

Codi- Assignatura	580012 – Innovació en productes i serveis		
Matèria	Gestió del producte		
Tipus assignatura	Optativa d'especialitat en restauració	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	21 hores	Hores de treball autònom	54 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

Aquesta assignatura presenta una introducció al sector de la restauració abastant des de les col·lectivitats fins les últimes tendències de la restauració comercial. Es posarà l'accent en les característiques concretes i específiques d'aquesta, desenvolupant les línies de negoci, analitzant les empreses amb major quota de mercat i les últimes tendències del sector, i per últim, introduint aquells aspectes de coneixement general d'un centre de producció, com són les seves zones, circuits i instal·lacions d'una cuina central, a més de les noves tècniques d'aplicació en els diferents sistemes de producció.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB7 - Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relatius al seu camp d'estudi.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG1 – Orientar-se al negoci.

CG3 – Emprendre projectes innovadors.

CG5 – Aplicar les tècniques de comunicació necessàries per a la transmissió eficaç d'idees, opinions, coneixements, etc.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE8 – Desenvolupar les habilitats digitals necessàries per a la gestió de la informació en l'àmbit de la direcció d'empreses.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Evolució del consum alimentari fora de casa: estudi, anàlisi i intern. Perfil dels clients i naturalesa de les seves despeses.
2. La resposta del sector de la restauració davant els canvis en el consum alimentari. Tipologies, analogies i diferències.

3. Tendències del sector. Innovació en productes i serveis.
4. Amenaces i oportunitats.

METODOLOGIA

La metodologia d'aprenentatge està basada en exposicions de conceptes suportades per casos pràctics d'aplicació, discussions en grup i activitats per al desenvolupament per part dels alumnes.

SISTEMES D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part 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 Contínua: 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 assolixi 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

BARROWS, C. & POWERS, T. & REYNOLDS, D. (1992): Introduction to the Hospitality Industry. Ed. Willey.

BELLO, J., GARCÍA-JALÓN, I., CANDELA, M. (2001): Alimentación y salud pública. Ed. McGraw-Hill Interamericana.

- BROTHERTON, B. The Internacional Hospitality Industry. Ed. Butterworth.
- CABRERA, C.(2015): El Celler de Can Roca. Ed. Libbooks
- CAÑIZAL, M. (2006) Manual de Food Service. Ed. BFS.
- COUSINS, FOSKETT & SHORTT. Food & beverage Management. Ed. Longman.
- FERNANDEZ GUADAÑO, M.(2012): Reinventores. Ed. Conecta
- HEIZER, J., RENDER , B. (1997): Dirección de la producción . Decisiones estratégicas. Pre. Hall.
- JONES, P. (1996): Introduction to Hospitality Operation. Ed. Cassell.
- SHAW, Murray. Profesional Kitchen Design. Craftsman Book Co.
- VALLSMADELLA, J.M. (2002): Gestión de restaurantes. Ed. Pearson.