

Guía docente de la asignatura

**Empresas de Ámbito  
Gastronómico (Viajes)  
(MC7/56/1/12)****Fecha de aprobación por la Comisión  
Académica: 07/06/2022****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

