



MEDIOS MATERIALES A DISPOSICIÓN DEL TÍTULO

- **Aulas informáticas, recursos bibliográficos, bibliotecas, salas de estudio...:**

La dotación de los medios materiales y servicios disponibles acorde a los objetivos docentes es una de las prioridades de la Universidad y por lo tanto del Grado en GASTRONOMÍA. Todos los medios y servicios están localizados en el campus de la Universidad Francisco de Vitoria, bien en los edificios e instalaciones de la propia UFV como en la Escuela de Artes Culinarias Le Cordon Bleu de Madrid, proyecto conjunto entre la UFV y la red internacional de escuelas Le Cordon Bleu.

Podemos señalar:

CAMPUS PRINCIPAL DE LA UNIVERSIDAD

- BIBLIOTECA

Equipada con más de 93.011 volúmenes, 4.367 DVD, 2.174 CD, 66.007 libros electrónicos y con suscripciones a más de 177 revistas especializadas del mayor prestigio y a 12 bases de datos. Con un eficaz servicio de referencia, búsquedas bibliográficas, préstamo interbibliotecario, petición de libros, etc. Cuenta además con 476 puestos de lectura repartidos entre una sala general, una sala de estudio, 10 salas de estudio para trabajos en grupo y 1 para investigadores.

La Biblioteca posee desde agosto de 2006 el Certificado de Registro de Empresa y el derecho de uso de la marca AENOR, que evidencia la conformidad de nuestro Sistema de Gestión de Calidad con la norma UNE-EN ISO 9001:2008.

- CENTRO DE DOCUMENTACIÓN EUROPEA FRANCISCO DE VITORIA

Pertenece a la red de información Europe Direct de la comisión Europea, que cuenta con más de 400 Centros en universidades europeas. Mantiene un fondo de 5.000 documentos, además de acceso a las publicaciones oficiales de todas las instituciones de la UE, legislación, programas europeos y bases de datos. Ofrece un servicio de búsqueda de información y de difusión a través del boletín Europa Siglo 21, el blog del CDE, Facebook y twitter. Participa en el proyecto SEDAS, repositorio sobre la integración de España en la UE y en la base de datos ESO del CDE de la Universidad de Cardiff. Está integrado en la Biblioteca y está dirigido a investigadores, estudiantes y público en general.

- AULAS DE DOCENCIA

Todas ellas dotadas con medios audiovisuales de apoyo a la docencia (ordenador, proyector, red Wifi....)

- AULAS DE IDIOMAS

Con tecnología de última generación y software específico para el aprendizaje de Lenguas.

- AULA MAGNA

Para 500 personas equipada con tecnología multimedia.

- SALA DE GRADOS

Con tecnología audiovisual.

- SALA DE CONFERENCIAS

Con tecnología audiovisual.

- AULA VIRTUAL

Plataforma de enseñanza virtual (elearning) que ayuda al profesor y al alumno a conseguir los objetivos docentes a través de las metodologías propuestas por el Espacio Europeo de Educación Superior. Posibilita el intercambio de información y la evaluación de los aprendizajes en entornos docentes no presenciales.

- AULAS DE INFORMÁTICA

Laboratorios con ordenadores dotados de proyector y pantalla, conectados en red y con área Wi-Fi. Los laboratorios están dotados de los siguientes paquetes de programas informáticos: Macromedia, Adobe, Office, Indesign, Proyect y Frontpage.

Todos para el desarrollo de diversas asignaturas relacionadas con esos programas o de otra índole.

- SOFTWARE EDUCATIVO

Todos los programas y software incluidos en los diferentes espacios descritos son de uso docente, educativo y para la práctica de los alumnos. Véase:(Macromedia, Adobe, Office, Indesign, Proyect y Frontpage, Suite de Adobe, Protools H, Autodesk Maya, AVID y Canopus, Adobe After effects, Structure, MAR FOR WIN.

▪ LABORATORIOS DOCENTES DE PRÁCTICAS

La Universidad dispone de unos espacios docentes equipados para asumir la parte práctica de todas las materias.

Se trata de cinco laboratorios a disposición de los alumnos de las titulaciones que se imparten en la Facultad de Ciencias Biosanitarias. Dos de ellos, de 82.61 m² y 87.85 m² son muy versátiles, ya que pueden funcionar como un único espacio de 170.46 m², o bien como dos laboratorios independientes separados por mamparas móviles, lo que permite distribuir a los alumnos en las prácticas que así lo exijan. Los tres laboratorios restantes, tienen unas medidas de 67.67, 62.25 y 60.21 m². Las dimensiones de los laboratorios docentes, unido al hecho de que cada alumno dispone de su propio material de trabajo, permite un desarrollo personalizado y cómodo de las prácticas.

Los laboratorios disponen del instrumental y los equipos suficientes para que los alumnos puedan cubrir con éxito los objetivos de las prácticas de laboratorio. Además, los laboratorios disponen de una organización de primeros auxilios adecuada al número de alumnos y riesgo existente, según el Real Decreto 486/97 sobre lugares de trabajo.

Relación de material inventariable en los laboratorios docentes:

Estufas para cultivo, Estufa de secado, pH metros, Balanzas y balanza de precisión, Congeladores de -20, -70 y -150 °C, Autoclaves, Cabinas de flujo laminar vertical, Termociclador (PCR), Transiluminador UV, Sistema ELISA (con ordenador e impresora), Cámara digital, Espectrofotómetros Vis-UV, Centrífugas mini Spin, Centrífuga refrigerada para eppendorf, Centrífuga refrigerada, Electroporador, Baños de agua con y sin agitación, Cubetas y fuentes para electroforesis vertical y horizontal, Sistema de transferencia, Bloques térmicos para tubos y eppendorf, Selladora de bolsas, Microondas, Agitadores magnéticos con y sin calor, Vórtex, Neveras-congelador, Agitador orbital, Agitador rotativo, Transiluminador de luz blanca, Microscopios ópticos e invertido, Lupas, Secageles, Cámara digital, Sistema concentrador, Incubadores, Mecheros Bunsen, Máquina fabricadora de hielo, Agitadores horizontales, Micropipetas, Pipeteadores automáticos.

▪ LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN CLÍNICA

Espacio destinado al desarrollo de las distintas líneas de investigación enmarcadas en Biotecnología Clínica.

Relación de material inventariable laboratorio de investigación clínica:

- Incubador CO₂
- Cabina de flujo laminar vertical
- Microscopio de fluorescencia
- Centrífuga de mesa
- Centrífuga con adaptadores para tubos
- Agitador rotatorio para tubos
- Nevera-congelador
- Baño de agua sin agitación
- Cámara digital

- Sistema milli Q y sistema Elix 5 con depósito para agua purificada
 - Vórtex
 - Speed-Vac
 - Electroporador
 - Micropipetas
 - Pipeteadores automáticos
- LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA MICROBIANA

Espacio destinado al desarrollo de proyectos de investigación del grupo de Biotecnología Microbiana. Actualmente se lleva a cabo el aislamiento y manipulación de levaduras a partir de muestras de mostos y vinos de diferentes Denominaciones de Origen para realizar análisis genéticos y moleculares de distintas cepas de levaduras y la búsqueda de marcadores moleculares específicos de las mismas.

Relación de material inventariable laboratorio de investigación en Biotecnología Microbiana:

- Lavavajillas
- Incubador orbital
- Vortex
- Centrífuga de mesa
- Nevera-congelador
- Termociclador (PCR)
- Estufa de incubación
- Mecheros Bunsen
- Cubetas y fuentes para electroforesis horizontal
- Sistema de transferencia
- Bloques térmicos para eppendorf
- Horno de hibridación
- Bead Beater
- Micropipetas
- Pipeteadores automáticos

Además, la UFV dispone de estabulario de investigación experimental con animales, salas de prácticas de enfermería y fisioterapia y laboratorios e instalaciones experimentales específicos de la carrera de Medicina.

INSTALACIONES DE LA ESCUELA DE ARTES CULINARIAS LE CORDON BLEU DE MADRID

Esta escuela es un proyecto conjunto entre la UFV y la red internacional de Escuelas Le Cordon Bleu. Está localizada en la planta baja del edificio del Colegio Mayor Universitario. Comenzó su funcionamiento en enero de 2011, impartiendo los Diplomas en Cocina y Pastelería. En el año 2012 se lanzó el Diploma en Cocina española y las series de cursos cortos. Actualmente cuenta con 650 alumnos en total.

Su equipamiento es el siguiente:

- AULAS DE DEMOSTRACIÓN CULINARIA

Dos aulas modulables en capacidad desde 48 a 100 alumnos mediante paneles, cada una equipada con:

- Plancha eléctrica para calentar
- Dos fuegos de gas
- Mesa principal de mármol con grifo, sumidero y mesa fría con dos cámaras
- Abatidor (air-o-chill)
- Horno de vapor con aire (air-o-steam)
- Horno de vapor convencional
- Mesa fría adicional con dos cámaras
- Salamandra
- Máquina de hielo
- Lavamanos
- Sistema audiovisual con dos pantallas, cámara de televisión y zoom
- Sala “office” con instalación de lavado, sumideros, estanterías, armarios y equipos auxiliares según necesidad: estanterías, horno microondas, amasadora, heladora

- AULAS DE PRÁCTICA CULINARIA: COCINA

Aulas con capacidad máxima de 16 alumnos en puesto individual, con sistema de apagado automático, equipada con:

- Ocho planchas eléctricas para calentar (para dos puestos)
- 16 fuegos de gas (dos por puesto)
- 16 hornos eléctricos convencionales (uno por puesto)
- Mesa fría corrida con una cámara por puesto
- Abatidor (air-o-chill)
- Dos hornos de vapor con aire (air-o-steam)
- Mesa fría adicional
- Dos salamandras
- Máquina de hielo

- Lavamanos
- Material auxiliar de gran, medio y pequeño tamaño
- Salas “office” de limpieza y almacenamiento de material

- AULAS DE PRÁCTICA CULINARIA: PASTELERÍA

Aulas con capacidad máxima de 16 alumnos en puesto individual, con sistema de apagado automático, equipada con:

- Mesa fría central con dieciséis cámaras de refrigeración
- 16 placas de inducción
- 16 amasadoras
- Fermentadora
- Dos hornos microondas profesionales
- Horno de convección (air-o-convect) grande
- Horno de convección (air-o-convect) mediano
- Abatidor (air-o-chill)
- Sala “office” 1 con congelador vertical, mesa fría adicional, armarios y dos laminadoras
- Sala “office” 2 de limpieza y almacenamiento de material
- Lavamanos
- Material auxiliar de gran, medio y pequeño tamaño

- AULAS DE PRÁCTICA CULINARIA: POLIVALENTE

Aulas con capacidad máxima de 16 alumnos en puesto individual, con sistema de apagado automático, equipada con:

- Mesa fría central con dieciséis cámaras de refrigeración
- Ocho fuegos de gas
- Un horno de vapor (air-o-steam)
- Dos hornos convencionales de vapor
- Abatidor (air-o-chill)
- Sala “office” de limpieza y almacenamiento de material
- Lavamanos
- Material auxiliar de gran, medio y pequeño tamaño
- Mesas auxiliares

- AULAS DE SOPORTE: PRODUCCIÓN

Aulas con capacidad máxima de 16 alumnos en puesto individual, con sistema de apagado automático, equipada con:

- Mesas de despiece y preparación
- Cuatro fuegos de gas
- Marmita
- Dos congeladores verticales autónomos
- Cámara de lácteos, carnes y pescados

- Cámara de verduras
- Cámara congeladora
- Cámara de prácticas
- Almacén seco
- Un horno de vapor (air-o-steam)
- Abatidor (air-o-chill)
- Máquina de hielo
- Zona de limpieza con tren de lavado
- Sala “office” de limpieza y almacenamiento de material
- Lavamanos
- Despacho de producción