



**UCAM**  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA DE MURCIA

# Guía Docente 2018/2019

## Estadística

*Statistics*

Grado en Gastronomía

Modalidad presencial

## Índice

<i>Estadística</i> .....	3
<i>Breve descripción de la asignatura</i> .....	3
<i>Requisitos Previos</i> .....	3
<i>Objetivos de la asignatura</i> .....	3
<i>Competencias</i> .....	4
<i>Metodología</i> .....	4
<i>Temario</i> .....	5
<i>Relación con otras asignaturas del plan de estudios</i> .....	5
<i>Sistema de evaluación</i> .....	6
<i>Bibliografía y fuentes de referencia</i> .....	6
<i>Web relacionadas</i> .....	7
<i>Recomendaciones para el estudio</i> .....	7
<i>Materiales didácticos</i> .....	8
<i>Tutorías</i> .....	8

## Estadística

### Estadística

Módulo: **Gestión de datos.**

Materia: **Gestión de datos.**

Carácter: **Formación obligatoria**

Nº de créditos: **3 ECTS.**

Unidad Temporal: **2º curso – 2º semestre.**

Profesor/a de la asignatura: **Dr. Francisco Girón Rodríguez.**

Email: [fgiron@ucam.edu](mailto:fgiron@ucam.edu)

Horario de atención a los alumnos/as: **Martes (16:00h-18:00h) y Viernes (11:30h-13:30h).**

Profesor coordinador de curso: **Dr. Francisco Girón Rodríguez.**

### Breve descripción de la asignatura

En la materia de Estadística el alumno conocerá cómo recopilar y analizar información existente, diseñar experimentos, analizar e interpretar datos, identificar problemas y proporcionar soluciones.

En su desarrollo el alumno adquiere la capacidad de análisis y razonamiento, se familiariza con la metodología estadística además de adquirir conocimientos y habilidades específicas de la materia.

### Brief Description

In this matter the student will know how to collect and analyze existing information, design experiments, analyze and interpret data, identify problems and provide solutions.

In its development the student acquires the capacity for analysis and reasoning, are familiar with statistics methodology in addition to acquiring knowledge and skills specific to this subject.

### Requisitos Previos

No se establecen requisitos.

### Objetivos de la asignatura

1. Usar métodos simples de recogida, codificación y resumen de datos.
2. Presentar e interpretar correctamente datos en forma de tablas y gráficos.
3. Identificar las situaciones para las que son aplicables las técnicas estadísticas y en las que su uso sería beneficioso.
4. Usar un lenguaje estadístico para discutir problemas estadísticos de investigación en gastronomía.
5. Leer, comprender, interpretar y criticar la validez de las técnicas estadísticas que figuren en los artículos publicados en la literatura científica.

Estadística

- 6. Desarrollar un espíritu crítico ante cualquier situación experimental y ante el conjunto de observaciones que de ella se deriven.

## Competencias

### Competencias transversales

CT1. Elaborar y redactar informes de carácter científico.

CT6. Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.

CT9. Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.

### Competencias específicas

CE 11.1 Conocimiento de las herramientas básicas para el tratamiento de gestión de datos tanto en el ámbito de la tecnología de alimentos como de la gestión económica.

## Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Aula	8	21(28%)	
Seminarios/prácticas	8		
Evaluación	4		
Tutorías	1		
Estudio personal	32		54 (72%)
Trabajo individual	22		
<b>TOTAL</b>	<b>75</b>	<b>21</b>	<b>80</b>

**Clases en el aula:** Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Los temarios estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

**Tutorías académicas:** Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los casos prácticos, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar

## Estadística

retroalimentación sobre los resultados de este proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

**Seminarios/Prácticas:** Resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia y pruebas de autoevaluación.

**Evaluación en el aula:** Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia.

**Estudio personal:** Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

**Trabajo individual:** Realización de trabajos prácticos y/o teóricos propuestos por el profesor responsable, de forma individual. Esta actividad incluye la lectura y síntesis de las publicaciones y libros recomendados por los profesores y es fundamental para una correcta preparación de los ejercicios y trabajos.

## Temario

### Programa de la enseñanza teórica

Tema 01. Conceptos generales. Distribuciones de frecuencias.

Tema 02. Medidas descriptivas de una variable estadística.

Tema 03. Fundamentos de probabilidad.

Tema 04. Algunos modelos probabilísticos.

Tema 05. Introducción a la inferencia estadística.

### Programa de la enseñanza práctica

Práctica 1: Problemas de agrupamiento de datos y representación gráfica de variables.

Práctica 2: Cálculo de medidas descriptivas de una variable.

Práctica 3: Problemas de probabilidad general y modelos probabilísticos.

Práctica 4: Supuestos prácticos de muestreo y contraste de hipótesis.

## Relación con otras asignaturas del plan de estudios

Estadística forma parte del conjunto de materias necesarias para aportar una base sólida de conocimiento donde sustentar la enseñanza y aprendizaje de otras materias específicas.

Esta asignatura proporciona los conocimientos complementarios para acometer materias como Fundamentos de Contabilidad y Análisis financiero en la Empresa de Restauración, Análisis Sensorial, Inocuidad Alimentaria y Gestión de la Inocuidad Alimentaria.

## Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** se realizará un examen final que supondrá el 80% de la nota final de la asignatura, y que constará de una serie de preguntas cortas de desarrollo y ejercicios, pertenecientes al temario impartido. Se ha de obtener una nota igual o superior a 5 para superar esta parte.

- **Seminarios y prácticas:** Tendrá un valor de un 20%. Se evaluarán una serie de tareas propuestas al alumno. Se ha de obtener una nota igual o superior a 5 para superar esta parte.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

## Bibliografía y fuentes de referencia

### Bibliografía básica

- Martín, A. (2004). Bioestadística para las Ciencias de la Salud. Madrid: Norma.\*
- Milton, J.S. (1987). Estadística para biología y ciencias de la salud. Madrid: McGraw–Hill.\*
- Spiegel, M.R. (1976). Probabilidad y estadística. México: McGraw–Hill.\*

## Estadística

- Viedman, J.A. (1981). Exposición intuitiva y problemas resueltos de métodos estadísticos. Madrid: del Castillo.\*
- Rius-Díaz, F., Barón-López, F.J. (2005). Bioestadística. Madrid: Thomson Editores.\*
- Sentís, J. (2001). Manual de bioestadística. Barcelona: Masson. Estadística\*
- Solka, R. (1999). Introducción a la Bioestadística. Barcelona: Reverté.\*

### Bibliografía complementaria

- Bovas, A. (1983). Statistical methods for forecasting. New York: John Wiley & Son.
- Abascal, E. (2005). Análisis de encuestas. Madrid: ESIC.
- Saínz, M. (1999). Estadística. Bilbao: Universidad de Deusto.
- Azorín, F. (1994). Métodos y aplicaciones del muestreo. Madrid: Alianza Editorial.
- Box, G.E.P. (2001). Estadística para investigadores: introducción al diseño de experimentos, análisis de datos y construcción de modelos. México: Reverté.
- Canavos, G.C. (1988). Probabilidad y estadística: aplicaciones y métodos. México: McGraw-Hill.
- Carrasco de la Peña, J.L. (1995). El método estadístico en la investigación médica. Madrid: Ciencia 3.

\* Bibliografía disponible en la Biblioteca de la Universidad.

## Web relacionadas

<http://www.ine.es/> , Instituto Nacional de Estadística.

<http://biostatistics.oxfordjournals.org/content/by/year> ,Oxford journals of Statistics.

<http://e-stadistica.bio.ucm.es/> , Aula virtual de bioestadística

[http://www.hrc.es/bioest/M\\_docente.html](http://www.hrc.es/bioest/M_docente.html) , Unidad de Bioestadística Clínica (Hospital Universitario Ramón y Cajal).

## Recomendaciones para el estudio

En el campus virtual, los estudiantes dispondrán de todo el material necesario para el correcto desarrollo de la materia.

Se recomienda que una parte importante de las horas destinadas al trabajo autónomo del alumno se dediquen a la resolución de todos los problemas expuestos en los cuadernillos de problemas publicados en reprografía y en el Campus Virtual tras la explicación teórica de cada tema en las

## Estadística

Clases Magistrales. De esta manera, cuando el profesor resuelva dichos problemas en las horas destinadas a Seminarios, el alumno mejorará enormemente su aprendizaje.

## Materiales didácticos

### Generales

- Documento PDF de guía de la asignatura
- Documento PDF de presentación de la asignatura

### Parte teórica

- Documentos PDF relativos a cada tema de la asignatura
- Material audiovisual

### Parte práctica

- Documentos PDF con los ejercicios correspondientes a cada sesión práctica.

## Tutorías

### Breve descripción

La tutoría académica tendrá los objetivos de:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>