

GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Sistemas y Procesos en Cocina y Restauración
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía
FACULTAD :	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Segundo
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Marina Pelayo Toca
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO	marina.pelayo@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
● Tema 1: Maquinaria y utillaje innovadores 1.1. El bar y la cafetería 1.2. Preservicio, servicio y postservicio 1.3. El restaurante

1.4. La mise en place de la sala

- Tema 2: Configuración, diseño y elaboración de menús sociales y específicos: tapas, canapés, coctelería

2.1. Ofertas gastronómicas en el servicio de bar o cafetería

- Tema 3: Diseño de experiencia gastronómica delante del cliente

3.1. Servicio del restaurante

PROGRAMA PRÁCTICO:

- Servicio de barra
- Servicio de cafetería
- Puesta a punto de menús
- Servicio

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE:

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

- RAH3: Ser capaces de trabajar delante del cliente en una experiencia gastronómica.

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
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje cooperativo / trabajo en grupos

- 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	% presencialidad
Clases expositivas	6	100%
Clases prácticas	50	100%
Seminarios y talleres	4	100%
Supervisión de actividades	4	100%
Tutorías (individual / en grupo)	4	100%
Preparación de clases	5	0
Estudio personal y lecturas	35	0
Elaboración de trabajos	32	0
Trabajo en campus virtual	6	0
Actividades de evaluación	4	100%

El primer día de clase, la profesora 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	1 Elaboración de trabajos	20%
	1 prueba parcial	30%
Evaluación final	1 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 la superación de las prácticas es obligatoria y necesaria 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 (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de dos exámenes teórico-prácticos 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:

- De las Muelas J. Cocktails and Food: Los nuevos cocktails de uno de los mejores bartenders del mundo marinados con recetas de los grandes chefs españoles del momento. Planeta Gastro; 2017.
- Alegría AF. Servicios Especiales en Restauración. (MF1054_2). Grupo Editorial RA-MA; 2016.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

No aplica.

WEBS DE REFERENCIA:

No aplica.

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.