Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Recursos Humanos
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Ciencias Gastronómicas
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Básica
ECTS:	6
CURSO:	Tercero
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Español
PROFESORADO:	Prof. José Martínez Sordo
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	josé.martinez@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

No aplica.

CONTENIDOS:

- Tema 1. Gestión Energética de Recursos Humanos
- Tema 2. Análisis, Descripción y Valoración de puestos

  2.1. Estructura y función de los riñones
- Tema 3. Glándulas endocrinas y hormonas
- Tema 4.Retribución e Incentivos
- Tema 5. Formación y planes de Carrera.
- Tema 6. Prevención de Riesgos Laborales
- Tema 7. Auditoria de recursos humanos
- Tema 8. Ética empresarial y responsabilidad Civil

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 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:
- CE17 - Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva. - CE18 - Intervenir en la gestión de los servicios de restauración colectiva y catering atendiendo a criterios de eficiencia energética, - recursos humanos, gestión de residuos, de calidad y de seguridad alimentaria. - CE33 - Identificar las características y aplicaciones de los equipos y maquinarias más habituales en las empresas alimentarias y de restauración

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje: · Categorizar los servicios y sistemas de producción más utilizados en la restauración. · Diseñar, organizar y gestionar los distintos servicios de restauración atendiendo a criterios de eficiencia energética, recursos humanos, gestión de residuos, de Calidad y de seguridad alimentaria. · Conocer el diseño de los sistemas de alimentación para colectividades, reconociendo las principales diferencias entre los sistemas de cadena fría y los sistemas de cadena caliente. · Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas de los alimentos en restauración colectiva · Ser capaces de gestionar cocinas centrales en empresas de restauración colectiva. · Conocer la importancia de las alergias e intolerancias alimentarias sobre la salud de las personas. · Reconocer el papel del profesional de la gastronomía en la oferta alimentaria de las personas con alergias e intolerancias alimentarias

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	16
	Seminarios y talleres	8
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	8
Actividades autónomas	Preparación de clases	22
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos (individual/en grupo)	20
	Trabajo en campus virtual	6
Actividades de autoevaluación	Actividades de autoevaluación	6

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	Cuaderno de prácticas	15%
	Elaboración de trabajos	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	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 son obligatorias 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: -
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. -
WEBS DE REFERENCIA:
-
OTRAS FUENTES DE CONSULTA:
No aplica.