminentemente en las personas que dirigen unidades de negocio en el sector, emprendedores, directivos y colaboradoes, la asigantura se enfoca en enseñar y aplicar los conocimientos fundamentales sobre las operaciones y la gestión de dicho servicio.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

No son necesarios conocimientos previos

CONTENIDOS

El contenido de la asignatura se divide en 6 temas principales:

Tema 1. Introducción a la industria del servicio de Alimentos y Bebidas
Tema 2. Personal de A&B
Tema 3. Areas de A&B y equipamiento
Tema 4. El menú.
Tema 5. Operaciones y servicio de A&B.
Tema 6. Marketing.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

El curso incluirá diversas actividades educativas que propiciaran la comprensión del alumno y ayudarán a evaluar su rendimiento:

Aprendizaje invertido: un enfoque pedagógico en el que se invierte el orden tradicional de la enseñanza. En lugar de que los estudiantes adquieran nuevos conceptos en el aula a través de exposiciones magistrales, se les proporciona previamente material de estudio, como videos, lecturas u otros recursos, para que lo revisen de manera independiente en casa. Durante la clase, el tiempo se utiliza principalmente para discusiones, actividades prácticas y resolución de dudas, aprovechando la interacción entre el profesor y los estudiantes. De esta manera, se fomenta un aprendizaje más activo, participativo y centrado en el estudiante.
Estudio de casos y solución de desafíos: Los estudiantes se enfrentarán a situaciones prácticas que deberán resolver individualmente y/o en equipo. El profesor desempeñará principalmente el rol de guía o asesor durante el proceso de resolver los casos y completar el proyecto final.
Apoyo personalizado y tutorias grupales: Se ofrecerá un seguimiento personalizado al estudiante con el fin de repasar y aclarar los temas abordados en clase, así como para resolver cualquier duda que pueda surgir. Estas sesiones serán eminentemente en grupos reducidos, que brindarán orientación en todos los aspectos del proceso de aprendizaje.
Recursos audiovisuales: Se emplearán videos y otros medios audiovisuales para brindar claridad en los conceptos que se estudien, para promover perspectivas novedosas sobre temas específicos. Estos recursos complementarán los conocimientos teóricos adquiridos durante el transcurso del año academico.
Lectura y debate de artículos: Es esencial estar al día y estar al tanto de los acontecimientos en el mundo real, por lo tanto, se sugiere leer a diario las últimas noticias relacionadas con la industria de la hosteleria. La lectura de revistas especializadas y periódicos de amplio alcance es imprescindible en esta asignatura para mantenerse

informado.
Se llevan a cabo diversas acciones para asegurar una formación académica de calidad, entre las cuales se encuentran:

Clases interactivas y dinámicas que promueven la participación activa de los estudiantes.
Trabajo en equipo, en grupos reducidos, fomentando la colaboración, la tolerancia y el intercambio de ideas.
Enfoque en el aprendizaje mediante la resolución de problemas, lo que permite desarrollar habilidades prácticas y analíticas.
Realización de investigaciones sobre las áreas de estudio, para profundizar en los conocimientos y obtener una comprensión más completa.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
70 horas	80 horas
• Clases Magistrales 40 hPresentaciones de trabajos individuales o en equipo 15 hCasos practicos y debate 10 hActividades complementarias 5 h 70h	• Estudio teorico 30Investigacion y preparacion de casos practicos 30hEstudio de casos de exito y mejores practicas 10hDesarrollo e investigacion 10h 80h

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

Se estudia la industria actual de hostelería y restaurantes, comprendiendo el papel de los alimentos y bebidas en entornos contemporáneos y considerando los desafíos relacionados con la cultura y los valores de la comunidad.

Se analizan los diferentes métodos de producción de alimentos, sistemas de control, principios de higiene y almacenamiento, destacando su importancia a través de teoría y ejemplos prácticos.

Se exploran prácticas éticas e interculturales, generando análisis y debates durante las sesiones.

Se identifican las tendencias actuales en la industria de alimentos y bebidas y se analiza su impacto potencial en la viabilidad a largo plazo de los negocios del sector, utilizando información de medios impresos y en línea, así como casos reales.

Se comprenden y aplican los procesos operativos y los factores clave en el servicio de alimentos y bebidas a través de casos prácticos.

Se desarrolla la capacidad de idear un punto de venta de alimentos y bebidas, considerando las necesidades del consumidor moderno y la importancia de la experiencia, mediante el estudio y la realización de casos prácticos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

ALUMNOS CON EVALUACIÓN CONTINUA:
Examenes escritos, con preguntas de ensayo, tipo test o respuesta corta. Peso 70%
Actividades y ejercicios de clase (individuales o en equipo). Peso 15%
Asistencia, participación y actividades en el aula. 15%
Con el fin de garantizar la continuidad en el esfuerzo y trabajo de la asignatura durante todo el semestre, el alumno no aprobará la asignatura a menos que obtenga una nota media de 5 sobre 10 en la evaluación continua, y obtenga una nota de 5 sobre 10 en la examen final.
EXENCIÓN O DISPENSA ACADÉMICA:
Los alumnos que por causa justificada (problemas de salud o cualquier otro asunto importante) y siempre con el acuerdo y la aprobación del director académico, no puedan asistir a las clases programadas, serán evaluados solo con el examen teórico escrito y el caso práctico. En este caso el examen escrito y el caso práctico tendrán un peso del 50% cada uno.
ESTUDIANTES DE SEGUNDA MATRÍCULA O POSTERIORES:
Los alumnos de segunda o subsiguientes matrículas tendrán las dos opciones antes mencionadas, es obligatorio comunicar la opción elegida al profesor al inicio del semestre.
El alumno no podrá aprobar la asignatura con una sola evaluación.
EXAMEN EXTRAORDINARIO:
En convocatoria extraordinaria se mantienen calificaciones y pesos de los apartados de evaluación continua y solo se podrá hacer media con la calificación del examen si esta es igual o mayor que 5.
FECHAS DE CONVOCATORIAS
Las fechas de los examenes ordinarios y extraordinarios serán públicadas en la página web de la UFV.
Dichas fechas son FIJAS y NO podran ser cambiadas. Es por ello importante que el alumno no se comprometa a practicas u otras actividades que interfieran con las convocatorias hasta estar seguro de haber aprobado la asignatura.
NOTA:
Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Cousins, John. Food and Beverage Service 9th ed. London :Hodder Education,2014.

Bernard Davis Food and beverage management 5th ed. New York :Routledge,2012.

Complementaria

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