

# **GUÍA DOCENTE**

## **Restauración y Catering**

Máster Universitario en Dirección, Organización y  
Producción de Eventos Corporativos e  
Institucionales

**CURSO 2019-20**

**I.- Identificación de la asignatura**

<b>Tipo</b>	Obligatoria
<b>Período de impartición</b>	Semestre 1º
<b>Nº de créditos</b>	3
<b>Idioma en el que se imparte</b>	Castellano
<b>Modalidad</b>	Distancia

**NOTA IMPORTANTE SOBRE EL MODELO FORMATIVO DURANTE EL CURSO ACADÉMICO 2020-2021**

El Protocolo de adaptación de la docencia ante la crisis sanitaria provocada por la COVID-19 en la Universidad Rey Juan Carlos, aprobado por el Consejo de Gobierno, establece el marco en el que deberá desarrollarse la actividad académica en el curso 2020-2021, de manera transitoria, mientras estén vigentes estas excepcionales condiciones.

A tal efecto, las actividades de enseñanza y aprendizaje que se realicen considerarán la clase como el espacio de interacción entre docentes y estudiantes que se produce en entornos tanto físicos como virtuales y que facilitan un modelo de trabajo continuado y de relación constante entre el docente de la asignatura y los estudiantes de un grupo tanto a través de actividades síncronas como asíncronas.

Con la finalidad de poder responder de manera ágil a los cambios de situación que la evolución de las condiciones sanitarias pudiera requerir, bien para regresar a un modelo totalmente presencial como para atender a la necesidad de realizar toda la actividad a distancia ante un agravamiento de la situación, esta Guía docente detalla, a nivel de asignatura, cómo se aplicará el plan de contingencia de la Universidad en el caso de que ello fuese necesario. Para ello, en los apartados de Metodología y Plan de trabajo, y en Métodos de evaluación, se especifica la adaptación que se llevará a cabo de estos elementos curriculares en el caso de que la situación lo requiera.

**II.- Presentación**

La materia se centrará en la organización de cualquier tipo de banquete, comida o cena tanto empresarial como institucional analizando los diferentes elementos y herramientas necesarias para el desarrollo de este tipo de eventos. Para ello, se identificarán las diferentes tipologías de empresas de catering y restauración existentes para organizar este tipo de eventos. Además, se conocerán las tendencias actuales en el sector, tipología de servicios y su aplicación a cualquier tipo de acto para conseguir los objetivos propuestos.

**II.A- Resultados de Aprendizaje**

- Identificar la tipología y características de las empresas de catering y restauración.
- Elaborar proyectos protocolarios de banquetes y comidas empresariales e institucionales.
- Conocer las tendencias actuales del catering y de la restauración en el ámbito de los eventos.
- Elaborar presupuestos de catering.

**III.- Competencias****Competencias Básicas**

- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin

ambigüedades
CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
<b>Competencias Generales</b>
CG01 Capacidad de análisis y síntesis de los conceptos necesarios para comprender y desarrollar los temas a tratar con razonamiento crítico
CG02 Capacidad de organización y planificación de su trabajo mediante la recopilación y sistematización de datos
<b>Competencias Transversales</b>
CT01 Aprendizaje autónomo
CT02 Compromiso ético y social en el trabajo
CT03 Creatividad
<b>Competencias Específicas</b>
CE02 Capacidad para desarrollar documentación específica que afecte a la producción, organización y relaciones institucionales en eventos dentro de una organización.
CE08 Capacidad de comparar sistemas y establecer asociaciones de ideas para aplicarlas con creatividad en los eventos.
CE09 Capacidad de diseñar un proyecto de dirección, organización y producción de un evento mediante la planificación, gestión y puesta en escena de todos los elementos que requiere.
CE15 Capacidad de manejar, coordinar y dirigir equipos humanos multidisciplinares valorando las peculiaridades de los diversos entornos nacionales e internacionales en el diseño y adaptación de las actuaciones de la dirección y gestión de recursos humanos en la industria de eventos.
CE16 Capacidad de determinar los principios de responsabilidad social y los valores de sostenibilidad adecuados a la organización y producción de eventos.

#### IV.- Contenido

##### IV.A.- Temario de la asignatura

- La restauración en los eventos. Tendencias.
- La empresa de catering y su logística.
- La organización de comidas y banquetes.
- La organización de desayunos de trabajo.
- Nuevos modelos de reuniones con el catering como protagonista.
- Tipos de mesas y su ordenación.
- La elaboración de los menús.
- El montaje de la mesa y el servicio a los comensales.
- Escenografía y creatividad aplicadas.
- Los vinos y su maridaje.

#### VIII.- Métodos de evaluación

##### VIII.A.- Ponderación para la evaluación

La distribución y características de las pruebas de evaluación son las que se describen a continuación. Los alumnos que no superen la prueba final correspondiente a la convocatoria ordinaria o no se hayan presentado a la convocatoria reseñada, deberán realizar y superar la prueba correspondiente a la Convocatoria Extraordinaria para verificar la adquisición de las competencias establecidas en esta guía.

##### Evaluación ordinaria:

La distribución y características de las pruebas de evaluación son las que se describen a continuación. Atendiendo a las características específicas de cada grupo el profesor podrá, en las primeras semanas de curso, introducir cambios que considere oportunos comunicándolo al Vicerrectorado de Docencia, Ordenación Académica y Títulos, quien notificará al Vicerrectorado con competencias en materia de Ordenación Académica la modificación realizada. En todo caso, las modificaciones que se propongan deberán atender a lo establecido en la memoria verificada. Para que tales cambios sean efectivos, deberán ser debidamente comunicados a comienzo de curso a los estudiantes a través del Aula Virtual.

La suma de las actividades no revaluables no podrá superar el 50% de la nota de la asignatura y, en general, no podrán tener nota mínima (salvo en el caso de las prácticas de laboratorio o prácticas clínicas, cuando esté debidamente justificado), evitando incorporar pruebas que superen el 60% de la ponderación de la asignatura.

**Evaluación extraordinaria:** Los alumnos que no consigan superar la evaluación ordinaria, o no se hayan presentado, serán objeto de la realización de una evaluación extraordinaria para verificar la adquisición de las competencias establecidas en la guía.

#### Descripción de las pruebas de evaluación y su ponderación

**Cada profesor especificará en su grupo la organización de cada uno de los apartados de evaluación:**

Sistema de evaluación	Ponderación	Periodo
Pruebas teórico-prácticas en las diversas modalidades posibles (escritas u orales, de desarrollo o tipo test) a través de TICS	30%	Durante el Curso o Semestre Revaluable en periodo extraordinario
Asistencia y participación en clases virtuales, en foros online, chats, blogs y otros medios colaborativos	10%	Durante el Curso o Semestre No revaluable
Realización de trabajos	30%	Durante el Curso o Semestre Revaluable en periodo extraordinario
Prueba de evaluación final presencial. La superación de cualquier materia está supeditada a la aprobación de la evaluación final presencial correspondiente	30%	Al final del Curso o Semestre Revaluable en periodo extraordinario

**Adaptación de las pruebas (Plan de contingencia): en función de la evolución de la situación sanitaria, las pruebas presenciales podrán realizarse de forma remota a través del Aula Virtual con las mismas características las pruebas inicialmente previstas.**

**PLAGIO.** Las actividades y trabajos universitarios deberán ser originales. Cuando se empleen fragmentos ajenos deberán estar adecuadamente citados. Los casos de plagio total o parcial serán penalizados con la no evaluación de dicho trabajo, ni posibilidad de reevaluarlo.

**ORTOGRAFÍA.** Las faltas de ortografía supondrán una disminución en la calificación final. En la calificación de las actividades, trabajos y exámenes universitarios serán evaluados no solo los contenidos, sino también todos los aspectos que contribuyen a una correcta expresión escrita como son la presentación formal, la estructura, organización de las ideas y contenidos, la correcta ortografía, la puntuación, etc. En definitiva, se evaluará que la expresión sea la correspondiente a un nivel universitario.

Con respecto a la redacción y presentación, se tendrán en cuenta los siguientes criterios: en cada prueba se restarán 0,5 puntos por cada falta de ortografía; se restarán 0,3 puntos por cada error de acentuación y 0,5 puntos por cada 10 errores de puntuación.

**EXPRESIÓN.** La calificación de las pruebas escritas incluye los aspectos como la ortografía, puntuación y acentuación, así como la expresión correspondiente a un nivel universitario. También se tendrá en cuenta en la calificación, la estructura y presentación del texto escrito. Se prestará atención también a la legibilidad gráfica y de contenidos, al orden de la estructura del texto, sintaxis y concordancias, incluido el uso de los marcadores adecuados.

#### VIII.B.- Evaluación de los alumnos con dispensa académica

Para que un alumno pueda optar a esta evaluación, tendrá que obtener la 'Dispensa Académica' para

la asignatura, que habrá solicitado al Decano/a o Director/a del Centro que imparte su titulación. La Dispensa Académica se podrá conceder siempre y cuando las peculiaridades propias de la asignatura lo permitan. Durante el curso 2020-2021, los estudiantes que justifiquen médicamente la imposibilidad de asistir presencialmente a las actividades que lo requieran, con motivo del COVID-19, podrán solicitar la dispensa académica. Una vez que se haya notificado la concesión de la Dispensa Académica, el docente deberá informar al estudiante a través del Aula Virtual acerca del plan de evaluación establecido en cada caso.

**Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí****VIII.C.- Revisión de las pruebas de evaluación**

Conforme a la normativa de reclamación de exámenes de la Universidad Rey Juan Carlos.

**VIII.D.- Estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales**

Las adaptaciones curriculares para estudiantes con discapacidad o con necesidades educativas especiales, a fin de garantizar la igualdad de oportunidades, no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad en virtud de la Normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos. Será requisito imprescindible para ello la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con ella, a fin de analizar conjuntamente las distintas alternativas.

**VIII.E.- Conducta Académica**

Véase normativa de conducta académica

**IX.- Recursos y materiales didácticos****Bibliografía obligatoria**

Muiños, P (2014). El protocolo en las comidas. Ediciones Protocolo, Oviedo

**Bibliografía de consulta**

Cabero, C. (2013). Protocolo en Hostelería y Restauración. Ediciones Paraninfo, Madrid

Cabero, C. (2012). Gestión de protocolo. Ediciones Paraninfo, Madrid.

García Carrasco, A. (2014). Protocolo Hotelero Internacional. Gráficas EUJOA, Asturias.

Maestre, I. (2006). El arte de la buena mesa. Everest.

Palomo, M. (2017). Técnicas de Comunicación en restauración. Paraninfo, Madrid