

## 3. COMPETENCIAS

### 3.1 BÁSICAS Y GENERALES

#### COMPETENCIAS BÁSICAS

**MECES1:** Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

**MECES2:** Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

**MECES3:** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

**MECES4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

**MECES5:** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

## COMPETENCIAS GENERALES

- CG1** Reconocer los elementos esenciales de la actividad gastronómica, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional sobre el entendimiento de la gastronomía como expresión cultural y su desarrollo con respeto a las personas, sus hábitos y creencias.
- CG2** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional frente a los cambios gastronómicos estructurales y elementales, prestando especial importancia al aprendizaje, motivado por la calidad en la acción gastronómica, de manera autónoma y continuada.
- CG3** Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas (clientes, otros profesionales del entorno de la gastronomía o la industria) y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación
- CG4** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía
- CG5** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, con mayor profundidad aquellos asociados al entorno mediterráneo. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- CG6** Conocer y aplicar los procesos culinarios de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, profundizando en aquellos más representativos de la gastronomía mediterránea respetando los principios higiénicos en la manipulación de los alimentos
- CG7** Conocer los principios básicos de la nutrición humana y los beneficios de la dieta mediterránea y aplicarlos a la planificación de menús
- CG8** Aplicar los principios básicos en la gestión de locales de restauración al aprovisionamiento, almacenamiento y rotación de productos, respetando criterios de calidad, inocuidad alimentaria y rendimiento económico
- CG9** Asesorar en el diseño las instalaciones, adquisición, mantenimiento y distribución de equipos, en las zonas de trabajo para un óptimo desempeño de las labores culinarias, así como en el equipamiento, decoración y ambientación de las zonas de exposición al público
- CG10** Conocer y aplicar las exigencias administrativas y de gestión económica básicas

- para la creación y explotación rentable de establecimientos de restauración
- CG11** Desarrollar capacidades psicológicas básicas para el desarrollo personal en el ámbito profesional, así como para la gestión de grupos bajo criterios de motivación por la calidad y búsqueda de la excelencia en el desarrollo profesional y la atención y el servicio a los clientes
- CG12** Desarrollar la actividad profesional sobre la base del conocimiento de las raíces culturales, religiosas y artísticas del entorno mediterráneo así como la influencia de los principales factores sociológicos, históricos y geográficos sobre la producción culinaria y los modelos de negocios de restauración
- CG13** Incorporar la creatividad de forma eficiente al planteamiento de modelos de negocio, gestión de recursos económicos, materiales y humanos, así como la producción culinaria y planificación de menús y ofertas gastronómicas
- CG14** Conocer en profundidad los rasgos distintivos de la gastronomía de los pueblos mediterráneos así como aplicar sus principales técnicas culinarias
- CG15** Integrar los conocimientos de las propiedades organolépticas de los alimentos con los aspectos básicos de la percepción sensorial humana y los conocimientos actuales sobre la conducta alimentaria y la creación de hábitos de consumo, para su aplicación en el diseño de la oferta gastronómica
- CG16** Asesorar en estrategias de marketing y gestión de marcas en el ámbito gastronómico colaborando en proyectos comunitarios de turismo gastronómico
- CG17** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el ámbito de la restauración colectiva, tecnología culinaria y la salud

## **COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

- CT1** Comunicar de forma eficaz oral y escrita en su ámbito disciplinar.
- CT2** Comprender y expresarse en un idioma extranjero, particularmente el inglés, en su ámbito disciplinar.
- CT3** Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CT4** Capacidad de aprender de forma autónoma.
- CT5** Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.

- CT6** Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.
- CT7** Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CT8** Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CT9** Innovación y carácter emprendedor

## **Módulo 6: FORMACIÓN INTEGRAL**

### **Materia 6.1. Teología.**

- UCAM 1** Conocer los contenidos fundamentales de la Teología
- UCAM 2** Identificar los contenidos de la Revelación divina y la Sagrada Escritura
- UCAM 3** Distinguir las bases del hecho religioso y del cristianismo
- UCAM 4** Analizar los elementos básicos de la Celebración de la fe
- UCAM 5** Conocer la dimensión social del discurso teológico-moral.
- UCAM 6** Distinguir y relacionar los conceptos básicos del pensamiento social cristiano.

### **Materia 6.2. Ética.**

- UCAM 7** Conocer y relacionar los contenidos básicos de la ética y la bioética
- UCAM 8** Conocer la racionalidad y la objetividad en la argumentación ética.  
Identificar las características de la persona humana desde una antropología integral.
- UCAM 9** Identificar y conocer la dimensión ética presente en cualquier acto humano, personal o profesional
- UCAM 10** Conocer la relación y la diferencia entre el derecho y la moral, así como la complementariedad y la diferencia entre las virtudes morales y las habilidades técnicas
- UCAM 11** Analizar racionalmente cuestiones relacionadas con la vida y la salud humanas según la bioética personalista
- UCAM 12**

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

### **Módulo 1: PRODUCTO, NUTRICION Y SALUD**

#### **Materia 1.1. Producto**

- CE 1.1** Conocer la composición (macro y micronutrientes, factores antinutricionales, compuestos bioactivos, etc...), propiedades bromatológicas y sensoriales y condiciones idóneas de conservación de las diferentes materias primas, para su adecuada recepción, almacenamiento, transformación y distribución.
- CE 1.2** Conocer los principales sistemas de gestión de la inocuidad, de aplicación en el ámbito alimentario, aplicando de manera específica el sistema de Análisis de peligros y Puntos de control crítico (APPCC)
- CE 1.3** Identificar los alimentos de origen animal, sus sistemas de producción y despieces, tanto de procedencia acuática (pescados y mariscos) como terrestres (mamíferos, aves y caza) con especial atención a los tradicionalmente relacionados con la dieta mediterránea
- CE 1.4** Conocer los sistemas de producción de los principales cultivos, reconociendo las distintas variedades de hortalizas, frutas, frutos secos, cereales, semillas y germinados, variedades micológicas (aptas para el consumo), especias y plantas aromáticas y otros productos del mar (algas) con especial atención a los tradicionalmente relacionados con la dieta mediterránea
- CE 1.5** Identificar los factores determinantes de la aparición de los peligros alimentarios para la aplicación de las buenas prácticas higiénicas asociadas a la preparación de alimentos
- CE 1.6** Establecer los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios para la organización de catas regladas y la interpretación de la información obtenida
- CE 1.7** Conocer y diseñar ofertas de vinos y otras bebidas no alcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, sobre la base de su maridaje teniendo en cuenta factores importantes como son los tipos de cocciones, aromas, texturas, contrastes de diferentes productos y elaboraciones culinarias.
- CE 1.8** Conocer el funcionamiento y principios estructurales y ambientales de una bodega en

restauración para gestionar sus procedimientos operativos (aprovisionamiento, almacenamiento y gestión de stock) así como asesorar en su diseño.

### **Materia 1.2. Nutrición y Salud**

**CE 1.9** Describir la estructura y función del sistema digestivo así como los mecanismos fisiológicos implicados en la percepción sensorial de los alimentos

**CE 1.10** Relacionar los componentes de los alimentos con sus funciones nutricionales y/o preventivas en enfermedades; definiendo las recomendaciones nutricionales de la población sana siguiendo las pautas de la dieta mediterránea para la planificación dietética de menús.

Conocer y aplicar buenas prácticas de gestión medio ambiental para el manejo

**CE 1.11** adecuado de residuos en los centros de restauración colectiva aplicando la normativa vigente

### **Módulo 2: TECNOLOGÍA Y PROCESOS EN LA GASTRONOMIA**

#### **Materia 2.1. Fundamentos teóricos**

**CE 2.1** Establecer la influencia de los factores tecnológicos en las modificaciones bioquímicas, nutricionales y organolépticas de los alimentos durante su procesado culinario y su aplicación a las operaciones de preparación, conservación y planificación de menús

#### **Materia 2.2. Tecnologías Aplicadas**

**CE 2.2** Conocer los requisitos de las instalaciones de producción y conservación culinaria, los equipos y utensilios, su funcionamiento y condiciones óptimas de mantenimiento, la relación entre espacios y en especial su relación con los circuitos higiénico-sanitarios, de aplicación para la producción culinaria

**CE 2.3** Aplicar las distintas técnicas de manipulación en la selección, limpieza, división y conservación en la preelaboración de productos de origen vegetal y animal

**CE 2.4** Desarrollar las técnicas de elaboración de salsas, fondos, cremas, purés y otros tipos de acompañamientos

**CE 2.5** Aplicar diferentes técnicas culinarias fundamentales y de alto grado de especialización con la inclusión de nuevas tecnologías adaptadas a los distintos grupos de alimentos

**CE 2.6** Conocer e incorporar técnicas, productos, tradiciones y tendencias estéticas de las distintas cocinas regionales del mediterráneo, en especial de la gastronomía Murciana en la planificación de menús y preparación y presentación de platos

CE 2.7 Identificar las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en panificación, aplicando las principales técnicas, tradicionales y avanzadas

CE 2.8 Identificar las instalaciones, equipos y utensilios empleados en cocina dulce, desarrollando técnicas tanto fundamentales como avanzadas

### **Módulo 3: CULTURA GASTRONOMICA Y CREATIVIDAD.**

#### **Materia 3.1. Cultura Gastronómica**

CE 3.1 Conocer la geografía y los principales hitos históricos de los pueblos mediterráneos que han influido en la evolución de su gastronomía

CE 3.2 Analizar los principales condicionantes culturales y religiosos en la gastronomía del mediterráneo y su confrontación, en cuanto cultura local, frente a las corrientes de opiniones internacionales y globales

CE 3.3 Aplicar los criterios técnicos básicos en el diseño de locales y distribución de espacios para trabajo (óptimo funcionamiento y mantenimiento de los equipos de trabajo; eficiencia energética; control de ruidos; gases y climatización) y para espacios de consumo (abiertos y/o cerrados; iluminación; insonorización; ventilación y/o climatización) para conseguir un ambiente agradable, facilitando las labores de atención al cliente y las tareas de producción en función a la oferta gastronómica

CE 3.4 Integrar los nuevos materiales y tendencias de moda y diseño industrial en la selección de la indumentaria del personal, menaje y utensilios de cocina, así como la decoración de los espacios públicos en función a la oferta gastronómica

CE 3.5 Conocer y evaluar críticamente la evolución del turismo gastronómico y las diferentes ofertas turísticas, participando con otros profesionales en el desarrollo de proyectos con especial atención al mediterráneo y su puesta en valor como recurso o destino turístico

CE 3.6 Conocer los procesos básicos en la gestión de la calidad de una empresa en el ámbito de la restauración

#### **Materia 3.2. Creatividad en Gastronomía**

CE 3.7 Reconocer las características básicas de las producciones artísticas que han influido en la evolución de la gastronomía

CE 3.8 Adquirir competencias elementales en el manejo de medios de producción artística para la adaptación de creaciones culinarias y de elementos decorativos y ambientales a distintas corrientes estéticas o preferencias del cliente

CE 3.9 Comprender las bases del funcionamiento del sistema nervioso y la percepción sensorial y como ésta puede condicionar los patrones de consumo alimentario

### **Módulo 4: EMPRESA Y GESTIÓN.**

#### **Materia 4.1. Marketing y Comunicación.**

- CE 4.1 Analizar y aplicar las estrategias de distribución y comunicación tradicionales y del entorno de las TIC al sector gastronómico
- CE 4.2 Comprender los fundamentos de las estrategias de segmentación y posicionamiento y los principios del marketing relacional, para colaborar en el desarrollo de proyectos de esta naturaleza
- CE 4.3 Analizar la importancia de la innovación en el diseño de productos turísticos y la gestión de marcas

#### **Materia 4.2. Dirección y Gestión.**

- CE 4.4 Conocer los principios básicos de gestión y dirección de empresas para participar de forma activa en su aplicación al sector gastronómico
- CE 4.5 Analizar el entorno económico general y específico de las empresas de gastronomía comprendiendo los conceptos básicos de economía y sistemas de financiación de aplicación a las empresas del sector
- CE 4.6 Conocer los conceptos básicos de contabilidad en una empresa de restauración para el cálculo de márgenes de beneficios y precio de venta en los distintos productos ofertados en la carta

### **Módulo 5: RECURSOS HUMANOS (RRHH) Y GESTIÓN DE CLIENTES.**

#### **Materia 5.1. Gestión de Recursos Humanos.**

- CE 5.1 Planificar y gestionar los recursos humanos en la empresas de restauración, promoviendo el desarrollo del talento y la adecuada organización (partidas)
- CE 5.2 Conocer los fundamentos de los procesos psicosociales, cognitivos y emocionales de la comunicación interna y con el cliente

#### **Materia 5.2. Atención al cliente.**

- CE 5.3 Mostrar habilidades sociales, técnicas de comunicación y destrezas en el servicio, atención, información y fidelización de clientes
- CE 5.4 Promover los comportamientos organizativos que se orienten a satisfacer y fidelizar al cliente, aplicando procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente

### **Módulo 7: OPTATIVAS**

#### **Materia 7.1. Procesos industriales en la elaboración de platos precocinados (cuarta y quinta gama)**

- CE 7.1 Conocer las operaciones básicas, las nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, así como los aditivos e ingredientes tecnológicos empleados por la industria alimentaria, para su aplicación en el diseño, ensayo y desarrollo de platos precocinados, IV y V gama y servicios diferidos en el marco de la gastronomía



mediterránea

**Materia 7.2. Innovación en cocina mediterránea**

- CE 7.2** Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia en la gastronomía mediterránea con un alto grado de especialización en la técnica en la elaboración y el diseño de los platos y ofertas gastronómicas

**Materia 7.3. Modelos de negocio y creación de empresas en el sector de la restauración**

- CE 7.3** Conocer en profundidad y aplicar las herramientas de la gestión económica y financiera y dirección de empresas en el sector de la restauración y el turismo gastronómico

**Materia 7.4. Planificación de eventos y protocolo**

- CE 7.4** Adquirir conocimientos necesarios para planificar, gestionar y organizar la realización de eventos; siguiendo las normas de protocolo adecuadas

**Módulo 8: PRACTICAS TUTELADAS**

- CE 8.1** Incorporar y demostrar los valores profesionales y competencias propios de los distintos perfiles profesionales asociados al grado

**Módulo 9: TRABAJO FIN DE GRADO**

- CE 9.1** Aplicar procedimientos y herramientas de redacción y presentación de informes para realizar y defender un ejercicio original sobre la materia gastronómica

**Materia 1: INGLES TECNICO**

- CE 10.1** Conocer y aplicar las destrezas en aspectos lingüísticos del inglés en el desempeño de la actividad gastronómica

**Materia 2: GESTION DE DATOS**

- CE 11.1** Usar las herramientas básicas para el tratamiento de gestión de datos tanto en el ámbito de la tecnología de alimentos como de la gestión económica