

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Proyectos en Gastronomía		
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía		
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud		
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria		
ECTS:	6		
CURSO:	Cuarto		
SEMESTRE:	Primero		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano		
PROFESORADO:	Dra. María del Mar Pacheco Herrero		
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	mar.pacheco@uneatlantico.es		

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. El proyecto. <ul style="list-style-type: none"> 1.1 Definición proyecto. 1.2 Tipos de proyectos 1.3 Formas de gestionar un proyecto. 1.4 Influencia de la organización en la gestión de proyectos. 1.5 Ciclo de vida de los proyectos. ● Tema 2. Dirección y gestión del proyecto. <ul style="list-style-type: none"> 2.1. La dirección del proyecto. 2.2. La integración del proyecto. 2.3. Gestión del conocimiento. 2.4. Gestión del alcance del proyecto. ● Tema 3. Planificación y control del tiempo y costes. <ul style="list-style-type: none"> 3.1. Definición de tareas, actividades y su secuenciación. 3.2. Asignación de duraciones y recursos.

- 3.3. Métodos de planificación y programación (Gantt, PERT, ...)
- 3.4. Cronograma y asignación de costes.
- 3.5. Gestión de costes del proyecto.
- Tema 4. Gestión de la calidad y riesgos en los proyectos.
 - 4.1. Gestión de la calidad total y excelencia.
 - 4.2. Control de la calidad.
 - 4.3. Gestión de los riesgos.
- Tema 5. Comunicación y difusión de resultados esperados.
 - 5.1. Evaluación de los logros alcanzados e impacto de los mismos.
 - 5.2. Plan de comunicación de resultados.

Programa práctico:

- Búsqueda de información en bases de datos.
- Análisis de revistas científicas online.
- Planificación temporal del estudio. Diagrama de Gantt.
- Bibliografía. Gestores bibliográficos. Estilos APA y Vancouver.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE30 - Gestionar y dirigir proyectos en el ámbito de la gastronomía.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Diseñar proyectos que resuelvan problemas, respetando los condicionantes económicos, ambientales, de eficiencia energética, sociales, legales, éticos, de prevención y sostenibilidad en el ámbito de la gastronomía.
- Evaluar sistemas o procesos para solucionar unas determinadas necesidades de la organización.
- Argumentar razonada y críticamente el funcionamiento de un sistema o proceso en función de los requerimientos.
- Elaborar la documentación técnica de un proyecto relacionado con la gastronomía.
- Transmitir las ideas en el grupo de trabajo del que se forma parte y argumentarlas.
- Gestionar la multidisciplinariedad de dirección de proyectos y aplicar alguna de ellas.
- Realizar el control presupuestario del proyecto.
- Buscar la información necesaria para desarrollar nuevas ideas y proyectos.
- Seleccionar la información en función de su adecuación al objetivo buscado.
- Enumerar las fuentes de información más importantes en el ámbito de la gestión de proyectos.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Cooperativo/Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases de teoría	20
	Clases prácticas	20
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	24
	Trabajo en campus virtual	8
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	Elaboración y exposición de trabajos	30%
	Prueba parcial	20%
Evaluación final	Prueba teórico/práctica final	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

La asistencia y superación de las prácticas son obligatorias (puntuación igual a superior a 5,0) y **necesarias para poder aprobar la asignatura.**

En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba teórico/práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Introducción a la gestión de proyectos. Apuntes de la Asignatura publicados por FUNIBER.
- Gestión de la confianza: Riesgo y calidad en los proyectos. Apuntes de la Asignatura publicados por FUNIBER.
- Comunicación del proyecto. Apuntes de la Asignatura publicados por FUNIBER.
- Sistema comunitario de gestión y auditoría medioambiental (EMAS)
<https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/sistema-comunitario-de-ecogestion-y-ecoauditoria-emas/documentos-y-guias-de-aplicacion-de-emas/>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Guía de los Fundamentos para la Dirección de Proyectos (Guía del PMBOK). Ed. Pennsylvania Project Management Institute 2013. ISBN 978-1-62825-009-1.
www.PMI.org
- Gestión de Proyectos. William Wallace. EDINBURG Business School 2014.

WEBS DE REFERENCIA:

No aplica.

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.