

# CATERING Y RESTAURACIÓN

Grado en Organización de Eventos,  
Protocolo y Relaciones Institucionales  
2018-2019

[www.protocoloimep.com](http://www.protocoloimep.com)

## 1\_ DATOS DESCRIPTIVOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE DE LA ASIGNATURA	
Catering Y Restauración	

CRÉDITOS	TIPO	CURSO	SEMESTRE
4,5 ECTS	Básica	Segundo	Segundo

<b>Titulación</b>	Grado Organización de Eventos, Protocolo y Relaciones Institucionales
<b>Centro</b>	IMEP en C/ Arzobispo Loaces, 3
<b>Aula teoría</b>	PLANTA 4 AULA 3
<b>Aula práctica</b>	PLANTA 4 AULA 3
<b>Idioma</b>	Castellano

PROFESORADO	
Nombre	e-mail
CARLES GARCIA	Carles.garcia@protocoloimep.com

HORARIO		
Clase	Fecha salida académica Fecha "Meet the pros"	Fecha Exámenes

## 2\_ CONTEXTUALIZACIÓN

Dentro del sector de la organización de eventos la restauración es un punto clave para alcanzar el éxito. Vivimos en una sociedad cada vez más dinámica y es imprescindible, para los profesionales del sector, dar solución inmediata a las múltiples inquietudes y el alto nivel de exigencia de nuestros clientes. Proporcionando una rápida respuesta y apostando por un continuo estado de actualización frente a las nuevas tendencias del mercado. La asignatura catering y restauración pretende ofrecer una visión global del sector a las alumnas y los alumnos y ofrecerles las herramientas necesarias para diseñar, producir y evaluar un evento dentro de la empresa de catering y restauración.

## 2.2\_ Mecanismos de Coordinación Docente.

En la actualidad dentro de IMEP, se ha creado la figura del Coordinador del Grado, que recae en la figura del Director de Grado.

Será él quien se encargue de establecer las reuniones necesarias para:

- Coordinar las actividades docentes dentro de una misma área de especialización.
- Compartir recursos y materiales docentes.
- Poner en común criterios que aplican los docentes para evaluar la adquisición.
- Revisar contenidos y métodos para evitar las duplicidades entre asignaturas.
- Intercambiar experiencias docentes.

## 3\_ COMPETENCIAS Y OBJETIVOS

### 3.1\_ Competencias generales (transversales) y Competencias específicas.

#### 1. COMPETENCIAS GENERALES

1.1 Capacidad de trabajo en equipo – (Exclusivamente grupo presencial).

1.2 Conocimiento adecuado de las administraciones, empresas, instituciones, organismos públicos y organizaciones en general, reglamentaciones y procedimientos necesarios para la realización de trabajos y otras actividades.

1.3 Capacidad de análisis de la dimensión social de la actividad y la responsabilidad social y corporativa. Sensibilidad para afrontar temas sociales.

1.4 Capacidad para el desarrollo de nuevas líneas, procesos, proyectos y productos.

#### 2. COMPETENCIAS ESPECIFICAS

2.1 Capacidad para desarrollar proyectos organizativos de eventos mediante la planificación de recursos, herramientas tecnológicas y ajustándose a un presupuesto previo.

2.2 Capacidad para desarrollar proyectos organizativos sectoriales

#### 4\_ CONTENIDOS.

##### 4.1\_ TEORIA

Unidad didáctica 1. Evolución de la restauración y servicios de catering en el ámbito de organización de eventos.

- 1.1. Historia de la restauración
- 1.2. Características de las empresas de restauración y catering.
- 1.3. Catering y organización de eventos.

Unidad didáctica 2. Legislación en el marco de la restauración. Seguridad y prevención en el área de servicio de alimentos y bebidas.

Unidad didáctica 3. Turismo Gastronómico y Eventos

- 3.1. Tipologías de Turismo de Negocios y sus necesidades gastronómicas.
- 3.2. Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.
- 3.3. Nociones básicas enología.

Unidad didáctica 4. Diseño del menú y servicios más adecuados al evento y sus asistentes.

- 4.1. La elección del menú.
- 4.2. La importancia de la diversidad.
- 4.3. Ficha técnica y presupuestos.
- 4.4. Comunicación interdepartamental.
- 4.5. Etiqueta.

## 5\_ METODOLOGÍA

### 5.1\_ PRESENCIAL

A fin de dirigir el aprendizaje del alumno hacia los objetivos vinculados a competencias descritos, se opta por metodología activa – participativa, en la que alumnas y alumnos resolverán problemas, analizarán casos, desarrollarán visión multidisciplinar y crítica en el en relación con la prestación de servicios de catering y restauración aplicado a la organización de eventos, todo ello combinando el aprendizaje autónomo y cooperativo.

Para ello el trabajo didáctico se organizará combinando las clases teóricas y prácticas. Además, se realizarán visitas de profesionales del sector y se asistirá a espacios en los que se desarrollan actividades vinculadas a cada uno de los temas propuestos.

### 5.2\_ A DISTANCIA

A fin de dirigir el aprendizaje del alumno hacia los objetivos vinculados a competencias descritos, se opta por metodología activa – participativa, en la que alumnas y alumnos resolverán problemas, analizarán casos, desarrollarán visión multidisciplinar y crítica en el en relación con la prestación de servicios de catering y restauración aplicado a la organización de eventos, todo ello combinando el aprendizaje autónomo y cooperativo.

Para ello el trabajo didáctico se organizará combinando las clases teóricas y prácticas. Además, se realizarán visitas de profesionales del sector y se asistirá a espacios en los que se desarrollan actividades vinculadas a cada uno de los temas propuestos.

### 5.3\_ ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Todas aquellas medidas que se tiene previsto adoptar en caso de contar con alumnos de capacidades distintas.

## 6\_ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Se espera que alumnas y alumnos una vez finalizado el estudio de la asignatura sean capaces de:

1. Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en los establecimientos de restauración, caracterizando las necesidades de espacios y recursos.
2. Planifica instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas.
3. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.
4. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones
5. Aplica el protocolo estableciendo las características de los elementos que lo configuran

## 7\_ SISTEMA DE EVALUACIÓN

### 7.1\_ PRESENCIAL

La evaluación será continuada. El alumno deberá realizar una serie de trabajos que consistirán en la resolución y discusión casos prácticos en clase, previo estudio individual por parte del alumno. También se podrá establecer trabajos en grupo. Estos trabajos se entregarán antes de la fecha indicada por el profesor y, excepcionalmente, y con justificación probada por el alumno, el último día lectivo del curso y su presentación es obligatoria para asistir al examen final., El examen constará de dos partes, una teórica y una práctica La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta: - los exámenes (50%), - los trabajos de curso (40%), - y la preparación de la asignatura, el interés, compromiso y la participación inteligente en las clases (10%).

Para poder hacer media es imprescindible obtener un 2.5 en el examen y un 2 en la media de los trabajos.

Recuperación convocatoria Septiembre. Trabajo + examen teórico.

### 7.2\_A DISTANCIA

Grupo a distancia. La evaluación será continuada. El alumno deberá realizar una serie de trabajos que consistirán en la resolución de casos prácticos a través del aula virtual, previo estudio individual por parte del alumno. Estos trabajos se entregarán antes de la fecha indicada por el profesor y, excepcionalmente, y con justificación probada por el alumno, el último día lectivo del curso y su presentación es obligatoria para asistir al examen final. El examen constará de dos partes, una teórica y una práctica. La nota final será el resultado de una media ponderada que tenga en cuenta: - los exámenes (50%), - los trabajos de curso (40%), - y la preparación de la asignatura, el interés, compromiso y la participación inteligente en el aula virtual (10%).

Para poder hacer media es imprescindible obtener una nota de 2.5 en el examen y un 2 en la media de los trabajos.

Recuperación convocatoria Septiembre. Trabajo + examen teórico.

## 8\_ PLANIFICIACIÓN DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

TIPOS DE ACTIVIDADES	HORAS
ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS	20
ASISTENCIA A CLASES PRÁCTICAS	25
ASISTENCIA A SEMINARIOS, CLARLAS O CONFERENCIAS RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA	10
TAREAS AUTÓNOMAS	50
ASISTENCIA A TUTORIAS	2.5
VISITA A INSTALACIONES O EMPRESAS	5
<b>TOTAL VOLUMEN TRABAJO ALUMNO</b>	<b>112.5</b>

### 8.1\_PRESENCIAL

Se concretará en clase, después de hablar con los alumnos, a modo de contrato de aprendizaje

Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
2, 3 Y 5	Evolución de restauración y servicios de catering en el ámbito de organización de eventos.	Desarrollado en punto 7.1	Desarrollado en punto 7.1

1, 2, 4 Y 5	Legislación en el marco de la restauración. Seguridad y Prevención en el área de servicios de alimentos y bebidas.	Desarrollado en punto 7.1	Desarrollado en punto 7.1
2, 3 Y 4	Turismo gastronómico y eventos.	Desarrollado en punto 7.1	Desarrollado en punto 7.1
1, 2, 3, 4 Y 5	Diseño del menú y servicios más adecuados al evento y sus asistentes.	Desarrollado en punto 7.1	Desarrollado en punto 7.1

### 8.2\_A DISTANCIA

Se seguirá lo establecido en presencial

Resultado de Aprendizaje	Actividad Práctica/ Metodología	Sistema de Evaluación	Porcentaje
2, 3 Y 5	Evolución de restauración y servicios de catering en el ámbito de organización de eventos.	Desarrollado en punto 7.2	Desarrollado en punto 7.2
1, 2, 4 Y 5	Legislación en el marco de la restauración. Seguridad y Prevención en el área de servicios de alimentos y bebidas.	Desarrollado en punto 7.2	Desarrollado en punto 7.2
1, 2, 4 Y 5	Legislación en el marco de la restauración. Seguridad y Prevención en el área de servicios de alimentos y bebidas.	Desarrollado en punto 7.2	Desarrollado en punto 7.2
1, 2, 4 Y 5	Diseño del menú y servicios más adecuados al evento y sus asistentes.	Desarrollado en punto 7.2	Desarrollado en punto 7.2

## 9.-BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

### 9.1\_GENERAL

ARMENDARIZ, JL. (2012). Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. Colección Hostelería y Turismo. Editorial Paraninfo. Madrid

CARSON I. A. RITCHIE (1997). Comida y civilización. Ediciones Atalaya, S.A. Barcelona

DUDLEY, S.R. (1988). Mastering catering science. Macmillan Education LTD. London

RIAMBAU, E. (2011). El Poder de las Formas. Editorial La Magrana. Barcelona