

Guía docente de la asignatura

**Empresas de Ámbito
Gastronómico (Viajes)**Fecha última actualización: 12/07/2021
Fecha de aprobación por la Comisión
Académica: 17/07/2021**Máster**

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

MÓDULO

Gestión Gastronómica

RAMA

Ciencias Sociales y Jurídicas

**CENTRO RESPONSABLE
DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Anual

Créditos

4

Tipo

Optativa

**Tipo de
enseñanza**

Presencial

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

Contenidos prácticos

1. Visita 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

COMPETENCIAS**COMPETENCIAS BÁSICAS**

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más



amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE28 - Conocer in situ modelos de empresas en el ámbito gastronómico y evaluar su funcionamiento con un sentido crítico.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (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

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

PRÁCTICO

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.
2. Contenidos prácticos

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

1. Bibliografía básica

La bibliografía se aporta nueva cada año

2. Bibliografía complementaria

Igualmente se aporta nueva cada año.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD12 Visitas a empresas/instituciones

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

50% trabajos + 50% Informe tutor

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

50% trabajos + 50% Informe tutor

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL





INFORMACIÓN ADICIONAL

Desarrollo independiente UCO y UGR

