



UNIROMANA
Universidad de La Romana

Resultados Aprendizaje

Universidad de La Romana (UNIROMANA).

Licenciatura en Gastronomía

Facultad de Ciencias de la Salud

Modalidad presencial

1. Resultados de Aprendizaje

La Licenciatura en Gastronomía de UNIROMANA presenta un currículo versátil, adaptado a las exigencias del sector audiovisual en un contexto global. El programa se centra en competencias esenciales, garantizando que los estudiantes adquieran habilidades avanzadas en producción, dirección, edición y gestión de contenido audiovisual. Esta formación integral prepara a los graduados para destacarse en un entorno profesional en constante cambio, cumpliendo con las normativas de MESCyT y los estándares de calidad de la Universidad.

Competencias fundamentales

Características del sello institucional, constituyen la evidencia del desempeño profesional aplicables en diferentes ambientes y áreas de la vida. Se han orientado hacia el marco dominicano sin exclusión de aplicación a otros contextos. Se encuentran en directa articulación a misión, visión y propósitos institucionales.

a. Competencias fundamentales

Competencias Fundamentales	
CF1	Respetar y aplicar habilidades profesionales en atención a la diversidad de personas, ideas y contextos desde un enfoque multicultural contribuyendo al desarrollo de la sociedad, en especial cuidado del resguardo de los valores de ciudadanía desde un marco constitucional establecido
CF2	Demostrar compromiso social, sustentable y ético en la práctica científica, académica y tecnológica.
CF3	Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito académico y profesional.
CF4	Gestionar proyectos innovadores con estándares de excelencia y calidad demostrando iniciativa y espíritu emprendedor.
CF5	Colaborar y trabajar en equipos multidisciplinares y multiculturales reconociendo todas las formas de expresión, pensamiento y creación.

Competencias transversales

Comunes a las profesiones y programas agrupados en nivel de facultad que manifiestan habilidades y actitudes necesarias para el crecimiento personal y la inserción en el mundo laboral en aplicación de ética profesional y responsabilidad social. De acuerdo con lo explicado en normativa ministerial, "contribuyen al desarrollo de carreras comparables y comprensibles en el ámbito internacional, pues se identifican como los elementos compartidos que pueden ser comunes a cualquier carrera, concebidas como puntos de referencia que fomentan la transparencia de los perfiles profesionales y académicos, favoreciendo el énfasis en los resultados, de acuerdo con las necesidades identificadas en la sociedad". En vista de lo expuesto, UNIROMANA concibe la inclusión de aquellas competencias definidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones.

b. competencias transversales

Competencias transversales	
CT1	Gestionar el pensamiento para el trabajo bien hecho, la innovación y la creación, abordar situaciones problemáticas generadas en los entornos personal y profesional, analizándolas con detalle, estableciendo criterios para valorar la validez de las decisiones en juego y aportando ideas creativas e innovadoras que enriquezcan las soluciones.
CT2	Habilidad para identificar o proponer un problema, el conocimiento sobre diferentes alternativas metodológicas y estrategias para resolverlo, formas de representación y modelización, instrumentos para su resolución y búsqueda sistemática de soluciones.
CT3	Planificar, organizar y gestionar actividades, trabajos y proyectos, y sus recursos asociados, controlando su ejecución con una orientación enfocada al cumplimiento de los objetivos propuestos, utilizando los recursos disponibles y cumpliendo los plazos temporales establecidos y adoptando iniciativas y decisiones dirigidas a solucionar situaciones de cambio, incertidumbre o problemáticas que pudieran producirse en su desarrollo y responsabilizándose de las gestiones necesarias para resolverlas.

CT4	Aplicar normas y practicar hábitos sobre cuestiones que afectan a la seguridad y salud de las personas al desarrollar sus tareas en los entornos personal y profesional, identificando amenazas y riesgos en procesos, actividades, operaciones, equipos o productos que puedan suponer peligros vitales, de violencia o abuso, aplicando medidas de prevención y proporcionando ayuda y auxilio de emergencia en accidentes o desastres naturales.
CT5	Abordar con eficacia nuevas situaciones o problemas generados en el entorno, adaptándose a los cambios de recursos y actividades, tomando iniciativas y decisiones que conduzcan a encontrar soluciones adecuadas y asumiendo los resultados
CT6	Construir, aceptar y practicar en su contexto personal, profesional y social, normas, principios y valores relacionados con la ética, la honestidad, los derechos y deberes, la seguridad y salud individual y colectiva, y con el respeto y cuidado del medio ambiente natural.
CT7	Relacionarse con otras personas en contextos personales, profesionales y sociales de forma educada, conciliadora y empática, solicitando y prestando ayuda, compartiendo conocimientos y experiencias, así como utilizando el trabajo en equipo como procedimiento más eficaz para abordar tareas colectivas.
CT8	Informarse y formarse afrontando las estrategias de aprendizaje permanente de forma autónoma, utilizando técnicas adecuadas de búsqueda de información y formación, para conseguir integrarse de forma eficaz en los nuevos entornos generados por los cambios sociales y profesionales.

Competencias específicas

Vinculadas a un campo específico de conocimiento en el marco del desarrollo de habilidades y conocimientos particulares requeridos para desempeñarse en un campo profesional específico.

c. Competencias específicas

Competencias específicas	
CE1	Aplicar el estatuto constitucional para proteger los derechos y garantías individuales, entendiendo las características del campo profesional.
CE2	Construir propuestas sobre los valores consagrados en la constitución Nacional, identifiquen situaciones donde se apliquen o no los estatutos constitucionales a fin de crear estrategias para consolidar o mejorar esos derechos.
CE3	Conocer los conceptos básicos de la química general, la química orgánica e inorgánica para resolver problemas del ámbito de la química en relación a los alimentos y saber aplicar el método analítico más pertinente para cada caso.
CE4	Diseñar y realizar estudios estadísticos sencillos utilizando programas informáticos, e interpretar resultados en el ámbito de la Gastronomía.
CE5	Conocer los procesos que se desarrollan en los seres vivos a nivel molecular y las funciones de las moléculas biológicamente relevantes.
CE6	Conocer las variables psicológicas que influyen en la conducta alimentaria, así como la evolución antropológica de la alimentación y su relación con la gastronomía.
CE7	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde la fisiología celular hasta el organismo completo.
CE8	Integrar las TIC de forma significativa y no arbitraria en el ámbito de la Gastronomía.
CE9	Distinguir los microorganismos y parásitos de los alimentos, conocer sus funciones, y reconocer los microorganismos utilizados como herramienta de transformación de alimentos, así como los microorganismos patógenos.
CE10	Evaluar los riesgos potenciales de los tóxicos presentes en los alimentos.
CE11	Conocer las herramientas y métodos más avanzados para la gestión de la calidad tanto de los alimentos como de sus procesos de transformación, así como asegurar el control de la higiene en el sector de la gastronomía.
CE12	Conocer, saber analizar y determinar en los alimentos su composición química, sus propiedades fisicoquímicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CE13	Conocer las bases de la producción de los alimentos de origen animal.

CE14	Conocer las bases de la producción de los alimentos de origen vegetal.
CE15	Conocer las bases de la tecnología de alimentos y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos, así como los equipos utilizados.
CE16	Organizar y planificar actividades emprendedoras en el ámbito de la gastronomía atendiendo tanto a las características financieras como de gestión ambiental de las mismas.
CE17	Analizar la viabilidad económica de las empresas alimentarias desde un enfoque microeconómico, atendiendo a los principios de sostenibilidad y competitividad.
CE18	Conocer y comprender la regulación legislativa y los códigos deontológicos que afectan a la actividad profesional de los graduados en gastronomía.
CE19	Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva.
CE20	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.
CE21	Comprender los procesos involucrados en la elaboración de pan y productos de repostería y ejecutar su preparación adecuadamente
CE22	Identificar los alimentos que conforman la gastronomía y saber utilizarlos en las principales elaboraciones de las distintas regiones, atendiendo a sus propiedades organolépticas y nutricionales
CE23	Identificar los alimentos con denominación de origen y saber elaborar las recetas típicas de la gastronomía
CE24	Descubrir nuevas técnicas gastronómicas y aplicar las principales técnicas culinarias de la gastronomía molecular.
CE25	Reconocer y utilizar los principales ingredientes, bebidas y preparaciones culinarias de la gastronomía internacional
CE26	Adquirir la capacidad de comunicarse en lengua inglesa en el ámbito de la gastronomía.
CE27	Analizar la implicación de las principales técnicas culinarias en las características organolépticas y nutricionales de los alimentos y saber aplicarlas en elaboraciones gastronómicas
CE28	Conocer las funciones propias de la profesión de sumiller y las tareas asociadas a la gestión de una bodega.
CE29	Conocer los conceptos generales y fundamentos teóricos del análisis sensorial de alimentos, y entender los aspectos básicos de la percepción sensorial tales como la fisiología de los sentidos y propiedades sensoriales de los alimentos.
CE30	Desarrollar un trabajo original con perfil profesionalizador, con el objetivo de dar respuesta a las necesidades detectadas en un determinado contexto profesional real en el ámbito de la Gastronomía.
CE31	Conocer, comprender y aplicar los conceptos contables básicos de una empresa del sector gastronómico.
CE32	Examinar los procedimientos de la investigación de mercados, seleccionar y aplicar las principales herramientas y técnicas de investigación del marketing en el ámbito de la gastronomía.

CE33	Comprender los elementos de la contabilidad aplicados en la industria gastronómica para el análisis y la toma de decisiones fundamentadas.
CE34	Identificar las características y aplicaciones de los equipos y maquinarias más habituales en las empresas alimentarias y de restauración.

RA	Resultados de Aprendizajes
Competencias Fundamentales	
RAF1	Desempeñar acciones favorables hacia la intervención profesional para el desarrollo de todas las personas, en atención de las características personales; hacia la interacción con los familiares, la cooperación en equipos profesionales y/o instituciones socioeducativas.
RAF2	Implementar estrategias innovadoras en el ámbito de desempeño, en articulación de elementos científicos, tecnológicos en permanente resguardo ético
RAF3	Identificar y utilizar de manera eficiente los recursos informáticos en procesos educativos y profesionales.
RAF4	Conocer experiencias internacionales y ejemplos de prácticas innovadoras en educación para analizar la práctica docente y las condiciones institucionales que la enmarcan
RAF5	Comprender la importancia de las relaciones sociales para asegurar la convivencia en espacios cotidianos laborales, facilitando el alcance de objetivos de los contextos para el desempeño profesional.
Competencias Transversales	
RAT6	Razonar críticamente, analizar y sintetizar información que emerge de la especialidad y son abordadas en actividades curriculares del programa académico.
RAT7	Analizar situaciones y dar respuesta a problemas relativos al campo profesional, evidenciando toma de decisiones hacia las soluciones
RAT8	Garantizar la calidad final de las tareas académicas y profesionales que realizan en el marco del programa académico, a través de actividades de revisión, control.
RAT9	Organizar y planificar adecuadamente el trabajo derivado de la realización de tareas académicas y profesionales propias del campo disciplinar en atención de la seguridad y salud de las personas, evidenciando integralidad en el desempeño y prevención
RAT10	Gestionar y determinar soluciones fundamentadas, con efectividad en resolución de tareas que se plantean en el transcurso del programa y campo profesional.
RAT11	Promover y respaldar proyectos en un contexto personal y profesional desde el reconocimiento a la diversidad, la multiculturalidad y la igualdad, en aplicación de ética y honestidad
RAT12	Relacionarse y expresarse con un grado de espontaneidad y fluidez, en integración de elementos éticos, volitivos, tecnológicos y comunicacionales

RAT13	Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito académico y profesional.
Competencias Específicas	
RAE14	Aplicar principios éticos en situaciones prácticas relacionadas con decisiones ciudadanas, programando acciones en función de las características del campo profesional. Analizar críticamente los derechos fundamentales y deberes ciudadanos a partir del análisis de situaciones relacionadas campo con el trabajo. Demostrar la comprensión de fundamentos fisicoquímicos relacionados con los alimentos y la capacidad de análisis frente a éstos. Construir modelos matemáticos a partir de resultados para poder establecer relaciones entre variables o parámetros
RAE15	Identificar diferentes tipos de biomoléculas relacionadas con los alimentos observando su estructura molecular y sus características fisicoquímicas más representativas Demostrar conocimiento sobre los fundamentos psicológicos de la alimentación y las actitudes implicadas en el proceso de nutrición y alimentación humana. Clasificar los diferentes órganos del cuerpo humano dentro de los distintos sistemas y aparatos que lo componen, así como reconocer su posicionamiento anatómico Aplicar el conjunto de técnicas y herramientas informáticas para optimizar, amortizar y mejorar los procedimientos relacionados en la Gastronomía Demostrar conocimiento sobre los mecanismos por los cuales pueden aparecer sustancias tóxicas en los alimentos
RAE16	Utilizar técnicas de análisis en microbiología y parasitología Aplicar manuales de procedimientos para el control higiénico y de la calidad de ingredientes y materias primas Reconocer el papel del profesional de la gastronomía en la oferta alimentaria de las personas con alergias e intolerancias alimentarias.
RAE17	Conocer y valorar de modo crítico las tecnologías emergentes de transformación y conservación de los alimentos.
RAE18	Conocer y valorar de modo crítico las tecnologías emergentes de transformación y conservación de los alimentos.
RAE19	Utilizar las características generales de la composición de los alimentos y sus métodos de análisis
RAE20	Demostrar capacidad crítica para una correcta conciencia profesional. 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. Planificar la necesidad de personal y gestionar los recursos humanos en la empresa gastronómica.
RAE21	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
RAE22	Conocer los principales tipos de industrias alimentarias, de restauración y los materiales y equipos que en ellas se utilizan. Elaborar pan y productos de repostería, así como conocer los fundamentos tecnológicos del amasado, fermentación y horneado.
RAE23	Elaborar platos y bebidas de los diferentes continentes, y conocer sus diferentes formas de presentación

RAE24	Comprender los procesos aplicados en la cocina y los cambios que ejercen estos sobre las características nutricionales y organolépticas de los alimentos para aplicarlos en la elaboración de preparaciones culinarias.
RAE25	Investigar y descubrir nuevos ingredientes y técnicas culinarias basadas en los principios de la ciencia y de la gastronomía molecular.
RAE26	Elaborar los principales platos de la gastronomía española e identificar las características gastronómicas de cada región.
RAE27	Comprender discursos y conferencias en lengua inglesa con líneas argumentales complejas relacionadas con temáticas afines a las Ciencias Gastronómicas
RAE28	Comprender los procesos aplicados en la cocina y los cambios que ejercen estos sobre las características nutricionales y organolépticas de los alimentos para aplicarlos en la elaboración de preparaciones culinarias.
RAE29	Diseñar, crear y gestionar la oferta de bebidas de un establecimiento de restauración o de venta de vinos, teniendo en cuenta las características del establecimiento.
RAE30	Conocer los gustos y la aceptación de los consumidores mediante las evaluaciones sensoriales, y aplicar esta herramienta al desarrollo de elaboraciones culinarias.
RAE31	Resolver problemas relacionados con el ejercicio profesional del graduado en Ciencias Gastronómicas con el apoyo de los recursos necesarios o la persona idónea dentro de la institución
RAE32	Desarrollar recursos personales para la intervención: habilidades sociales y de comunicación, habilidades profesionales, toma de decisiones y autorregulación del aprendizaje
RAE23	Comunicar correctamente de manera oral y escrita, en los diferentes ámbitos de actuación de la profesión del graduado en Ciencias Gastronómicas, como con otros profesionales, medios de comunicación y público en general.
RAE34	Describir los procedimientos para determinar el coste de producción estimado vs. coste real, análisis de la desviación producida y posibilidad de aplicar medidas correctoras.
RAE35	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
RAE36	Aplicar principios éticos en situaciones prácticas relacionadas con decisiones ciudadanas, programando acciones en función de las características del campo profesional.
RAE37	Analizar críticamente los derechos fundamentales y deberes ciudadanos a partir del análisis de situaciones relacionadas campo con el trabajo.
RAE38	Demostrar la comprensión de fundamentos fisicoquímicos relacionados con los alimentos y la capacidad de análisis frente a éstos.
RAE39	Construir modelos matemáticos a partir de resultados para poder establecer relaciones entre variables o parámetros
RAE40	Identificar diferentes tipos de biomoléculas relacionadas con los alimentos observando su estructura molecular y sus características fisicoquímicas más representativas
RAE41	Demostrar conocimiento sobre los fundamentos psicológicos de la alimentación y las actitudes implicadas en el proceso de nutrición y alimentación humana.
RAE42	Clasificar los diferentes órganos del cuerpo humano dentro de los distintos sistemas y aparatos que lo componen, así como reconocer su posicionamiento anatómico
RAE43	Aplicar el conjunto de técnicas y herramientas informáticas para optimizar, amortizar y mejorar los procedimientos relacionados en la Gastronomía
RAE44	Demostrar conocimiento sobre los mecanismos por los cuales pueden aparecer sustancias tóxicas en los alimentos

RAE45	Utilizar técnicas de análisis en microbiología y parasitología
RAE46	Aplicar manuales de procedimientos para el control higiénico y de la calidad de ingredientes y materias primas
RAE47	Reconocer el papel del profesional de la gastronomía en la oferta alimentaria de las personas con alergias e intolerancias alimentarias.