

ALEGACIONES AL INFORME PROVISIONAL DE EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD PARA LA VERIFICACIÓN DE FECHA 04/02/2019

Denominación del título:	Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga.
Universidad solicitante:	Facultad de Turismo. Universidad de Málaga.

ASPECTOS A SUBSANAR

Criterio 3. Competencias

Aspectos que deben ser modificados a fin de obtener un informe favorable:

1. "Se deben revisar, modificar y corregir las competencias específicas planteadas en el Título para evitar problemas de claridad, duplicidad y coherencia".

Respuesta:

Se atiende la modificación sugerida, realizando una nueva propuesta que recoge, con mayor claridad y coherencia la formulación de las competencias, eliminando las duplicidades detectadas.

También se han reagrupado algunas de ellas, con lo que se ha reducido el número de competencias, pasando de 62 a 53.

Por otro lado, se ha procedido a actualizar los términos ambiguos que se empleaban, utilizando la terminología propuesta. Quedando las competencias específicas de la siguiente forma:

3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE01 - Conocer las propiedades de las macromoléculas biológicas y su relación con la función que desempeñan, junto con las estructuras químicas, transformaciones fisicoquímicas y con las principales rutas metabólicas en el proceso de obtención de la energía de los alimentos.
CE02 - Saber aplicar las técnicas, métodos e instrumentos utilizados para el análisis químico, bioquímico, físico y sensorial de los alimentos y su aplicación en gastronomía y bebidas.
CE03 - Saber identificar los productos y las reacciones químicas que tienen lugar durante los procesos de obtención de bebidas: fermentación, vinificación, crianza y envejecimiento.
CE04 - Conocer los procesos químicos implicados en el color, la conservación, la estabilidad, la evolución y el envejecimiento de los diferentes tipos de bebidas.
CE05 - Conocer las diferentes legislaciones relacionadas con el sector de bebidas.
CE06 - Conocer, evaluar y gestionar las prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos y de la trazabilidad en la cadena alimentaria para elaborar medidas que protejan al consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y de la alimentación saludable.
CE07 - Conocer los conceptos generales y las funciones principales de los nutrientes, los alimentos, la nutrición, la dietética y la dieta terapia en el organismo humano y el interés para las ciencias gastronómicas, en especial, centrado en la dieta mediterránea.
CE08 - Ser capaz de comparar la composición y las propiedades (nutritivas, tecnológicas y beneficiosas) de los distintos grupos de alimentos, y realizar la evaluación nutricional de cualquier alimento en base a su composición o etiquetado general o nutricional, que permita su integración en el binomio alimentación-salud.
CE09 - Conocer las intolerancias y alergias alimentarias más comunes, así como las correctas prácticas de producción para este tipo de consumidores.
CE10 - Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable y poder diseñar ofertas gastronómicas atractivas, saludables y adecuadas a las características del establecimiento y expectativas del mercado.
CE11 - Saber aplicar y reconocer los principios generales del derecho que influyen en el sector, identificar los distintos bienes jurídicos protegidos y aplicar la normativa regulatoria.
CE12 - Saber identificar los objetivos, estrategias y los instrumentos de las políticas públicas y presupuestarias, saber interpretarlas y reconocer las oportunidades derivadas para el sector.

CE13. Saber aplicar e identificar las fuentes jurídicas relativas a la relación individual y colectiva del trabajo y analizar de forma teórico-práctica supuestos concretos relativos a la misma en hotelería y restauración.
CE14 - Ser capaz de analizar de forma teórico-práctica supuestos concretos relativos a la participación de los trabajadores en empresas de hotelería y restauración, analizando casos concretos relativos a negociación y la posible solución a conflictos individuales y colectivos (judiciales y extrajudiciales) en cuanto a la relación laboral.
CE15 - Conocer y aplicar los conceptos básicos de la Economía, comprender los principios de su funcionamiento, en general, y de los sectores gastronómicos y hotelero, en particular: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.
CE16 - Conocer los aspectos introductorios del análisis microeconómico de los mercados competitivos y no competitivos, y las razones para la intervención del sector público cuando fallan los mercados.
CE17 - Conocer la importancia de la diferenciación de producto para la competitividad en los sectores gastronómicos y hoteleros. Así como los indicadores económicos básicos de la estructura económica de estos subsectores.
CE18 - Conocer y aplicar los conceptos básicos de la estadística, analizar estadísticamente la información contenida en las fuentes estadísticas disponibles, convertir un problema empírico en un objeto de estudio y análisis y elaborar conclusiones.
CE19 - Ser capaz de identificar los elementos diferenciales y de dirección de las empresas de servicios gastronómicos y hoteleros, conociendo y aplicando las exigencias administrativas, de dirección estratégica y de gestión económica básicas para la explotación rentable.
CE20 - Saber administrar las entidades en el ámbito gastronómico y tomar decisiones de localización, dimensión e inversión adecuadas en una empresa gastronómica y hotelera.
CE21 - Ser capaz de aplicar de forma práctica el conocimiento profesional en el ámbito gastronómico y hotelero, que permita reclutar y seleccionar aquellos profesionales que tienen los perfiles adecuados para comprender y aportar valor a la empresa gastronómica u hotelera.
CE22 - Saber gestionar momentos de presión o incertidumbre en el entorno laboral y adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.
CE23 - Conocer y saber implementar la filosofía de calidad total en empresas gastronómicas, aplicando los procesos de certificación bajo el enfoque de mejora continua e integrarlo con otras certificaciones como la prevención de riesgos laborales o medioambientales.
CE24 - Ser capaz de implementar medidas de responsabilidad social en empresas de alojamiento y restauración.
CE25 - Conocer las teorías y conceptos básicos en marketing como: definición de marketing, comportamiento del consumidor, mercado, segmentación, posicionamiento, calidad de servicio y servucción.
CE26 - Conocer, identificar y aplicar las técnicas de gestión del departamento que elabora productos alimenticios y poder asesorar sobre los mismos.
CE27 - Ser capaz de diseñar y planificar la elaboración de menú y de ofertas gastronómicas, aplicando una adecuada gestión de albarán y escandallo, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
CE28 - Ser capaz de incorporar el emprendimiento y la creatividad de forma eficiente a la planificación de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como de la producción culinaria.
CE29 - Conocer los conceptos de contabilidad externa e interna para interpretar la información económico-financiera y para el cálculo de márgenes de beneficios y precios de venta de los distintos servicios prestados u ofertados y para la toma de decisiones.
CE30 - Conocer y saber aplicar las herramientas de la gestión económico-financiera y de dirección de empresas en el sector hotelero y en el de la restauración y el turismo gastronómico.
CE31 - Conocer los principios básicos para la elaboración de un plan de marketing y comunicación y ser capaz de desarrollarlo aplicado al producto o empresa gastronómica y/o hotelera.
CE32 - Saber reconocer el fenómeno alimentario como una construcción histórica, social y cultural, comprendiéndolo y valorándolo desde la diversidad cultural y entender la alimentación como un eje desde el que se constituyen las relaciones sociales, económicas, políticas, etc., de los grupos humanos.
CE33 - Saber valorar la pluralidad de puntos de vista a la hora de abordar el fenómeno alimentario (económico, político y social). Conocer marcos de análisis, métodos y técnicas de investigación en Antropología Social y su aplicación en el ámbito de la alimentación.
CE34 - Conocer los principios del análisis territorial del turismo, evaluar los potenciales turísticos del territorio y realizar prospectivas de su explotación.
CE35 - Comprender el funcionamiento en políticas públicas y las oportunidades que se derivan para el sector gastronómico.
CE36 - Saber analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico y su impacto en el desarrollo local.
CE37 - Conocer y saber diseñar estrategias de desarrollo local con una participación principal de la gastronomía a través de los diferentes sectores productivos.
CE38 - Entender los fenómenos inherentes al contacto entre las diversas culturas y saber gestionar la diversidad cultural en el ámbito turístico, reconociendo las representaciones culturales y sociales de las lenguas.
CE39 - Conocer las especificidades culturales, de gestión y la evolución de la gastronomía en las áreas anglófonas, francófonas y germanófonas.
CE40 - Saber utilizar correctamente el léxico de la gastronomía en inglés y su uso en la gestión hotelera, de eventos, en restauración y productos gastronómicos.

CE41 - Conocer y evaluar críticamente la evolución del turismo como sector en general y el gastronómico en particular, su tipología, organización y evolución.
CE42 - Conocer los fundamentos de la gastronomía y su evolución histórica, relacionándola con otras áreas multidisciplinares y reconocer la pluralidad de puntos de vista. Poner en valor la gastronomía como recurso o destino turístico.
CE43 - Saber identificar las elaboraciones más significativas del mapa gastronómico mundial y su procedencia.
CE44 - Entender el funcionamiento de los destinos turísticos en el ámbito mundial y la influencia de la gastronomía en los mismos.
CE45 - Ser capaz de analizar el impacto de la gastronomía, el enoturismo y el oleoturismo como fenómeno turístico.
CE46 - Comprender y saber manejar todos los aspectos a tener en cuenta para el diseño, elaboración y puesta en marcha de experiencias y productos gastronómicos.
CE47 - Conocer las destrezas propias de un guía turístico (líder de grupo) necesarias para propiciar experiencias turísticas/ gastronómicas de calidad.
CE48 - Conocer, comprender y ser capaz de aplicar la interpretación de los recursos como herramienta para mejorar la gestión y satisfacción de la experiencia turístico gastronómica.
CE49 - Conocer y saber manejar herramientas ofimáticas para el tratamiento de la información, la gestión del tiempo, el trabajo colaborativo, así como técnicas de recuperación de información en internet.
CE50 - Conocer y saber aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración y manejar programas de gestión aplicados.
CE51 - Ser capaz de usar las tecnologías de la información y la comunicación para la promoción y comercialización de empresas de hotelería y restauración, así como el uso de los canales de distribución online y herramientas tecnológicas para la fidelización de clientes.
CE52 - Ser capaz de aplicar los conocimientos teóricos, metodológicos y de técnicas adquiridas a lo largo de la formación, trabajando en equipo y desarrollando las habilidades y destrezas de un profesional de este perfil de estudios.
CE53 - Conocer los métodos y técnicas para la formulación, realización, presentación y defensa de un trabajo fin de grado en el ámbito de la gastronomía y la gestión hotelera.
CE54 - Analizar el impacto de la gastronomía, el enoturismo y el oleoturismo como fenómeno turístico.
CE55 - Comprender y manejar todos los aspectos a tener en cuenta para el diseño, elaboración y puesta en marcha de experiencias y productos gastronómicos.
CE56 - Desarrollar las destrezas propias de un guía turístico (líder de grupo) necesarias para propiciar experiencias turísticas/gastronómicas de calidad.
CE57 - Conocer, comprender y ser capaz de aplicar la interpretación de los recursos como herramienta para mejorar la gestión y satisfacción de la experiencia turístico gastronómica.
CE58 - Conocer y manejar herramientas ofimáticas para el tratamiento de la información, la gestión del tiempo, el trabajo colaborativo, así como técnicas de recuperación de información en internet.
CE59 - Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación en los procesos de gestión empresarial del sector de la hotelería y de la restauración y manejar programas de gestión aplicados.
CE60 - Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación para la promoción y comercialización de empresas de hotelería y restauración, así como el uso de los canales de distribución online y herramientas tecnológicas para la fidelización de clientes.
CE61 - Realizar actividades dirigidas a la aplicabilidad de los conocimientos teóricos, metodológicos y de técnicas adquiridas a lo largo de la formación, trabajando en equipo y desarrollando las habilidades y destrezas de un profesional de este perfil de estudios.
CE62 - Conocer los métodos y técnicas para la formulación, realización, presentación y defensa de un trabajo fin de grado en el ámbito de la gastronomía y la gestión hotelera.

Criterio 4. Acceso y admisión de estudiantes

En el punto 4.3 APOYO A ESTUDIANTES. apartado 4.3.3. Sistema de apoyo y orientación a los estudiantes una vez matriculados específico del Centro, se ha mejorado la redacción, quedando de la siguiente forma:

Los alumnos matriculados en el centro disponen de un servicio de apoyo y orientación constante. Al inicio de cada curso se organiza un acto de bienvenida y un curso cero para los alumnos de nuevo ingreso, en el que se informa, por una parte, de los servicios, características del centro, presentación de las asignaturas, departamentos, posibilidades de movilidad, etc. y, por otra parte, se realizan unas jornadas sobre campus virtual y nivelación de materias.

En lo referente a docencia y a otras actividades, a través de la secretaria se ha creado un punto de información sobre procesos de matriculación, convalidaciones, cursos, etc. que se exponen tanto en los tabloneros de anuncios como en la web del centro.

El vicedecanato de ordenación académica, junto al secretario y vicesecretario del centro, son los encargados de coordinar esta información y ofrecer una orientación más específica al alumnado.

El centro ha creado un vicedecanato para la gestión de las prácticas en empresas e instituciones que, junto a la comisión de prácticas, coordina la información ofrecida a través de la secretaría del centro, y cumple las funciones de asesoramiento y orientación al alumnado en la realización de la asignatura de Prácticas en empresas de turismo. Igualmente, canaliza la información procedente del vicerrectorado competente. El alumnado en prácticas tiene asignado un profesor encargado de orientarle, así como un tutor permanente en la empresa de destino, que le asesora y guía en su estancia.

En lo referente a los programas de intercambio entre universidades existe un vicedecanato que coordina, junto a la comisión de relaciones internacionales y movilidad la información relativa a los programas de intercambio, como SOCRATES-ERASMUS, ISEP y SENECA, y se encarga de canalizar en el centro la información procedente de la Sección de Movilidad.

Las aulas de informática poseen permanentemente un técnico especializado encargado de asesorar y orientar al alumnado en el uso del hardware y software disponible, publicando la disponibilidad de nuevo software especializado y asesorando en la instalación de la Wifi y otro software de libre uso de la universidad.

El laboratorio de idiomas posee un técnico que orienta al alumnado sobre su funcionamiento, poniendo a su disposición el material que elabora el profesorado de idiomas del centro.

La biblioteca cuenta con personal especializado de atención al usuario en lo referente al catálogo bibliográfico, así como normas de uso y localización de la información. Todos los años, al inicio del curso, se imparte una sesión formativa al alumnado de nuevo ingreso en la que se da a conocer los servicios y catálogos de la biblioteca, las opciones de búsqueda, el acceso a bases de datos y los recursos electrónicos.

El consejo de estudiantes del centro, junto con el vicedecanato correspondiente, canaliza otras actividades de interés para el alumnado, de carácter cultural, deportivo, social y académico.

Aspectos que deben ser modificados a fin de obtener un informe favorable:

1. *"Se debe incluir información sobre las enseñanzas de grado superior no universitarias que se pueden reconocer, y su correspondencia con este Grado, así como el correspondiente convenio con la Comunidad Autónoma".*

Respuesta:

En relación con las enseñanzas de grado superior no universitarias que se pueden reconocer y en concreto a las que se refieren a los estudios de Técnico Superior (correspondiente a enseñanzas de formación profesional de grado superior) se tiene previsto, una vez aprobado el título de grado que se presenta, conforme a la normativa de la Universidad de Málaga, constituir la comisión de reconocimientos de estudios del título y proceder a la realización de las tablas de adaptación de los siguientes títulos de Formación Profesional de Grado Superior:

Hostelería y Turismo

- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas
- Técnico Superior en Dirección de Cocina
- Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración Industrias Alimentarias
- Técnico Superior en Vitivinicultura
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

Criterio 5. Planificación de la Enseñanza

Aspectos que deben ser modificados a fin de obtener un informe favorable:

1. *"Se debe revisar y modificar la estructura de módulos, materias y asignaturas de forma que siga una clasificación clara de acuerdo con un único criterio".*

Respuesta:

Se ha procedido a clarificar la distribución de módulos y materias de la memoria, atendiendo a la recomendación

propuesta. Se ha modificado la denominación de los módulos y procedido a la creación del módulo de PROYECCIÓN PROFESIONAL, unificando dos de los módulos anteriores.

Se ha utilizado una denominación de los módulos por la que se clarifica más el contenido de los módulos, atendiendo a la sugerencia de modificación.

Quedando la distribución de módulos de la siguiente forma:

NOMBRE DEL MÓDULO
FORMACIÓN BÁSICA
FUNDAMENTOS EN CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS
BIOQUÍMICA Y QUÍMICA
NUTRICIÓN Y SALUD
EMPRESA
GESTIÓN EMPRESARIAL
HUMANIDADES
TURISMO Y GASTRONOMÍA
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LAS COMUNICACIONES
PRÁCTICAS EN EMPRESAS
PROYECCIÓN PROFESIONAL
TRABAJO FIN DE GRADO
OPTATIVIDAD
INTENSIFICACIÓN Y AMPLIACIÓN DE CONOCIMIENTO

2. "Se debe modificar la redacción de las metodologías docentes de forma que cada una pueda entenderse por sí sola y se eviten enlaces innecesarios entre las mismas".

Respuesta:

Se ha procedido a la modificación de las metodologías docentes de forma que puedan entenderse independientemente, evitando referencias entre las mismas, tal como se ha indicado en el informe provisional de evaluación.

Quedando las metodologías docentes de la siguiente forma:

5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Sesiones de exposición por el profesor/a. Se explicarán los conceptos teóricos básicos de cada tema como medio de introducción y motivación al trabajo de los estudiantes.
Se llevarán a cabo prácticas individuales y/o en grupo, donde se plantearán ejercicios y actividades para el desarrollo de las habilidades implicadas en el contenido de la asignatura.
Tutorías individuales y colectivas que se dirigirán hacia la orientación, dinamización y supervisión de los trabajos de los estudiantes.
Utilización del Campus Virtual. Se utilizarán foros, encuestas, tareas y todas aquellas herramientas multimedia que facilitan y apoyan el proceso de enseñanza-aprendizaje.
Tutorización previa al inicio de las prácticas en las que se establecerán las bases, los objetivos y el programa formativo a desarrollar por el alumno durante las prácticas en empresas u organizaciones.
Durante el transcurso de las prácticas en las instalaciones de la empresa u organización el alumno desarrollará actividades propias al proyecto formativo, que deberán ser acordes a las competencias adquiridas en el grado.
Sesiones periódicas de tutorización a lo largo de las prácticas, tanto con el profesor como con el responsable asignado en la empresa, en las que se irá analizando la adecuación del alumno a las tareas asignadas.
Actividad de aprendizaje autónomo mediante la realización de forma individual de una memoria de prácticas en la que se hará constar las actividades desarrolladas, así como las competencias y habilidades adquiridas.
Sesiones de tutorización previa a cargo del coordinador de Trabajo Fin de Grado
Sesiones periódicas de orientación y seguimiento por parte del tutor del Trabajo Fin de Grado.

3. "Se deben detallar las acciones específicas de movilidad previstas para el Título y en su caso, se deben detallar las acciones específicas de orientación a los estudiantes en relación con la movilidad".

Respuesta:

Se ha incluido en la memoria un nuevo punto, el 5.1.2, relativo a la planificación y gestión de la movilidad.

4. "Se deben concretar las acciones de coordinación horizontal y vertical que se utilizarán en el Título".

Respuesta:

Se han incorporado en el punto 5, un nuevo epígrafe, el 5.1.3, especificando los procedimientos de coordinación horizontal y vertical.

Criterio 6. Personal académico y de apoyo

Aspectos que deben ser modificados a fin de obtener un informe favorable:

1. "Se debe ofrecer información sobre el personal docente que se hará cargo de la docencia en el Grado, especificando los siguientes aspectos: ámbito o área de conocimiento, categoría académica, personal académico a tiempo completo y porcentaje de dedicación al título, personal académico a tiempo parcial y horas/semana de dedicación al título, dedicación del profesorado a otros títulos, experiencia docente e investigadora del profesorado propuesto y, en su caso, experiencia profesional. Esta información debe presentarse en un formato que permita su valoración".

Respuesta:

Se ha incorporado información pormenorizada de las áreas de conocimiento que se harán cargo de la docencia del grado, detallando los grupos de investigación, proyectos y contratos de investigación, cátedras y otras estructuras académicas que han sido desarrollados por dicho profesorado, que son relevantes para el contenido del título y que avalan la solidez de la propuesta. Así mismo se ha incluido información sobre los diferentes planes propios y programas que la Universidad de Málaga desarrolla para el apoyo de la labor docente de nuestro profesorado, detallando las acciones específicas relacionadas con este grado.

También se ha modificado el cuadro resumen del profesorado del título, con especificación del área de conocimiento a la que pertenecen, categoría profesional y porcentaje de dedicación al título propuesto y a otros títulos ofertados por la UMA. Por último, se ha completado la información relativa a las políticas y procedimientos de incorporación y selección del profesorado, como complemento a lo ya incluido en el apartado 6.3, y se han detallado las medidas adoptadas para fomentar la igualdad, la conciliación familiar y la atención a las personas con diversidad funcional.

Criterio 7. Recursos materiales y servicios

Aspectos que deben ser modificados a fin de obtener un informe favorable:

1. "Se deben especificar los recursos materiales comprometidos con el Título, de forma que se evidencie que es posible la compatibilización del mismo con los otros títulos que ya se imparten en el Centro".

Respuesta:

Se incorpora en el punto 7.1.2. los recursos comprometidos con el título, indicando los que son directamente relacionados con su docencia, si bien la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga tiene disponibilidad para compatibilizar sus instalaciones con la de otros títulos que se imparten en el centro. Además, dentro del plan de infraestructuras de la Universidad de Málaga, está planificada la construcción de un nuevo edificio para la Facultad de Turismo, donde se tiene previsto la ampliación de futuras titulaciones de grado y máster.

2. *"Se debe aportar la información sobre empresas o instituciones con las que se tienen convenios de cooperación suscritos, aportando como evidencia los archivos específicos de acuerdos, cartas de adhesión al proyecto o compromisos debidamente firmados y acreditados con las empresas o instituciones que asumirán la demanda de plazas en el Título, indicando: nombre de la institución, entidad u organismo, número de plazas que se ofertarán y tipo de actividad que se desarrollará. Toda la información, tanto si son convenios como si se trata de compromisos, debe aportarse en archivo comprimido o dirección web donde poder descargarlos".*

Respuesta:

Se ha redactado de nuevo el punto 7.1.4 de la memoria incluyendo la información solicitada. Además, se adjunta toda la relación de convenios.

Criterio 8. Resultados previstos

Aspectos que deben ser modificados a fin de obtener un informe favorable:

1. *"Se deben justificar las estimaciones aportadas de resultados previstos, por ejemplo, en función del perfil de ingreso recomendado, el tipo de estudiantes que acceden al plan de estudios u otros elementos de contexto que se consideren apropiados".*

Respuesta:

Se incluye en el punto 8 justificación de los valores estimados del cálculo de las tasas de graduación, abandono y eficiencia.

2. *"Se debe incorporar una estimación justificada de la tasa de rendimiento".*

Respuesta:

Se incluye en el punto 8 un valor estimado de la tasa de rendimiento como promedio de los valores de los tres últimos cursos académicos disponibles del Grado en Turismo.



2.- JUSTIFICACIÓN

2.1. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO: INTERÉS ACADÉMICO, CIENTÍFICO Y/O PROFESIONAL

I. PREÁMBULO

El interés por los estudios superiores en los ámbitos de la Gastronomía y la Gestión Hotelera ha sido avalado por la implantación en diferentes universidades nacionales e internacionales de titulaciones de Grado. En la actualidad, la oferta de formación reglada en Andalucía en dichos ámbitos, se limita básicamente a la Formación Profesional reglada, no existiendo estudios de grado universitario que permitan alcanzar un nivel de conocimiento teórico y habilidades para la gestión hotelera, la restauración, la gastronomía y la alimentación siempre desde un punto de vista interdisciplinar y en su orientación hacia las colectividades.

La gastronomía es una tendencia al alza y un atractivo de interés turístico para millones de viajeros, al igual que pueden serlo otros tipos de recursos culturales como el arte, la música o la arquitectura. Se consolida como un elemento diferenciador del destino turístico, como una herramienta de definición de marca y de promoción territorial, destacando su influencia en las actitudes de compra del consumidor. El 53,95% de la población española afirma que la gastronomía influye en la elección de su destino y el 56,82%, adquiere productos turísticos con experiencia gastronómica incluida. Es evidente, por tanto, que existe la necesidad de profundizar en la gastronomía y el turismo, ya que supone una estrategia para actuar como pilar de crecimiento y con repercusiones beneficiosas sobre distintos sectores.

El turismo gastronómico constituye para la Organización Mundial del Turismo (OMT) una de las tipologías más dinámicas y en constante crecimiento en los últimos años, dado que el turista actual se mueve en una búsqueda constante de nuevas experiencias y sensaciones, a las que la gastronomía puede dar respuesta. La gastronomía representa una oportunidad para diversificar y revitalizar el turismo, así como promover el desarrollo local y sostenible, pues representa todo un abanico de posibilidades históricas, paisajísticas, culturales y tradicionales. En este sentido, la relevancia de la gastronomía es tal que en 2010 la dieta mediterránea fue incluida por la UNESCO en el listado de patrimonio intangible cultural de la humanidad. A nivel internacional es incuestionable el valor que la gastronomía ha tenido en el aumento del prestigio de la "Marca España" y en la potenciación de la visibilidad y desarrollo territorial de muchas zonas geográficas.

Conscientes de la importancia que posee la gastronomía para el turismo, la OMT ha puesto en marcha la "Red de Gastronomía OMT", un foro de expertos, organizaciones de gestión de destinos, académicos y profesionales del sector privado que trabajan en colaboración para dar forma al turismo gastronómico del futuro. En definitiva, la gastronomía no sólo ha sido hasta ahora uno de los puntos centrales de toda experiencia turística, sino que, en un contexto global, se convierte en un elemento clave para la competitividad turística.

Según el Libro Blanco del Título de Grado en Turismo, el alojamiento y la restauración y su relación con la gastronomía, son áreas con personalidad propia y diferenciada con respecto al resto de ámbitos de conocimiento de la actividad turística, lo que pone de manifiesto la necesidad de formar a profesionales en estas áreas específicas del turismo. Estamos en un momento en el que el avance del conocimiento en turismo requiere ampliar la formación en los ámbitos anteriormente indicados, y formar a futuros profesionales que requieren contar con unas competencias más profundas e interdisciplinares que las que actualmente desarrollan en otros niveles de estudios no universitarios.

Además, hay que destacar que la gastronomía es un área académica de interés universitario, como así lo demuestran distintas universidades españolas y otras internacionales en países como Francia, Suiza, Italia, Reino Unido, Argentina, Chile, etc., que han apostado por la incorporación en sus planes de estudios del grado en ciencias gastronómicas y culinarias con diferentes menciones¹. Se trata de una disciplina adscrita a las Ciencias Sociales y Jurídicas y que incorpora disciplinas de Ciencias y Ciencias de la Salud, orientada a que los estudiantes obtengan una formación multidisciplinar para el ejercicio de actividades de carácter profesional en el ámbito de la restauración, el turismo y la dirección de empresas.

¹ Graduado en Gastronomía (Universidad Católica de San Antonio, Universidad Cardenal Herrera-CEU, Universidad Francisco de Vitoria)

Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias (Universidad de Mondragón)

Graduado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas (Universidad de Barcelona)

Graduado en Ciencias Gastronómicas (Universitat de València)

Bachelor Degreee in Culinary Arts Management (Culinary Institute of America)

Laurea en Scienze Gastronomiche (Università di Scienze Gastronomiche)

Universidad del Claustro de Sor Juana

Universidad de Gastronomía y Turismo en Méjico

Instituto Argentino de Gastronomía

Por otra parte, la especificidad de las empresas gastronómicas, caracterizada por una actividad discontinua, gran diversidad y especialización de los establecimientos, requiere de una adaptación y respuesta a las exigencias cada vez mayores de los clientes, siendo al mismo tiempo un elemento integrador en el aumento de competitividad de los mercados turísticos a nivel internacional, lo que obliga a poner el acento en una formación en gastronomía más profesionalizada y comprometida con la innovación, la calidad y las nuevas estrategias de negocio. Las actividades futuras en el sector gastronómico pasan por diseñar y desarrollar técnicas y sistemas de producción, por gestionar empresas de restauración dirigiendo y supervisando todos los procesos y por coordinar equipos de personas, ofrecer asesoría y consultoría gastronómica, todo ello desde la innovación permitiendo crear especialistas en nuevas iniciativas gastronómicas.

La gastronomía, por su carácter multidisciplinar puede ser abordada desde diferentes ámbitos en las que puede adscribirse las líneas de trabajo incluidas en la estrategia Horizonte 2020, como son la salud, la seguridad alimentaria, la bioeconomía, la innovación en las empresas, el turismo azul, etc. Igualmente, y como propone la Real Academia de Gastronomía, "... es un medio para mejorar la calidad de vida de los españoles, reducir costes en sanidad y aumentar ingresos".

La investigación aplicada a la gastronomía también puede permitir la puesta en valor y recuperación del patrimonio cultural, como tradiciones, recetas, patrimonio industrial y agroalimentario, recuperación de cultivos, etc. En última instancia, la investigación científica podrá generar como resultado la transferencia de conocimiento e innovación hacia la sociedad, y específicamente, hacia las empresas hoteleras, hosteleras y turísticas. En definitiva, el potencial de generación de conocimiento de distintas áreas en el ámbito de la gastronomía es muy importante.

El mismo fenómeno se produce con los estudios de alojamiento en Andalucía, ya que la única titulación existente vuelve a ser de Formación Profesional, en concreto Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos. La necesidad de perfiles profesionales de alta dirección y con un elevado grado de especialización en la gestión de alojamiento ha sido la causa de que algunas universidades nacionales e internacionales también hayan creado titulaciones propias para así completar dicha formación.

A nivel universitario español, la actual oferta en estudios de turismo presenta un carácter generalista, de hecho, según el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT), existen registrados 49 títulos de Graduado en Turismo que se imparten en España y tan sólo cuatro de gestión hotelera, impartidos todos en Cataluña y Cantabria. Por tanto, se evidencia que en Andalucía no existe formación universitaria oficial que incluya formación sobre materias relativas a la gastronomía y a la gestión hotelera.

La gestión hotelera requiere personal cualificado, ya que los perfiles demandados por las empresas hoteleras en la actualidad requieren necesidades formativas especializadas, que se centre en la excelencia del sector. Un estudio realizado por la Red de Expertos en Turismo para el Análisis de la formación, empleo y emprendimiento en el sector turístico de Andalucía revela como carencia formativa la falta de especialización de los profesionales del sector turístico.²

Por otra parte, es importante destacar la importancia de la gastronomía y la restauración en el sector del alojamiento, prueba de ello es la existencia del departamento de alimentación y bebidas, el cual es clave para la rentabilidad del establecimiento hotelero. En dicho departamento, los profesionales deben poseer conocimientos interdisciplinares de gestión, gastronomía, interculturalidad, alimentación, restauración, etc. ya que es fundamental en la gestión de eventos, banquetes y restauración del hotel. En este título que se propone, se podrá adquirir competencias que permitan obtener perfiles adecuados y transversales de los diferentes ámbitos del conocimiento.

En relación con la investigación en gestión hotelera es una de las apuestas del Plan del Turismo español Horizonte 2020. Se buscan innovaciones en el modelo de gestión que incorporen las nuevas necesidades del turista, y que, además, se analice la eficiencia entre producción y recursos disponibles.

La creación de un grado que integre los conocimientos de gastronomía y gestión hotelera permitirá constituir el punto de encuentro y convergencia para el ecosistema de espacios científicos existentes en la actualidad en la Universidad de Málaga, que desarrollan trabajos de investigación y formación en los ámbitos del turismo, la gastronomía, la hotelería y la restauración. En concreto, la Universidad de Málaga posee el Gastrocampus de innovación que permite integrar, desde un punto de vista holístico, aquellas materias pertenecientes a distintas áreas de conocimiento bajo el nexo de unión de los ámbitos anteriormente indicados, como un elemento innovador en el desarrollo turístico, en la salud y en el conocimiento antropológico-cultural de la sociedad del Siglo XXI; en definitiva, sentar las bases en conocimiento, investigación y transferencia para generar nuevos conocimientos en la materia. Actualmente dentro del Gastrocampus se encuentran diversas estructuras académicas y profesionales, entre las que podemos destacar la Cátedra de enogastronomía y turismo de Sabor a Málaga, la Cátedra de Innovación Turística Manuel Molina, La carta malacitana, academias gastronómicas, etc.

La propuesta de creación de un título de Graduado en Gastronomía y Gestión Hotelera viene a dar respuesta al artículo 33.1 de la Ley orgánica 6/2001 de Universidades, que establece que "Las enseñanzas para el ejercicio de profesiones que requieren conocimientos científicos, técnicos o artísticos, y la transmisión de la cultura son misiones esenciales de la Universidad".

La propuesta que justifica el título universitario de gastronomía y gestión hotelera, estrechamente vinculados, es que, a lo largo de los últimos años, el turismo se ha visto afectado en menor medida que otros sectores por la crisis económica. La contribución de la gastronomía y el turismo al PIB español representa casi un 20%, y su influencia directa e indirecta en otros sectores económicos, aseguran un efecto multiplicador en términos de generación de ingresos y empleo. Por tanto, se

² Hosteltur 2011

evidencia que ambos sectores juegan un papel estratégico en el desarrollo económico y social de España. Además, se estima que el sector turístico y el gastronómico van a seguir manteniendo un buen comportamiento en los próximos años, por lo que se espera la aparición de nuevos roles profesionales y un aumento en la demanda de profesionales cualificados en los ámbitos de la hostelería, la restauración, la producción alimentaria, la tecnología de los alimentos, la asesoría turística, etc., los cuales deben ser capaces de satisfacer las actuales expectativas de servicio y de calidad del mercado.

Experiencia de la Universidad en la impartición del título.

Grado en Turismo

Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo

Máster Universitario en Turismo Electrónico: Tecnologías Aplicadas a la Gestión y Comercialización del Turismo

Máster Propio Universitario en Dirección y Gestión Hotelera

Máster Propio Universitario en Enoturismo

Experto Universitario en Gestión y Difusión Turísticas del Patrimonio en torno al Vino

Curso de Extensión Universitaria en Sumillería y Dirección de Restauración

II. RELEVANCIA DEL TÍTULO PARA EL DESARROLLO DEL CONOCIMIENTO Y PARA EL ÁMBITO LABORAL ESPAÑOL Y EUROPEO Y SU ADECUACIÓN A LAS LÍNEAS GENERALES DEL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR.

Demanda potencial del título e interés para la sociedad.

El turismo es uno de los sectores más importantes del mundo, según el informe del Consejo Mundial de Viajes y Turismo para España, el PIB que generó en 2.016 representa el 14,2%. Los viajes y el turismo generaron en ese año un total de 150.591 millones de euros, siendo superado únicamente por el sector textil. Además, generó 2,7 millones de empleos directos e indirectos, lo que supone un 14,5% del total. Las previsiones que desarrollan muestran una expectativa de crecimiento anual del 2% hasta 2.027, frente al 1,4% anual que espera crecer el total de la economía.

La importancia del turismo en Andalucía en general y en la provincia de Málaga en particular, sitúa al sector como principal motor de la economía. En la siguiente tabla podemos apreciar, según el Sistema de Análisis y Estadística del Turismo de Andalucía (SAETA), la distribución de afiliaciones de cada provincia y zona turística entre las distintas ramas de actividad que componen la industria turística y su evolución:

	Cuota en %					Variación interanual en %			
	Hoteles	Restauración	Transporte	Otras activ.	Total	Hoteles	Restauración	Transporte	Otras activ.
Almería	17,2%	66,9%	6,4%	9,5%	100,0%	11,2%	9,1%	2,4%	11,9%
Cádiz	15,7%	66,4%	6,3%	11,6%	100,0%	6,0%	5,0%	3,9%	8,0%
Córdoba	8,9%	68,6%	9,1%	13,3%	100,0%	5,2%	4,4%	-1,4%	1,8%
Granada	15,2%	62,5%	8,9%	13,4%	100,0%	7,1%	5,4%	2,0%	4,5%
Huelva	20,5%	63,4%	5,5%	10,6%	100,0%	15,2%	4,0%	2,3%	4,2%
Jaén	10,0%	70,6%	7,3%	12,1%	100,0%	2,1%	3,2%	1,9%	7,4%
Málaga	18,9%	60,5%	7,4%	13,3%	100,0%	6,8%	7,6%	3,6%	8,2%
Sevilla	9,2%	67,3%	7,8%	15,7%	100,0%	5,9%	6,1%	-4,8%	3,3%
Interior	10,5%	67,6%	7,9%	14,0%	100,0%	5,7%	5,5%	-0,8%	3,5%
Litoral	19,5%	61,6%	6,9%	12,1%	100,0%	8,2%	6,9%	3,0%	9,4%
Andalucía	15,0%	64,6%	7,4%	13,0%	100,0%	7,3%	6,2%	1,0%	6,1%

Fuente: SAETA, Empresa Pública Turismo y Deporte de Andalucía a partir de Afiliados a la Seguridad Social en Alta Laboral que Trabajan en Andalucía, IECA.

La gastronomía, en su vertiente más moderna, científica y tecnológica, demanda nuevos profesionales con una base científica que puedan liderar la evolución del sector y el diseño de nuevos servicios y productos gastronómicos, ya sea en restauración o en industrias alimentarias.

Además, como se ha comentado anteriormente, el título de Graduado/a en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera se adecua a las líneas generables del EEES, ya que viene a dar respuesta a la aplicación del artículo 33.1 de la Ley orgánica 6/2001 de Universidades y la integración de España en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), transformando el catálogo de títulos superiores, el cual ya puso entonces de manifiesto la ausencia, en España, de un título en el ámbito de la Gastronomía, Hostelería y Restauración. Dichos títulos sí son habituales encontrarlos en las ofertas formativas universitarias internacionales, que desde hacía tiempo venían tomando la iniciativa. Existe pues un consenso, apoyado por la Resolución en 2014 del Parlamento Europeo sobre "el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos" relativo a la necesidad de formación de especialistas en Gastronomía, Restauración y Cocina que posean amplias competencias científicas, técnicas, culturales y artísticas, que sepan entender y gestionar el entorno empresarial, el

desarrollo tecnológico y la situación del mercado para descubrir las oportunidades y responder a las demandas de la sociedad.

Por tanto, podemos afirmar que el turismo y la gastronomía se presentan como sectores fuertes en el desarrollo presente y futuro de nuestra economía, y representan un fenómeno global que trasciende a nuestras fronteras conformando un modelo para todo el mercado internacional. Además, son sectores que se comportan mejor que el resto, incluso en fases de recesión y por tanto se dan las circunstancias idóneas, por condicionantes turísticos, desarrollo económico, importancia del sector agroalimentario, desarrollo universitario y adecuación al Espacio Europeo de Educación Superior y reconocimiento internacional por historia y cultura, para la implantación de este tipo de estudios.

Las previsiones futuras son de consolidación del número de turistas que nos visitan y de especialización en un turismo de mayor calidad, por ello, es de esperar un aumento paralelo de la demanda de trabajadores cualificados para estos sectores. Con todos estos datos podemos hacer algunas reflexiones, que ya han sido avaladas por otras universidades españolas no pertenecientes a la Comunidad Autónoma de Andalucía, en sus justificaciones para implantar los estudios que se proponen. En relación con la demanda de formación universitaria para el Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera, se describen las siguientes consideraciones:

- La demanda de estudios superiores en gastronomía y gestión hotelera es mayor a la oferta, aunque dicha demanda se encuentra limitada por el elevado coste de la oferta, al ser dicha oferta mayoritariamente procedente de universidades privadas.
- Existe un incremento en la demanda de titulaciones interdisciplinares, con mayor potencial de salidas profesionales vinculadas a sectores fundamentales de la economía española y ello, en parte, debido a las altas tasas de desempleo y/o saturación de puestos de trabajo para ciertas titulaciones tradicionales.
- Los espacios de potencial desarrollo profesional se asocian principalmente a empresas del sector hotelero, de la restauración y turístico en los ámbitos de:
 - Dirección y Gestión.
 - Gestión de productos.
 - Desarrollo de productos y asesoría.
 - Investigación e innovación.
- La gran potencia del sector turístico en España y en la Comunidad de Andalucía, demanda profesionales ampliamente formados y también capacitados en procesos de gestión en empresas relacionadas con la gastronomía y la gestión hotelera.
- A nivel internacional crece el reconocimiento y el prestigio de la gastronomía española y de la calidad del turismo, de las ventajas de la dieta mediterránea y se espera que esto incremente la demanda internacional por la gastronomía española.
- La demanda del título parece ser considerable, si tenemos en cuenta cómo han aumentado las solicitudes para su implantación en varias universidades públicas y privadas.

Por tanto, partiendo de la base de que no existe en las universidades andaluzas un título de graduado relacionado con la gastronomía y gestión hotelera, la posible demanda del título se vería además apoyada por la creciente demanda de personal especializado dentro del ámbito turístico y el constante crecimiento del turismo gastronómico.

Esta coyuntura es una oportunidad para implantar unos estudios, los de “Gastronomía y hotelería” que si bien, se han considerado “estudios de segunda clase” mientras han estado fuera del ámbito universitario, han alcanzado en la actualidad, en la sociedad y en muchos países avanzados, el lugar que merecidamente les corresponde. Por lo que desaprovechar esta situación nos dejaría, frente a nuestros competidores, en franca desventaja de cara al futuro.

2.2. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTAS Y REFERENTES EXTERNOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Siguiendo el acuerdo del Consejo de Gobierno de la Universidad de Málaga, de 12 de febrero de 2009, mediante el que se establecen los criterios y el procedimiento para la elaboración y aprobación de propuestas de títulos universitarios oficiales de graduado/a, la Junta de Centro de la Facultad de Turismo ha establecido una comisión de título formada por profesorado perteneciente a diferentes áreas de conocimiento de distintos departamentos de la Universidad de Málaga para la elaboración del plan de estudios. Dicha comisión ha realizado diferentes reuniones para estructurar las competencias y materias del plan de estudios, para lo cual ha establecido tanto procedimientos externos como internos de referencia.

Los procedimientos de consulta y referentes externos utilizados para la elaboración del plan de estudios del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera han constado, por una parte, de consultas a colectivos externos y de otra, del análisis de planes de estudios de universidades nacionales e internacionales y de documentos generados por profesorado de diversos países de la Unión Europea.

En relación con los colectivos externos consultados han sido muy variados y comprenden tanto el ámbito académico, como el de investigación y profesional:

- Consejo regulador de las denominaciones de origen de Málaga, Sierras de Málaga y pasas de Málaga

- Academia Andaluza y Malagueña de Gastronomía.
- Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol
- Instituto Europeo de la Dieta Mediterránea.
- La Carta Malacitana
- Junta de Andalucía a través de las consejerías de:
 - Consejería de Turismo y Deporte. Junta de Andalucía
 - Hotel Escuela Convento de Santo Domingo
 - Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. Junta de Andalucía
 - Consejería de Empleo, empresa y comercio. Junta de Andalucía
 - Escuela de Hostelería de Málaga - La Cónsula

A nivel nacional se han analizado detalladamente las siguientes titulaciones en Ciencias Gastronómicas y en Dirección y Gestión hotelera que actualmente se encuentran ya aprobadas e implantadas.

Grado en Gastronomía y Artes Culinarias	Basque Culinary Center San Sebastián	http://grado.bculinary.com/es/
Grado en Gastronomía Universidad Católica de Murcia	Guadalupe (Murcia)	http://www.ucam.edu/estudios/grados/gastronomia-presencial
Grado en Gastronomía y Management Culinario	Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario (GASMA) Castellón de la Plana	http://www.gasma.es/
Grado en Gastronomía	Universidad Francisco de Vitoria Pozuelo Alarcón (Madrid)	https://www.ufv.es/grado-en-gastronomia
Grado en Ciencias Culinarias y Gastronómicas	Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo CETT (centro adscrito UB) Barcelona	https://www.cett.es/es/oferta-academica/cursos/grado-de-ciencias-culinarias-y-gastronomicas/presentacion/introduccion
Graduado o Graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas	Universidad de Barcelona y la Universidad Politécnica de Catalunya	http://www.ub.edu/web/ub/es/estudis/oferta_formativa/graus/fitxa/C/G1084/index.html
Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas	Universitat de València (Estudi General)	https://www.uv.es/uvweb/grado-ciencias-gastronomicas/es/grado-ciencias-gastronomicas-1285938692692.html
Graduado o Graduada en Gastronomía / Gastronomy	Universidad Cardenal Herrera-CEU	https://www.boe.es/boe/dias/2016/01/29/pdfs/BOE-A-2016-879.pdf
Graduado o Graduada en Gastronomía	Universidad Católica San Antonio	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=104263215894813358589915
Graduado o Graduada en Gastronomía	Universidad Francisco de Vitoria	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=217897588809381056079944
Graduado o Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias	Mondragón Unibertsitatea	http://www.boe.es/boe/dias/2013/02/12/pdfs/BOE-A-2013-1507.pdf
Graduado o Graduada en Dirección Hotelera	Universidad Autónoma de Barcelona	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=122643736887217642111440
Graduado o Graduada en Gestión Hotelera y Turística	Universidad de Cantabria	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=194029855746924164073860

Graduado o Graduada en Gestión Hotelera y Turística	Universidad de Girona	https://sede.educacion.gob.es/cid/consultaCID?cid=48737794678317933668590
Graduado o Graduada en Gestión Turística y Hotelera	Universidad Ramón Llull	https://www.htsi.url.edu/grado-turismo-direccion-hotelera/

A nivel internacional se han analizado detalladamente las siguientes titulaciones:

Argentina	Licenciatura en Gastronomía	Universidad de Palermo. Facultad de Ciencias Económicas.	http://www.palermo.edu/economicas/carrera-gastronomia/index.html
Argentina	Licenciatura en Gastronomía	Instituto Argentino de Gastronomía y la Universidad Argentina de la Empresa Buenos Aires	http://www.iag.com.ar/programas/carreras/licenciatura-en-gastronomia
Argentina	Licenciatura en Gastronomía	Universidad de Palermo y Colegio de Gastronomía Gato Dumas Buenos Aires	http://www.palermo.edu/economicas/carreragastronomia/
Argentina	Licenciatura en Administración Gastronómica	Universidad del Aconcagua Mendoza	http://www.uda.edu.ar/index.php/2014-08-19-12-21-28
Australia	Master of gastronomic tourism	The University of Adelaide	http://www.adelaide.edu.au/degreefinder/2012/magas_martgast.html
Australia	Bachelor of Business (International Restaurant Management)	Le Cordon Bleu Adelaide y Sidney	http://www.cordonbleu.edu/index.cfm?fa=FrontEndMod.ShowWebPage&NavigationID=717&setCampusID=6&setLangID=1
Chile	Licenciatura en Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos, con mención en Cocinas Andinas.	Universidad de las Américas Santiago de Chile	http://admission.udla.cl/carrera/licenciatura-enartes-culinarias-ynegociosgastronomicos#sedes
China	Bachelor Culinary Arts and Nutriology	University of Jinan Shandong	http://school.cucas.edu.cn/course/detail?sid=99&courseid=9643
Colombia	Grado en Artes Culinarias y Gastronomía	Universidad Autónoma de Manizales Manizales - Caldas	http://www.autonoma.edu.co/ofertaacademica/pregrados/artes-culinarias-ygastronomia
Costa Rica	Bachillerato en Gastronomía de la Universidad Latina y Diplôme Culinare D'Hotelier Le Cordon Bleu	Universidad Latina Heredia	http://www.ulatina.ac.cr/ofertaacademica/facultades/hospitalidad/bachilleratoen-gastronomia-sede-enheredia
Dinamarca	MSc in Gastronomy and Health	University of Copenhagen	http://www.science.ku.dk/english/courses-and-programmes/degree-programmes/gastronomy/
Dubai	Diploma - International Chef Training Program	International Centre for Culinary Arts Dubai Dubai	http://www.iccadubai.ae/academic-faculty

EEUU	Culinary Arts Johnson & Wales	University Rhode Island	http://academics.jwu.edu/college-of-culinary-arts/
EEUU	Master of liberal Arts in Gastronomy	Boston University Metropolitan College (USA)	http://www.bu.edu/met/programs/graduate/gastronomy/
Francia	University Degree in Taste, Gastronomy and Arts de la Table	Universite de Reims	http://www.univ-reims.eu/courses/available-courses/degrees-and-preparations-to-teacherexaminations/human-and-social-sciences/other-degrees,167.html
Francia	Bachelor's degree in Culinary Arts and Restaurant Management	Institut Paul Bocuse Ecully	http://www.institutpaulbocuse.com/en/culinarymanagement/bachelor/bachelor-s-degree-inculinary-arts-andrestaurantmanagement-4436.kjsp
Italia	Undergraduate Program in Gastronomic Sciences y Laurea Magistrale in Promozione e Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico	University of Gastronomic Sciences Bra	http://www.unisg.it/en/
Italia	Bachelor Culinary Arts Italian	Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu Florencia	http://www.bachelorstudies.com/universities/Italy/SACCBBCBS/
Mexico	Licenciatura en Gastronomía	Universidad Autónoma del Estado de México. Facultad de Turismo y Gastronomía	http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/
Mexico	Licenciatura Internacional de Gastronomía	Universidad del Valle del México. Facultad de Hospitalidad, Turismo y Gastronomía	http://www.uvmnet.edu/licenciatura/gastronomia_internacional.aspx
México	Licenciatura Internacional en Gastronomía	Universidad del Valle de México México	http://www.universidaduvm.mx/licenciaturainternacional-engastronomia
México	Licenciatura en Gastronomía	Superior de Gastronomía México	http://www.superiordegastronomia.edu.mx/portal/
México	Licenciatura en Gastronomía	Universidad de Celaya Guanajuato	http://www.udec.edu.mx/i2012/ofertaeducativa/licenciaturas/gastronomia/gastronomia.html
México	Licenciatura en Gastronomía Benemérita	Universidad Autónoma de Puebla Puebla de Zaragoza	http://www.buap.mx/portal_pprd/wb/EDUCATIVA/gastronomia
Nueva Zelanda	Bachelor of Arts (Culinary Arts)	Auckland Technology (AUT) University Auckland	http://www.aut.ac.nz/study-at-aut/studyareas/hospitality--tourism/undergraduatecourses/bachelor-ofarts-in-culinary-arts
Panamá	Licenciatura Internacional en Artes Culinarias	Universidad Interamericana de Panamá Panamá	http://www.uip.edu.pa/index.php/licinternacional-en-artesculinarias/

Perú	Licenciaturas en Arte Culinario y Gastronomía y Gestión de Restaurantes	Universidad de San Ignacio de Loyola. Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía	http://www.usil.edu.pe/0/facultad.aspx?PFL=8
Perú	Licenciado en Gastronomía y Gestión Empresarial	Universidad Le Cordon Bleu Lima	http://www.ulcb.edu.pe/index.php/es/carreras/gastronomia-y-gestionempresarial.html
Reino Unido	Culinary Arts Management BA	University College Birmingham Birmingham	http://www.ucb.ac.uk/undergraduate/courses/food/full-time/culinaryarts-management-bahons.aspx
Suiza	Bachelor's Culinary Arts	Academy of Culinary Arts Le Bouveret y Lucerne	http://www.culinaryarts-switzerland.com/en/
Turquía	Higher Diploma in Culinary Arts American	College Chipre	http://www.bachelorstudies.com/universities/Cyprus/AmeCol/
Turquía	Gastronomy and Culinary Arts Istanbul Bilgi	University Istanbul	http://www.bilgi.edu.tr/en/education/facultyandschools/schools/schoolof-tourism-and-hotelmanagement/gastronomy-and-culinary-arts
Turquía	Bachelor - Culinary Arts	University of Mediterranean Karpasia Chipre	http://tr.bachelorstudies.com/Bachelor-Mutfaksanatlari/Turkiye/UniMediter-Karpasia/

Además del análisis anterior, se han tenido en cuenta las recomendaciones del Libro Blanco del Título de Grado en Turismo, el cual es resultado del proyecto llevado a cabo por una red de universidades españolas con la finalidad de dar respuesta al diseño del Grado en Turismo. Las universidades participantes trabajaron exhaustivamente en la recogida de documentación, analizándola por medio de diferentes debates con el propósito de conseguir un modelo final consensuado y con los aspectos más importantes del título.

El análisis de las diferentes titulaciones de turismo en universidades nacionales y europeas dieron lugar a la propuesta de los perfiles profesionales, las competencias y las necesidades formativas afines al Grado en Turismo. El exhaustivo detalle del libro blanco desglosaba diferentes ámbitos del turismo, entre ellos el ámbito relacionado con la restauración y el alojamiento, que ha sido consultado para el desarrollo de esta memoria.

El ámbito de alojamiento, que recoge todos los establecimientos hoteleros y extra hoteleros, incluyendo camping, residencias rurales, alquiler de apartamentos, clubes de vacaciones, etc., posee diferentes perfiles profesionales, dependiendo de la categoría y especialización del alojamiento.

En el ámbito de la restauración se encuentran trabajos relacionados con la gestión de restaurantes, empresas de hostelería, catering y unidades de negocio que corresponden al ámbito de alojamiento, y comprende lo que habitualmente se denomina food service industry.

A partir de los perfiles profesionales, el Libro Blanco desarrolla una serie de competencias profesionales en las que deben ser formados los graduados según los ámbitos. En las competencias genéricas que se presentan destaca el carácter multidisciplinar, pluridisciplinar y trans disciplinar, lo que obliga el desarrollo de conocimientos en diferentes ciencias, al mismo tiempo que se deben solventar problemas propios de la gestión de personal, empresas e instituciones.

Para el diseño del Plan de Estudios es necesario tener en cuenta los problemas que diariamente detectan los profesionales de los ámbitos de alojamiento y restauración. Es por ello por lo que las competencias desarrolladas en el Libro Blanco fueron valoradas por profesionales del sector.

Las competencias de la gestión de alojamientos y restauración establecidas en dicho libro y que han servido, entre otras consultas, para el desarrollo de la memoria son:

- Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.
- Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración.
- Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.

- Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
- Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
- Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.
- Manejar técnicas de comunicación.
- Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.
- Creatividad.
- Iniciativa y espíritu emprendedor.
- Motivación por la calidad.
- Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas.
- Comprender el funcionamiento de los destinos, estructuras turísticas y sus sectores empresariales en el ámbito mundial.
- Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas.
- Gestionar los recursos financieros.
- Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.

Las áreas de conocimiento vinculadas a las competencias anteriormente descritas están cubiertas en el diseño de título del Grado de Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera propuesto.

2.3. CONSULTAS INTERNAS REALIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS.

La propuesta del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera surge desde la Junta de Centro de la Facultad de Turismo, como se ha presentado brevemente en la sección anterior. Dicha propuesta ha seguido las directrices marcadas por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales y los acuerdos del Consejo de Gobierno de la Universidad de Málaga, mediante el cual la Junta de Centro de la Facultad de Turismo propuso a los miembros de la Comisión para la elaboración del Plan de Estudios de Graduado/a en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera. Los miembros que forman esta comisión son profesores/as de la Universidad de Málaga de distintas áreas de conocimientos relacionadas con el plan de estudios.

La comisión ha realizado cuatro sesiones académicas y diversas reuniones específicas por materias. La comisión ha actuado de manera dinámica dividiendo el trabajo y debatiendo sobre contenidos, competencias profesionales, resultados del aprendizaje, distribución temporal de las enseñanzas, así como la distribución en créditos teóricos y prácticos. En dichas sesiones de trabajo la comisión siempre tomó como referencia los referentes externos anteriormente indicados y las conclusiones del libro blanco de grado en turismo evaluado por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA).

Una vez elaborada la propuesta, se ha procedido a la difusión pública a toda la Comunidad Universitaria a través del envío de la propuesta de memoria a todos los departamentos que imparten docencia en la Universidad de Málaga, valorándose todos los informes y sugerencias que aportaron.

El documento final ha sido informado en la Comisión de Estudios de Grado, que también consideró el informe de viabilidad elaborado por el servicio de recursos humanos, y aprobado en Consejo de Gobierno de la Universidad de Málaga.