PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	**053401 - Logística y Cadena de suministros**		
Bloque Temático	Gestión e innovación	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Optativa	Créditos	3 cr. ECTS
Horas Presenciales	30 horas	Horas Trabajo Autónomo	

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Dentro de la formación adquirir las bases para comprender el funcionamiento de la cadena de suministros y la importancia de la logística es imprescindible para lograr la capacidad de aplicar los conocimientos al análisis y práctica del trabajo que se realiza en los establecimientos de restauración de colectividades. Entender la importancia de la gestión de las compras, la relación con los proveedores y los clientes y la complejidad del canal HORECO y del sector de la restauración en colectividades.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE17 Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio.

CE22 Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes….

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.

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

Determinar el método más adecuado de compra en función del sistema productivo, el cuadro de producción y los objetivos económicos, garantizando una correcta planificación de aprovisionamiento.

Adecuar el proceso logístico al sistema de producción adecuado según la demanda de producción para asegurar el abastecimiento adecuado a todos los centros.

Diseñar el sistema y el proceso de producción más eficiente, determinando la dirección del cuadro de producción y su distribución, que asegure el sistema logístico de los centros operativos absteniéndose a las normas legislativas aplicables.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción, conceptos básicos.
2. Empresas de Restauración. Tipología y características.
3. Trazabilidad y aspectos críticos.
4. Los proveedores del sector de la restauración.
5. La cadena de suministros.
6. La gestión y distribución de las preparaciones intermedias y de las comidas preparadas.
7. Gestión de residuos y sostenibilidad.
8. Expansión de negocio, gestión de concursos, concesiones y compras verdes.

METODOLOGÍA

La asignatura combina sesiones presenciales teóricas con tres visitas acompañadas de sus respectivos seminarios (mercabarna, colectividad y empresa de restauración de ensamblaje). El estudiante deberá realizar un trabajo grupal.

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**
Prácticas/Seminarios	30 %	40 %
Trabajos	30%	
Prueba escrita final	60 %	60%

Reevaluación de la Asignatura

En caso de que el estudiante no logre alcanzar los objetivos de aprendizaje de la asignatura, tiene la opción de seguir un proceso de reevaluación, ofreciéndole la posibilidad de demostrar nuevamente su capacitación para el logro de las competencias asociadas a esta asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- Manual de Foodservice; Mario Cañizal
- Gestion de Restauracion.-Josep Mª 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