

GRADO EN GASTRONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
CON1	Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales.
CON2	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.
CON3	Identificar el fundamento antropológico y metafísico de la Ética y definir la experiencia moral, su especificidad y sus características esenciales.
CON4	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.
CON5	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.
CON6	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.
CON7	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.
CON8	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.
CON9	Comprender las relaciones entre la gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano.
CON10	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.
HAB1	Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa.
HAB2	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.
HAB3	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.
HAB4	Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias.
HAB5	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.
HAB6	Conocer y aplicar la normativa y legislación laboral aplicable al sector.
HAB7	Aplicar técnicas avanzadas de dirección y desarrollo profesional de personas.
HAB8	Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos avanzados de producción y conservación de alimentos.
HAB9	Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos detallados de asimilación de alimentos y nutrición saludable.
HAB10	Utilizar las habilidades y destrezas adquiridas en el título en las actividades universitarias de cooperación, solidarias, culturales, deportivas y de representación estudiantil.
COMP 1	Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales.
COMP 2	Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa.
COMP 3	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.
COMP 4	Desarrollar y educar la sensibilidad a los aspectos estéticos, de presentación y montaje de los platos y productos finales a los clientes.
COMP 5	Aplicar e integrar los conocimientos adquiridos a la consecución de objetivos a través de un proyecto de investigación o ejecución en el sector.
COMP 6	Familiarizarse con la realidad profesional del sector y ganar experiencia trabajando en entornos y situaciones reales y bajo normativas, exigencias y supervisión formales.
COMP 7	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.
COMP 8	Interpretar los estados financieros de la empresa, evaluar y gestionar costes como herramientas para la toma de decisiones.

COMP 9	Organizar las acciones comerciales y promocionales de la empresa buscando la calidad como derecho del cliente y ventaja competitiva de marketing.
COMP 10	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.

