



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

CURSO 2024/25

**EMPRESAS DE ÁMBITO
GASTRONÓMICO****Datos de la asignatura**

Denominación: EMPRESAS DE ÁMBITO GASTRONÓMICO**Código:** 635012**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Ed. Darwin**E-Mail:** bt1moror@uco.es**Teléfono:** 957212001**Breve descripción de los contenidos**

Esta asignatura consiste en la realización de una serie de visitas a empresas de carácter agroalimentarios con interés desde el punto de vista gastronómico.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No hay requisitos

Recomendaciones

No hay recomendaciones

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

No tiene un problema teórico, pues la asignatura es totalmente práctica.

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.

Bibliografía

No hay una bibliografía específica para esta asignatura.

Metodología

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	30
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	10
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	60
Total horas:	70

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CG3 Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CT2 Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CE28 Conocer in situ modelos de empresas en el ámbito gastronómico y evaluar su funcionamiento con un sentido crítico.

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Lista de control de asistencia	30%
Medios de ejecución práctica	10%
Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal	60%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

Aclaraciones:

No son necesarias

Objetivos de desarrollo sostenible

Educación de calidad

Otro profesorado

Nombre: FERRER BAS, SUSANA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: bt1febas@uco.es

Teléfono: 957212000

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).