PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	**053402 - Organización Culinaria y dirección de operaciones**		
Materia	Gestión e innovación	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Optativa	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	60 horas	Horas Trabajo Autónomo	90 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El crecimiento, la importancia y la demanda del sector de las colectividades y la industria alimentaria, cada vez más buscan encontrar profesionales con formación especializada, esto hace necesaria la formación de profesionales con conocimientos generales y específicos, como son la gestión y dirección de las operaciones.

En esta asignatura el alumno tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar los requisitos necesarios para poder dirigir, gestionar y organizar un centro de producción y o cocina central.

La asignatura forma parte optativa de la mención en Dirección Culinaria e innovación en la industria alimentaria y colectividades, y resulta materia importante de estudio para avanzar en los diferentes itinerarios fijados.

COMPETENCIAS GENERALES

CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador.

CG5 - Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales.

CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo.

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.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Gestión de la producción.
2. Lean Manufacturing.
3. Diseño Lay-out planta y optimización de espacios productivos.
4. Gestión compras y aprovisionamiento.
5. Logística y transporte.
6. Gestión de la calidad y prevención.
7. Plan de mantenimiento.
8. Implantación ERP.
9. Diseño de un CRA (Centro de ensamblaje de recetas).
10. Dirección y gestión de operaciones y procesos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

Adecuar el proceso logístico al sistema de producción adecuando la demanda de producción para asegurar la distribución a todos los centros de distribución.

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

METODOLOGÍA

La asignatura combina sesiones expositivas, seminarios, talleres prácticos y visitas a empresas del sector, junto con la realización de un trabajo grupal y trabajos autónomo donde se pide la búsqueda

de información de los contenidos tratados en las sesiones presenciales, la participación en los debates del campus virtual y la realización de lecturas.

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	10 %	---
Ejercicios prácticos evaluables	10 %	---
Trabajos realizados por el estudiante	40%	40%
Prueba escrita final	40%	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

- Joël Bouëtard, José Juan Santos. La ingeniería de procesos en Línea fría completa, Cocinas centrales metodología de Organización.