



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código-Asignatura	053501 – Optimización de los circuitos de producción		
Bloque Temático	Gestión y proceso culinario y gastronómico	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Optativa	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	60 horas	Horas Trabajo Autónomo	90 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La importancia de diseñar adecuadamente los circuitos de producción en la restauración es imprescindible. Por lo tanto, es necesario obtener los conocimientos para poder entender y gestionar las diferentes tipologías de establecimientos y subsectores que la conforman.

En esta asignatura el alumno tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar los requisitos necesarios para poder gestionar de una forma profesional los diferentes establecimientos que ofrecen servicio de restauración.

La evolución del sector es constante, así, la continua actualización de conocimientos en técnicas de diseños de producción es un requisito necesario para formar un buen profesional, es por eso que el objetivo de esta asignatura es dotar al alumno de los conocimientos y herramientas que permitan que la gestión y operaciones de los restaurantes sea todo un éxito y que puedan aportar soluciones innovadoras a las empresas. El aprendizaje se centra en que el alumno identifique las necesidades organizativas, conozca la logística operativa desde la llegada del cliente al restaurante hasta su salida, así como los instrumentos de gestión como el presupuesto, la cuenta de resultados... y comprenda la importancia del objetivo final de cualquier establecimiento de restauración: la satisfacción del cliente.

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.

CG7 - Gestionar momentos de presión del entorno laboral.



COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE3 - Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos.

CE8 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CE13 - Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

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.

CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Planificar y diseñar el espacio del lay out más adecuado para una determinada oferta gastronómica así como optimizar todos los recursos materiales e inmateriales disponibles asegurando el estándar de calidad diseñado.

Conocer el proceso integral de producción y determinar los diferentes sistemas y las nuevas técnicas con la finalidad de diseñar el proceso más adecuado que garantice la excelencia del producto final y asegure la rentabilidad del mismo.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. La dirección.
2. Actividad inicial en el proceso de dirección. Organización y el Personal.
3. Actividad en funcionamiento del proceso de dirección. Liderazgo y control.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

METODOLOGÍA

La asignatura combina sesiones presenciales de carácter expositivo, reforzadas por fotocopias y documentos varios extraídos de la investigación, y presentaciones en clase por parte del alumnado. Por otro lado, la asignatura requiere que el estudiante realice trabajos individuales y grupales, con el fin de lograr los conocimientos tratados en el aula, y participe en los debates planteados en el foro virtual a partir de artículos de actualidad.

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
Pruebas escritas parciales	50%	---
Resolución de ejercicios prácticos evaluables	10%	—
Trabajos realizados por el estudiante	---	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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

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.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- Bachs, J.; Bancells, J.; Blasco, A.; Vives, R. (2006). *Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración*. Editorial Síntesis. Madrid.
- Cerra, J.; Dorado, J. A.; Estepa, D.; García, P. E. (2001). *Gestión de producción de alojamientos y restauración*. Editorial Síntesis. Madrid.
- Luján, N. *Historia de la Gastronomía*.
- Nanclares Fragoso, J. (2001). *Marketing y planificación para restaurantes*. Ed. Paraninfo.
- Ojuno, C. (2001). *Control de costes en restauración*. Editorial Paraninfo. Madrid.
- Rochat, M (2002). *Marketing y Gestión de la restauración*. Gestión 2000. Barcelona.