



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código-Asignatura	053224 – Planificación y diseño de espacios culinarios		
Bloque Temático	Restauración	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Obligatoria	Créditos	3 cr. ECTS
Horas Presenciales	30 horas	Horas Trabajo Autónomo	45 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La importancia de la restauración dentro del sector turístico hace necesario obtener los conocimientos para poder entender el producto de restauración. En este sentido, el diseño del espacio es un factor ineludible hoy en día.

En esta asignatura el alumno tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar los requisitos necesarios para poder diseñar un espacio y crear uno de los aspectos básicos para llegar al factor experiencial como es el ambiente que se crea. En esta asignatura no solamente se trabajará los aspectos puramente espaciales y su diseño sino también aspectos como la oferta gastronómica como herramienta de conexión con el cliente y el espacio o el tipo de servicio adecuado para generar una experiencia positiva y memorable.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

COMPETENCIAS GENERALES

CG4 - Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos.

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes.



COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE4 - Saber liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de la producción y la normativa legal sanitaria-

CE11 - Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios.

CE24 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer e identificar los diferentes modelos empresariales en restauración comercial y colectiva, así como las instalaciones, equipamientos, maquinaria y tecnología adecuados al tipo de producción correspondiente.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. El diseño de espacios.
2. Las tendencias en los espacios.
3. Equipamientos y estructuras de los espacios culinarios.
4. Otras visiones del equipamiento y las infraestructuras de los espacios culinarios.

METODOLOGÍA

La asignatura consta de sesiones de tipo teórico, donde se combinan sesiones expositivas, de discusión a partir de lecturas y de debate, y de una elevada dedicación de trabajo autónomo a partir de trabajos individuales y grupales, investigación documental y participación en el foro virtual.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.



Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de Evaluación	Continuada	Única
Asistencia y participación en los debates	15%	---
Trabajos realizados por el estudiante	45%	40 %
Prueba escrita final	40%	60%

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

- 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 Sintesis. López Benito Noelia