

COMPETENCIAS A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

- **COMPETENCIAS BÁSICAS**

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 Y ESPECÍFICAS**

| MÓDULO | MATERIA | COMPETENCIAS |
|---|----------------------------|---|
| <p>MÓDULO I FORMACIÓN BÁSICA</p> | <p>COMUNICACIÓN</p> | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ 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. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. ▪ Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución. ▪ Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales. ▪ 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. ▪ Ser capaz de 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. |

| | | |
|--|----------------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. |
| | EMPRESA | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ 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. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales. ▪ 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. |

| | | |
|--|-----------------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa. ▪ Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias. ▪ Saber interpretar los estados financieros de la empresa, evaluar y gestionar costes como herramientas para la toma de decisiones. ▪ Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa. ▪ Capacidad de organizar las acciones comerciales y promocionales de la empresa buscando la calidad como derecho del cliente y ventaja competitiva de marketing. ▪ 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. |
| | ECONOMÍA | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. ▪ Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución. |

| | | |
|--|--------------------------|--|
| | | <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias. ▪ Saber interpretar los estados financieros de la empresa, evaluar y gestionar costes como herramientas para la toma de decisiones. |
| | <p>BIOQUÍMICA</p> | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales. ▪ 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. |

| | | |
|---|--|---|
| <p>MÓDULO II DISCIPLINAR</p> | <p>ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES</p> | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad. ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ Ser capaz de 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. ▪ 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. ▪ Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa. ▪ 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. ▪ Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias. ▪ Saber interpretar los estados financieros de la empresa, evaluar y gestionar costes como herramientas para la toma de decisiones. ▪ Conocer y aplicar la normativa y legislación laboral aplicable al sector. ▪ Aplicar técnicas avanzadas de dirección y desarrollo profesional de personas. |
|---|--|---|

| | | |
|--|--------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa. ▪ Capacidad de organizar las acciones comerciales y promocionales de la empresa buscando la calidad como derecho del cliente y ventaja competitiva de marketing. ▪ Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menú y servicios hoteleros con criterios económicos. ▪ 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. ▪ Comprender las relaciones entre la gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano. ▪ 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. ▪ Familiarizarse con la realidad profesional del sector y ganar experiencia trabajando en entornos y situaciones reales y bajo normativas, exigencias y supervisión formales. |
| | ÉTICA | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ 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. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. |

| | | |
|--|--------------------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución. ▪ Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad. ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ser capaz de 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. ▪ Identificar el fundamento antropológico y metafísico de la Ética y definir la experiencia moral, su especificidad y sus características esenciales. ▪ 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. ▪ Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias. ▪ 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. ▪ Comprender las relaciones entre la gastronomía y las dimensiones social y religiosa del ser humano. ▪ 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. |
| | HUMANIDADES | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ 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. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. |

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Identificar el propio proceso de maduración personal y las metas a alcanzar, organizando un plan de acción orientado a su consecución. ▪ Comprender las diferentes formas de liderazgo dentro de la misión personal y asumir el desarrollo de las competencias desde la persona: temperamento, carácter y personalidad. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar la misión de la Universidad, de la empresa y de los proyectos personales. ▪ Ser capaz de 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. ▪ Identificar el fundamento antropológico y metafísico de la Ética y definir la experiencia moral, su especificidad y sus características esenciales. ▪ 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. ▪ 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. |
| | BROMATOLOGÍA Y SALUD | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ 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. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. |

| | | |
|--|-------------------------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales. ▪ Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos avanzados de producción y conservación de alimentos. ▪ Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos detallados de asimilación de alimentos y nutrición saludable. ▪ 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. |
| | ARTES CULINARIAS | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Manejar recursos de búsqueda de información especializada que permitan aplicar medidas preventivas, pautas dietéticas y recomendaciones nutricionales. ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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. ▪ Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos avanzados de producción y conservación de alimentos. ▪ Conocer y aplicar en las artes culinarias los procesos detallados de asimilación de alimentos y nutrición saludable. |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">▪ 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. |
|--|--|--|

| | | |
|---|---|--|
| <p style="text-align: center;">MÓDULO III</p> <p style="text-align: center;">PRÁCTICAS Y TRABAJO FIN DE GRADO</p> | <p style="text-align: center;">PRÁCTICAS</p> | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ 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. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. ▪ Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa. ▪ Familiarizarse con la realidad profesional del sector y ganar experiencia trabajando en entornos y situaciones reales y bajo normativas, exigencias y supervisión formales. |
|---|---|--|

| | | |
|--|-----------------------------|--|
| | TRABAJO FIN DE GRADO | <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético. ▪ 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. ▪ Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional. ▪ Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hotelería y restauración. ▪ Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas. ▪ Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente. ▪ Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad. ▪ Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal. ▪ Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido. ▪ Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares. ▪ Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita. <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ser capaz de aplicar e integrar los conocimientos adquiridos a la consecución de objetivos a través de un proyecto de investigación o ejecución en el sector. |
|--|-----------------------------|--|