

Codi - Assignatura	053224 – Planificació i disseny d'espais culinaris				
Tipus	Obligatòria			Curs	Tercer
Bloc Temàtic	Restauració			Crèdits	3 ECTS
Responsable de l'assignatura	Jordi Gargallo				
Professorat	Jordi Gargallo				
Presencial	26h	Dirigit	19h	Autònom	30h

BREU DESCRIPCIÓ

La importància de la restauració dins del sector turístic fa necessari obtenir els coneixements per poder entendre el producte de restauració. En aquest sentit, el disseny de l'espai és un factor ineludible avui en dia.

En aquesta assignatura l'alumne té l'oportunitat de conèixer, adquirir i practicar els requisits necessaris per poder dissenyar un espai per crear un dels aspectes bàsics per arribar al factor experiencial com és l'ambient que es crea. En aquesta assignatura no solament es treballarà els aspectes purament espacials i el seu disseny si no que també aspectes com l'oferta gastronòmica com a eina de connexió amb el client i l'espai o el tipus de servei adequat per generar una experiència positiva i memorable.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB2- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àmbit d'estudi.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG4- Implementar, gestionar i avaluar sistemes de qualitat i de gestió mediambiental de prevenció de riscos.

CG6- Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE04- Saber liderar el disseny de la creació d'un espai culinari, tenint en compte l'optimització de la producció i la normativa legal sanitària.

CE11- Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinàries.

CE24- Reconèixer i aplicar les principals operacions bàsiques dels processos industrials per garantir el control de processos i de productes destinats al consum humà.

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Conèixer e identificar els diferents models empresarials en restauració comercial i col·lectiva, així com les instal·lacions, equipaments, maquinària i tecnologia adequats al tipus de producció corresponent.
2. Establir mètodes i objectius viables per al departament o establiment de restauració en funció dels criteris generals del pla d'empresa.
3. Conèixer i aplicar el disseny d'espais lligats als procediments adequats d'aprovisionament, magatzematge, producció i servei d'aliments i begudes.
4. Assimilar com afecten les noves tendències en els espais en els sistemes de gestió organitzativa i supervisió dels processos d'elaboració i venda de productes o serveis de restauració.
5. Conèixer les influències de la cultura organitzativa i de l'entorn en l'evolució de les organitzacions hoteleres i de restauració.
6. Desenvolupar el efecte del disseny d'espais, processos i producte en l'estratègia empresarial i el pla d'empresa d'una empresa de restauració.

CONTINGUTS TEMÀTICS

Desenvolupament de temes	Període
<p>Tema 1. El disseny d'espais.</p> <p>1.1 Tipologies de Espais de restauració</p> <p>1.2 Normativa aplicable per el disseny de espais.</p> <p>1.3 Anàlisi funcional de las àrees dels espais.</p> <p>1.4 Fluxos productius.</p>	Setmana 1 – 5
<p>Tema 2. Les tendències en les espais.</p> <p>2.1 Tendències a l'alta gastronomia.</p> <p>2.2 Tendències a la restauració casual.</p> <p>2.3 Espais d'oci.</p>	Setmana 6 – 8
<p>Tema 3. Equipaments i infraestructures dels espais culinàris</p> <p>3.1 Anàlisis de les diferents tipologies d'equipament.</p> <p>3.2 Equipament de producció, distribució o servei</p> <p>3.2 Planificació i Gestió de projectes</p> <p>3.3 Inversió i Facility Management tècnic</p>	Setmana 9 - 13
<p>Tema 4. Altres visions de l'Equipament i les infraestructures dels espais culinàris</p> <p>4.1 L'equip humà</p> <p>4.2 L'Impacte Mediambiental</p> <p>4.3 Les noves tecnologies aplicades a l'equipament i les infraestructures.</p>	Setmana 14 - 15

METODOLOGIA D'APRENTATGE

L'assignatura consta de sessions de caire teòric, on es combinen sessions expositives, de discussió a partir de lectures i de debat, i d'una elevada dedicació de treball autònom a partir de treballs individuals i grupals, recerca documental i participació en el fòrum virtual.

SISTEMA D'AVUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitats individuals i participació	Individual	30%	-	
Projecte individual	Individual	30%	40%	
Prova individual final	Individual	40%	60%	
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar

qualificades amb un mínim de “4” per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d’avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Revaluació de l’Assignatura

L’estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d’avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l’estudiant no aconsegueix assolir els objectius d’aprenentatge de l’assignatura, per a optar a una revaluació d’assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l’assignatura entre “4-4,9”, i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de revaluació només implicarà modificació de l’acta de qualificació final en el cas que la nova prova d’avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de “5”. Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d’avaluació que hagi realitzat l’estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l’assignatura.

FONTS D’INFORMACIÓ

El Libro Blanco de la Línea Fría. La línea fría completa, organización de cocinas centrales, Bouëtard, Joel; Santos, José Juan. 2009

Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Escrito por Luis Eduardo Montes Ortega, Irene Lloret Fernández, Miguel Angel López Fernández. Ediciones Diaz de Santos S.A.

Código técnico de la Edificación: Ministerio de Fomento

Nuevo Diseño en Bares y Restaurantes. Structure. Carles Broto

Let’s Go out again – Interiors For Restaurants, Bars and unusual Food Places – DIE GESTALTEN VERLAG. AA.W

Marketing en Restauración: Editorial Síntesis. López Benito Noelia

Una nueva era en los restaurantes: Diego Coquillat: Creative commons 4.0