

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	EMPRESAS DE ÁMBITO GASTRONÓMICO		
Código:	635012		
Plan de estudios:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS	Curso:	1
Créditos ECTS:	4.0	Horas de trabajo presencial:	30
Porcentaje de presencialidad:	30.0%	Horas de trabajo no presencial:	70
Plataforma virtual:	moodle		

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL (Coordinador)
 Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
 Ubicación del despacho: Ed. Darwin
 E-Mail: rafael.moreno@uco.es Teléfono: 957212001
 URL web: <https://rafaelmorenorojas.es/>

Nombre: FERRER BAS, SUSANA
 Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
 Ubicación del despacho: Ed. Darwin
 E-Mail: bt1febas@uco.es Teléfono: 957212000

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

COMPETENCIAS

CG3	Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CT2	Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CE28	Conocer in situ modelos de empresas en el ámbito gastronómico y evaluar su funcionamiento con un sentido crítico.

OBJETIVOS

- Conocer el tejido empresarial e institucional en materia de Ciencias Gastronómicas.
- Conocer diversas empresas e instituciones en sus desarrollos gastronómicos.
- Elaborar una memoria y realizar un análisis DAFO de las empresas visitadas



GUÍA DOCENTE

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

No tiene

2. Contenidos prácticos

1. Vista a diversas empresas e instituciones relacionadas con el ámbito gastronómico*.
2. Recopilar información relativa a las actividades desarrolladas por las empresas/instituciones y sobre todo su interés en la gastronomía.
3. Aplicar los conocimientos adquiridos en el máster al análisis de las empresas/instituciones.
4. Elaboración de la memoria de visitas a las empresas
5. Elaboración de un análisis DAFO de una empresa que se le adjudicará a cada alumno

* En caso de no poder realizarse todas o alguna de las visitas previstas, por ejemplo por restricciones de movilidad o aforos máximos, se facilitará material de apoyo a los alumnos/as.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Educación de calidad
Igualdad de género
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Actividades presenciales

Actividad	Total
Salidas	26
Seminario	4
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	40
Consultas bibliográficas	20
Estudio	10
Total horas:	70

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Heteroevaluación	10%
Informes/memorias de prácticas	80%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

La bibliografía se aporta nueva cada año

2. Bibliografía complementaria

Igualmente se aporta nueva cada año.

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.