

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053401 - Logística i Cadena de subministres		
Matèria	Gestió i innovació	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	45 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

Dins de la formació adquirir les bases per comprendre el funcionament de la cadena de subministres i la importància de la logística és imprescindible per assolir la capacitat d'aplicar els coneixements a l'anàlisi i pràctica de la feina que es fa en els establiments de restauració de col·lectivitats. Entendre la importància de la gestió de les compres, la relació amb els proveïdors i els clients i la complexitat del canal HORECO i del sector de la restauració a col·lectivitats.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE17- Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic-financer de las empreses de restauració, per realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci.

CE22- Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per realitzar controls pressupostaris, informes...

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

- Determinar el mètode més adequat de compra en funció del sistema productiu, el quadre de producció i els objectius econòmics, garantint una correcta planificació del aprovisionament.
- Adequar el procés logístic al sistema de producció adequat segons la demanda de producció per assegurar el proveïment adequat a tots els centres de distribució.

- Dissenyar el sistema i procés de producció més eficient, determinant la direcció del quadre de producció i la seva distribució, que asseguri el sistema logístic dels centres operatius atenent a les normes legislatives aplicables.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció, conceptes bàsics.
2. Empreses de Restauració. Tipologia i característiques.
3. Traçabilitat i aspectes crítics.
4. Els proveïdors del sector de la restauració.
5. La cadena de subministres.
6. La gestió i distribució de les preparacions intermedis i del menjar preparat.
7. Gestió de residus i sostenibilitat.
8. Expansió de negoci, gestió de concursos, concessions i compres verdes.

METODOLOGIA

L'assignatura combina sessions presencials teòriques amb 3 visites acompanyades dels seus respectius seminaris (mercabarna, col·lectivitat i empresa de restauració de ensamblatge). L'estudiant haurà de realitzar un treball grupal.

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.

	Continuada	Única
Activitat	Pes Qualificació	Pes Qualificació
Pràctiques/Seminaris	30 %	40 %
Treball	30 %	
Prova final	40 %	60 %

Revisió i Revaluació 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 revaluació 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 revaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Manual de Foodservice; Mario Cañizal

Gestion de Restauracion.-Josep M^a Vallsmadella –

Planificacion de locales y equipamientos; Yolanda Sala y Jordi Montañes

Revision y validación de menus para catering.-CESNUT

www.restauracioncolectiva.com

www.anta-asoc.org