

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053224 – Planificació i disseny d'espais culinaris		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	45 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

La importància de la restauració dins del sector turístic fa necessari obtenir els coneixements per poder entendre el producte de restauració. En aquest sentit, el disseny de l'espai és un factor ineludible avui en dia.

En aquesta assignatura l'alumne té l'oportunitat de conèixer, adquirir i practicar els requisits necessaris per poder dissenyar un espai per crear un dels aspectes bàsics per arribar al factor experiencial com és l'ambient que es crea. En aquesta assignatura no solament es treballarà els aspectes purament espacials i el seu disseny si no que també aspectes com l'oferta gastronòmica com a eina de connexió amb el client i l'espai o el tipus de servei adequat per generar una experiència positiva i memorable.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB2- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àmbit d'estudi.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG4- Implementar, gestionar i avaluar sistemes de qualitat i de gestió mediambiental de prevenció de riscos.

CG6- Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE04- Saber liderar el disseny de la creació d'un espai culinari, tenint en compte l'optimització de la producció i la normativa legal sanitària.

CE11- Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris.

CE24- Reconèixer i aplicar les principals operacions bàsiques dels processos industrials per garantir el control de processos i de productes destinats al consum humà.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Conèixer e identificar els diferents models empresarials en restauració comercial i col·lectiva, així com les instal·lacions, equipaments, maquinària i tecnologia adequats al tipus de producció corresponent.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. El disseny d'espais.
2. Les tendències als espais.
3. Equipaments i infraestructures dels espais culinaris.
4. Altres visions de l'Equipament i les infraestructures dels espais culinaris.

METODOLOGIA

L'assignatura consta de sessions de caire teòric, on es combinen sessions expositives, de discussió a partir de lectures i de debat, i d'una elevada dedicació de treball autònom a partir de treballs individuals i grupals, recerca documental i participació en el fòrum virtual.

SISTEMA D'AVUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Assistència i participació en els debats	15 %	---
Treballs realitzats per l'estudiant	45 %	40 %
Prova escrita final	40 %	60 %

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura

El Libro Blanco de la Línea Fría. La línea fría completa, organización de cocinas centrales, Bouëtard, Joel; Santos, José Juan. 2009

Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Escrito por Luis Eduardo Montes Ortega, Irene Lloret Fernández, Miguel Angel López Fernández. Ediciones Diaz de Santos S.A.

Código técnico de la Edificación: Ministerio de Fomento

Nuevo Diseño en Bares y Restaurantes. Structure. Carles Broto

Let's Go out again – Interiors For Restaurants, Bars and unusual Food Places – DIE GESTALTEN
VERLAG. AA.W

Marketing en Restauración: Editorial Síntesis. López Benito Noelia