



## 5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

### 5.1.- DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

#### 5.1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

Las enseñanzas conducentes al título de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera de la Universidad de Málaga se estructuran en cuatro cursos de 60 créditos ECTS cada uno (240 ECTS en total) siendo imprescindible para su obtención la realización de un trabajo Fin de Grado de 12 ECTS incluidos en los 240 ECTS.

Las enseñanzas objeto de la presente memoria de solicitud de verificación se organizarán de acuerdo con el siguiente plan de estudios, en cumplimiento de las disposiciones del Real Decreto 1393/2007 (modificado por el Real Decreto 861/2010) y la Orden EDU /2075/2010, del 29 de julio.

Plan de Estudios de las enseñanzas conducente a la obtención del Título Universitario Oficial de Graduado o Graduada en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera por la Universidad de Málaga (vinculado a la Rama de Conocimiento de Ciencias Sociales y Jurídicas)

#### DISTRIBUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS EN CRÉDITOS ECTS

##### POR TIPO DE MATERIA

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación Básica (BA)	60
Obligatorias (OB)	126
Optativas (OP)	30
Prácticas Externas Obligatorias (PE)	12
Trabajo Fin de Grado (TFG)	12
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>

#### ESTRUCTURA DE LAS ENSEÑANZAS POR MÓDULOS Y MATERIAS

##### **1. MÓDULO DE FUNDAMENTOS EN CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS 60 CRÉDITOS ECTS**

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Derecho	Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración	Básico	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Derecho Administrativo, Derecho Financiero y Tributario, Derecho Mercantil

Derecho	Legislación laboral en hotelería y restauración	Básico	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social
Estadística	Análisis de datos (Estadística)	Básico	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Economía Aplicada
Economía	Fundamentos del análisis económico	Básico	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Economía Aplicada
Economía	Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero	Básico	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Economía Aplicada
Empresa	Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros	Básico	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Empresa	Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras	Básico	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Empresa	Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos	Básico	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Empresa	Fundamentos de marketing	Básico	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Comercialización e Investigación de Mercados
Antropología	Antropología de la alimentación	Básico	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Antropología Social
<b>2. MÓDULO DE BIOQUÍMICA Y QUÍMICA 18 CRÉDITOS ECTS</b>							
Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Bioquímica	Bioquímica de los alimentos	Obligatorio	Semestre 2	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Bioquímica y Biología

							Molecular
Bioquímica	Introducción al metabolismo	Obligatorio	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Bioquímica y Biología Molecular
Química	Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	Obligatorio	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Química Orgánica

### 3. MÓDULO DE NUTRICIÓN Y SALUD 18 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Nutrición	Fundamentos de Nutrición y Dietética	Obligatorio	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Farmacología
Nutrición	Dietoterapia	Obligatorio	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Farmacología
Salud	Seguridad alimentaria	Obligatorio	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Medicina Preventiva y Salud Pública

### 4. MÓDULO DE GESTIÓN EMPRESARIAL 30 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Contabilidad	Contabilidad financiera	Obligatorio	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Economía Financiera y Contabilidad
Contabilidad	Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	Obligatorio	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Economía Financiera y Contabilidad
Organización de Empresas	Gestión del departamento de alimentos y bebidas	Obligatorio	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Organización de Empresas	Creación de empresas	Obligatorio	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas

Marketing	Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	Obligatorio	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Comercialización e Investigación de Mercados
-----------	---	-------------	------------	---------	--------	------------	--

#### 5. MÓDULO DE HUMANIDADES 24 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Análisis territorial	Análisis de los recursos territoriales	Obligatorio	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Análisis Geográfico Regional
Análisis territorial	Gastronomía y desarrollo local	Obligatorio	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Análisis Geográfico Regional
Interculturalidad e idiomas	Gestión de la interculturalidad	Obligatorio	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Filología Inglesa, Filología Francesa, Filología Alemana
Interculturalidad e idiomas	Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	Obligatorio	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Inglés	Filología Inglesa

#### 6. MÓDULO DE TURISMO Y GASTRONOMÍA 18 CRÉDITOS ECTS

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Turismo y Gastronomía	Introducción al Turismo y la Gastronomía	Obligatorio	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Pendiente de adscripción
Turismo y Gastronomía	Turismo y Gastronomía Internacional	Obligatorio	Semestre 3	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Pendiente de adscripción
Turismo y Gastronomía	Experiencias turísticas enogastronómicas	Obligatorio	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Pendiente de adscripción

**7. MÓDULO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y DE LAS COMUNICACIONES 18 CRÉDITOS ECTS**

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones	Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía	Obligatorio	Semestre 1	Curso 1	6 ECTS	Castellano	Lenguajes y Sistemas Informáticos
Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones	Informática aplicada a la gestión de alojamientos y restauración	Obligatorio	Semestre 4	Curso 2	6 ECTS	Castellano	Lenguajes y Sistemas Informáticos
Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones	TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line	Obligatorio	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Lenguajes y Sistemas Informáticos

**8. MÓDULO DE PROYECCIÓN PROFESIONAL 24 CRÉDITOS ECTS**

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Prácticas en Empresas	Prácticas en Empresas	Prácticas Externas	Semestre 8	Curso 4	12 ECTS	Castellano	Todas las áreas con docencia en el título
Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	Semestre 8	Curso 4	12 ECTS	Castellano	Todas las áreas con docencia en el título

**9. MÓDULO DE TRABAJO FIN DE GRADO 12 CRÉDITOS ECTS**

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
<del>Trabajo Fin de Grado</del>	<del>Trabajo Fin de Grado</del>	<del>Trabajo Fin de Grado</del>	<del>Semestre 8</del>	<del>Curso 4</del>	<del>12 ECTS</del>	<del>Castellano</del>	<del>Todas las áreas con docencia en el título</del>

**9. MÓDULO DE INTENSIFICACIÓN Y AMPLIACIÓN DE CONOCIMIENTO 72 CRÉDITOS ECTS**

Materias	Asignaturas	Carácter	Organización Temporal	Curso	Crédito ECTS	Lengua	Adscripción Áreas de conocimiento
Formación Complementaria de Química	Características organolépticas de productos de consumo	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Química Orgánica
Formación Complementaria de Economía	Operaciones financieras en hotelería y restauración	Optativo	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Economía Aplicada
Formación Complementaria de Empresa	Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración	Optativo	Semestre 8	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Derecho Financiero y Tributario
Formación Complementaria de Marketing	Gestión de producto y marca	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Comercialización e Investigación de Mercados
Formación Complementaria de Marketing	Gastromarketing	Optativo	Semestre 8	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Comercialización e Investigación de Mercados
Formación Complementaria de Empresa	Producción y Organización de Eventos	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Organización de Empresas
Formación Complementaria de Análisis territorial	Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	Optativo	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Análisis Geográfico Regional
Formación Complementaria de Antropología	Etnogastronomía	Optativo	Semestre 6	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Antropología Social
Idiomas	Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Francés	Filología Francesa
Creatividad	Creatividad e innovación gastronómica	Optativo	Semestre 7	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Dibujo
Formación Complementaria de Turismo	Denominaciones de origen y su explotación turística	Optativo	Semestre 8	Curso 4	6 ECTS	Castellano	Pendiente de adscripción (50%), Derecho Mercantil (50%)

Tecnología	Equipos e instalaciones en hotelería y restauración	Optativo	Semestre 5	Curso 3	6 ECTS	Castellano	Máquinas y motores térmicos, Proyectos de Ingeniería (provisional)
------------	---	----------	------------	---------	--------	------------	--

### ORGANIZACIÓN TEMPORAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

#### PRIMER CURSO

Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros	1	Básico	6
Gestión de la interculturalidad	1	Obligatorio	6
Análisis de los recursos territoriales	1	Obligatorio	6
Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía	1	Obligatorio	6
Introducción al Turismo y la Gastronomía	1	Obligatorio	6
Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración	2	Básico	6
Análisis de datos (Estadística)	2	Básico	6
Fundamentos del análisis económico	2	Básico	6
Bioquímica de los alimentos	2	Obligatorio	6
Antropología de la alimentación	2	Básico	6

#### SEGUNDO CURSO

Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero	1	Básico	6
Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras	1	Básico	6
Introducción al metabolismo	1	Obligatorio	6
Gastronomía y desarrollo local	1	Obligatorio	6
Turismo y Gastronomía Internacional	1	Obligatorio	6
Legislación laboral en hotelería y restauración	2	Básico	6
Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos	2	Básico	6
Fundamentos de marketing	2	Básico	6
Fundamentos de Nutrición y Dietética	2	Obligatorio	6
Informática aplicada a la gestión de alojamientos y restauración	2	Obligatorio	6

TERCER CURSO			
Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Dietoterapia	1	Obligatorio	6
Contabilidad financiera	1	Obligatorio	6
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	1	Obligatorio	6
Experiencias turísticas enogastronómicas	1	Obligatorio	6
Operaciones financieras en hotelería y restauración	1	Optativa	6
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración	1	Optativa	6
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	2	Obligatorio	6
Seguridad alimentaria	2	Obligatorio	6
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	2	Obligatorio	6
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	2	Obligatorio	6
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	2	Optativa	6
Etnogastronomía	2	Optativa	6
CUARTO CURSO			
Asignaturas	Semestre	Carácter	ECTS
Gestión del departamento de alimentos y bebidas	1	Obligatorio	6
TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line	1	Obligatorio	6
Creación de empresas	1	Obligatorio	6
Creatividad e innovación gastronómica	1	Optativa	6
Características organolépticas de productos de consumo	1	Optativa	6
Gestión de producto y marca	1	Optativa	6
Producción y Organización de Eventos	1	Optativa	6
Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	1	Optativa	6
Trabajo Fin de Grado	2	Trabajo Fin de Grado	12
Prácticas en Empresas	2	Prácticas Externas	12
Gastromarketing	2	Optativa	6
Denominaciones de origen y su explotación turística	2	Optativa	6
Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración	2	Optativa	6

Con carácter previo a la expedición del correspondiente título universitario oficial de Graduado/a, los estudiantes deberán acreditar el conocimiento de un segundo idioma, distinto del castellano y de las demás lenguas españolas cooficiales, en el nivel B1 correspondiente al "Marco Europeo Común de Referencia para las Lenguas". La citada acreditación deberá efectuarse de acuerdo con las previsiones del Convenio de Colaboración suscrito entre las Universidades de Andalucía para la acreditación de lenguas extranjeras, de fecha 2 de julio de 2011, y su posterior desarrollo.



## 5.1.2. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE LA MOVILIDAD DE ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

Para el título de Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera la movilidad, tanto nacional como internacional, supone un valor añadido. La existencia de programas de intercambio supone una oportunidad formativa para que el alumnado pueda adquirir una serie de competencias transversales y específicas relacionadas con las distintas asignaturas del plan de estudios, y una manera de difundir y hacer visible el potencial académico del título tanto a nivel nacional como internacional convirtiéndose, de este modo, en un medio de incrementar la calidad y diversidad de estas enseñanzas.

La estructura de la Universidad de Málaga que gestiona los Programas de Movilidad es el Vicerrectorado de Internacionalización a través del Servicio de Relaciones Internacionales y Cooperación, el cual regula los aspectos relacionados con la movilidad de estudiantes, profesorado y P.A.S. El centro cuenta con un vicedecanato de Movilidad y Proyección Internacional, que es el que trabaja en equipo con los diferentes coordinadores de movilidad de sus titulaciones y sus correspondientes tutores académicos.

La Facultad cuenta con la Subcomisión de Relaciones Internacionales y Movilidad, que está integrada por los miembros que determina el Reglamento de Régimen Interno de la Comisión de Relaciones Internacionales de la Universidad de Málaga.

A dicha Subcomisión le corresponderán específicamente las siguientes funciones:

- a) Asesorar sobre los programas de colaboración y/o movilidad disponibles en el marco de convenios bilaterales y de otros programas internacionales.
- b) Asesorar sobre la participación en otras actividades o programas de carácter internacional.
- c) Elaboración y propuesta de aprobación a la Comisión de Reconocimiento de estudios de las tablas de reconocimiento de asignaturas cursadas en centros extranjeros.
- d) Participar en la organización de seminarios y sesiones informativas sobre distintos programas y acciones en el ámbito internacional que sean dirigidos a los alumnos/as del Centro.
- e) Proponer a la Comisión de Relaciones Internacionales de la Universidad de Málaga la organización de actividades para la captación de estudiantes correspondientes a otros sistemas educativos, no necesariamente en el marco de programas o convenios de intercambio específicos.
- f) Participar mancomunadamente en las actividades promovidas por la facultad específicamente para alumnos en intercambio.
- g) Cualesquiera otras materias, en el ámbito de las relaciones internacionales y movilidad, no previstas específicamente en este Reglamento y que sean de interés para la promoción de la internacionalización del centro.

En la página Web del Vicerrectorado de Internacionalización (<https://www.uma.es/relaciones-internacionales/>), se relacionan todas las universidades y sus centros con los cuales hay establecidos convenios de intercambio. Asimismo, en dicha página se suministra información detallada sobre todas las convocatorias de ayuda para financiar la movilidad vigente en cada momento (tanto de Programas Reglados como de Programas Propios de la UMA), con indicación del proceso de solicitud: financiación, impresos, plazos, condiciones, etc. La dotación económica destinada a la movilidad de estudiantes se gestiona con la máxima agilidad. Es importante resaltar la cofinanciación de las acciones por nuestra Universidad.

La Facultad de Turismo, a través de la subcomisión de Relaciones Internacionales y de Reconocimiento de Estudios, adecúa los contenidos curriculares desde el punto de vista formativos de cada convenio y asegura el éxito del proceso de intercambio.

Desde la entrada del alumnado, en el acto de bienvenida, se le orienta sobre la importancia de la movilidad. Además, se tienen previstas a lo largo del curso académico diferentes acciones específicas de orientación sobre las distintas universidades con las que se poseen acuerdos y los diferentes programas de intercambio. Se organizan seminarios y sesiones informativas sobre los programas en el ámbito internacional en los diferentes cursos del grado.

El Servicio de Relaciones Internacionales y Cooperación elabora el calendario para el desarrollo de los Programas de Movilidad. Una vez analizadas todas las solicitudes presentadas por el alumnado que cumplen los requisitos idiomáticos del país de destino, son seleccionados por el centro aquellos que sean considerados más idóneos para cada programa.

Durante la estancia se realizará un seguimiento continuado de cada alumno por parte del tutor académico y del coordinador de movilidad, estando en contacto mediante correo electrónico y/o teléfono.

La Facultad de Turismo dispone de una red estable de convenios internacionales que facilitarían el acceso a las universidades que tuvieran grados equivalentes al nuevo título para continuar las relaciones dentro del marco de estos estudios de grado. Además, en colaboración con el Servicio de Relaciones Internacionales y Cooperación, se trabajará durante los primeros cursos de implantación del título para la formalización de un conjunto suficiente de nuevos acuerdos bilaterales, que supongan una formación de calidad.

En relación a los alumnos de acogida, la Universidad de Málaga organiza, al inicio del curso académico, un acto de bienvenida para todos los estudiantes extranjeros recién incorporados a nuestra Universidad. Además, la Facultad de Turismo, organiza un acto para recibir al alumnado, donde se le orienta sobre el funcionamiento de la Facultad y otros aspectos que le permitan una rápida integración al centro y a la vida académica.

### 5.1.3. PROCEDIMIENTOS DE COORDINACIÓN DOCENTE HORIZONTAL Y VERTICAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

En la normativa de la Universidad de Málaga, está prevista la creación, para cada uno de sus títulos de grado, de la figura del Coordinador de Grado, estableciendo sus funciones:

- a) Realizar labores de coordinación horizontal entre los profesores de un mismo curso y coordinación vertical entre profesores de distintos cursos.
- b) Programar y mantener las reuniones de coordinación e información que sean precisas con el profesorado con el fin de garantizar el correcto desarrollo de las enseñanzas.
- c) Servir de enlace entre los estudiantes del grado y el profesorado del mismo para ayudar a resolver los problemas de índole académica que surjan.
- d) Realizar un informe anual de seguimiento del Grado, dirigido a la Comisión de Garantía de Calidad del Centro y al Decano del Centro. En este informe, entre otros aspectos, se describirán las actuaciones llevadas a cabo y la valoración de la participación del profesorado en las reuniones de coordinación y en las actuaciones planificadas.
- e) Proponer a la Comisión de Garantía de Calidad del Centro los planes de mejora del Grado.

Por otro lado, el Plan de Ordenación Docente que elabora cada curso académico la Universidad de Málaga también recoge la figura del coordinador de asignatura, para cada una de las asignaturas que constituyen el plan de estudios de la titulación.

El coordinador de asignatura, designado por el Departamento entre los profesores encargados de la docencia, es el responsable del equipo docente, y resulta de especial relevancia en los casos en los que una misma asignatura tiene programados más de un grupo de estudiantes. Sus funciones son:

- a) Programar y mantener las reuniones de coordinación e información que sean precisas con el profesorado de la asignatura con el fin de garantizar su correcto desarrollo.
- b) Elaborar la Guía Docente, contando con el acuerdo del resto de los profesores que vayan a impartir la asignatura.
- c) Introducir la información de la Guía Docente en la aplicación informática (PROA) en el plazo establecido.

Al comienzo de cada semestre, el Coordinador de Grado se reúne presencialmente con los profesores de las diferentes asignaturas, llevando cabo sesiones por curso y por titulación. En dichas reuniones se tratan diferentes aspectos relacionados con la coordinación horizontal y vertical, haciendo especial incidencia en los nuevos profesores que se incorporan a la docencia.

A lo largo del curso, el Coordinador de Grado gestiona una plataforma virtual donde se planifican las diferentes actividades programadas en cada una de las asignaturas. De esta forma se facilita la distribución temporal de las cargas de trabajo para el alumnado evitando la concentración de tareas en determinadas fechas.

A la finalización del curso, el Coordinador de Grado realiza un informe de las actuaciones llevadas a cabo, para su traslado a la Comisión de Garantía de Calidad y al Decanato.