

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
- Tema 1. El proyecto. 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. 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.
 - 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 (consúltase 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.