

Codi- Assignatura	<b>580008 – Direcció d'Operacions de Restauració</b>		
Matèria	Gestió de restaurants i col·lectivitats		
Tipus assignatura	Optativa d'especialitat en restauració	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	42 hores	Hores de treball autònom	108 hores

## BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

En aquesta assignatura s'analitzaran tots els aspectes relacionats amb el disseny de sistemes de producció i organització d'espais i interiorisme. També s'aplicaran les tècniques de la planificació i elecció de diferents tipologies de cuines i les seves operatives en una empresa de restauració. S'estudiarà la producció del producte acabat, posant l'accent en cadascun dels processos tant des de la vessant teòrica com des de l'òptica de la seva aplicació més pràctica. L'assignatura abasta diverses etapes de la producció, començant per la importància de la planificació com a eina de gestió, les diferents games de productes que existeixen o sistemes de conservació.

Amb visites a diferents centres operatius es podran comprovar els coneixements teòrics aplicats a la pràctica. L'assignatura abasta diferents etapes de la producció des del procés de compra, on s'analitzen aspectes com l'anàlisi dels proveïdors més adequats, les diferents games de productes que existeixen o el sistema de compra a gran escala per a col·lectivitats; a l'anàlisi continu en la gestió de la producció que es realitza a la cuina central; i a la logística necessària per al transport des de la cuina central fins el lloc de consum o els punts de venda.

## COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG1- Orientar-se al negoci.

CG2- Treballar en equip.

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE1 – Dissenyar i implementar estratègies comercials que donin resposta a les noves oportunitats de negoci emergents en el sector.

CE5 – Avaluar inversions i prendre decisions sobre nous projectes gestionant i controlant els riscos associats.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Concepte d'alimentació saludable.
2. Planificació de menús en la restauració comercial.

3. Gestió de compres.
4. Gestió d'emmagatzematge i logística
5. Criteris definició de l'oferta gastronòmica.
6. Processos de producció.

## METODOLOGIA

---

Exposicions d'experiències pràctiques tant en el disseny d'establiments com en la conceptualització de negocis hotelers i la gestió d'esdeveniments entesos com a productes complementaris a l'activitat principal de l'establiment.

## SISTEMES D'AVALUACIÓ

---

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per par de l'alumne en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit, l'estudiant podrà optar per ser avaluat de forma continua durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

**Avaluació Continuada:** consisteix en la valoració de procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball fet per l'alumne i dels aprenentatges que incorpora. Per a poder optar a ser avaluat en aquesta modalitat, farà falta assistir a un mínim del 80% de les classes presencials.

**Avaluació Única:** consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert per a aquells estudiants que, per raons justificades, no hagin pogut assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les proves que aquesta assignatura té assignades per a aquesta modalitat.

Sistemes d'avaluació			Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant			60 %	40 %
Prova escrita final			40 %	60 %

### Reavaluació de l'assignatura

En el cas que l'estudiant no assoleixi els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, té l'opció de seguir un procés de reavaluació que ofereix la possibilitat de demostrar novament la seva capacitat per a adquirir les competències associades a aquesta assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

---

CERVERA P, CLAPÉS J, RIGOLFAS R. Alimentació i dietoteràpia : nutrició aplicada en la salut i la malaltia. 4a ed. Madrid [etc.] : McGraw-Hill-Interamericana

COOPER LF. (1985) Nutrición y dieta. 4ª ed. Edición de Linnea Anderson. México D.F. [etc.] : Nueva Editorial Interamericana; cop. 1966. XXI, 730 p. ISBN 968-25-1026-0

FARRA A, ZAMORA R, CERVERA P. (2003) Tablas de composición de alimentos del CESNID. 2ª edición. Barcelona: McGraw-Hill Interamericana - Ediciones Universitat de Barcelona

GARCIA M. ( 2002 ) Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España. Ariel. Barcelona.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. (2001) Nutrición y dietoterapia de, Krause: décima edición. México [etc.]: McGraw-Hill Interamericana.

MAPA. Los hábitos alimentarios de los inmigrantes en España ( 2004 ). ACNielsen (España)

MATAIX J, CARAZO E. (1995) Nutrición para educadores. Madrid: Díaz de Santos;

MEDINA FX (1996) La alimentación Mediterránea. Historia, cultura y Nutrición. Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació. Barcelona.

MIRALPEIX A, QUER J. (1989) Gastronomía i dietètica per a col·lectivitats. Vic: Eumo Editorial

SALAS J, BONADA A, ENGRACIA M, ET AL (EDS). Nutrición y dietética clínica. Barcelona : Masson;2000. ISBN 84-458-1017

SALVADOR G, BULTÓ L. (2001) Larousse de la Dietética y la Nutrición. Barcelona: Spes Editorial;

SCHMIDT-LEUKEL ( 2002 ) Las religiones y la comida. Ariel. Barcelona

HEIZER, J., RENDER , B., (1997) Dirección de la producción . Decisiones estratégicas. Prentice Hall. Madrid.

CAÑIZAL, Mario (1996) La restauración fuera del Hogar. AMV Ediciones. Madrid.-POWERS BARROWS, Introduction to the Hospitality Industry. Editorial Willey.

JONES, Introduction to Hospitality Operation. Editorial Cassell.

COUSINS, FOSKETT Y SHORTT. Food & beverage Management. Editorial Longman.