

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

Codi - Assignatura	053402 - Organització Culinària i Direcció d'operacions				
Tipus	Optativa			Curs	Tercer
Bloc Temàtic	Nutrició, ciències de l'Alimentació i Gastronomia			Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura	Josep Marlet				
Professorat	Josep Marlet, Montserrat Suay				
Presencial	52h	Dirigit	40h	Autònom	58h

BREU DESCRIPCIÓ

El creixement, la importància, i la demanda del sector de les col·lectivitats i la indústria alimentària, cada vegada mes busca trobar professionals amb formació especialitzada, això fa necessari formar aquets professionals amb coneixements generals i específics, com son la gestió i direcció de les operacions.

En aquesta assignatura l'alumne té l'oportunitat de conèixer, adquirir i practicar els requisits necessaris per poder dirigir, gestionar i organitzar un centre de producció i o cuina central.

L'assignatura forma part optativa de la menció en Direcció Culinària i innovació en la indústria Alimentària i Col·lectivitats, i resulta matèria important d'estudi per avançar en els diferents itineraris fixats.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG03- Resoldre situacions amb iniciativa i autonomia, incorporant un esperit creatiu i innovador.

CG05- Organitzar i coordinar equips de treball, assumint el lideratge i aportant solucions a possibles conflictes grupals.

CG09- Utilitzar la potencialitat de las tecnologies de la informació i comunicació per una gestió eficient del entorn de treball.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Curs 2024/25

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE17- Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic i financer de les empreses de restauració, a fi de realitzar el diagnòstic i control adient, implantar mesures correctores susceptibles de aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci.

CE22- Distingir i aplicar la documentació mes adient, relacionada amb cadascuna de les unitats de producció de la cuina, per poder realitzar els controls pressupostaris, escandalls, informes, indicadors, etc.

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

RESULTATS D'APRENTATGE

1. Determinar el mètode més adequat de compra en funció del sistema productiu, del quadre de producció i dels objectius econòmics, garantint una correcta planificació de aprovisionament.
2. Adequar el procés logístic al sistema de producció adequat segons la demanda de producció per assegurar el proveïment a tots els centres de distribució.
3. Dissenyar el sistema i procés de producció més eficient, determinant la direcció del quadre de producció i la distribució, que assegurï el sistema logístic dels centres atenent a les normes legislatives aplicables.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Gestió de la producció.
2. Lean Manufacturing.
3. Disseny Lay-out planta i optimització d'espais productius.
4. Gestió compres i aprovisionament.
5. Gestió de la qualitat i prevenció.
6. Pla de manteniment.
7. Implantació ERP.
8. Disseny d'un CRA (Centre d'assemblatge de receptes).
9. Direcció i gestió d'operacions i processos.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Curs 2024/25

METODOLOGIA D'APRENTATGE

L'assignatura combina sessions expositives, seminaris, tallers pràctics i visites a empreses del sector, juntament amb la realització d'un treball grupal i treballs autònom on es demana la recerca d'informació dels continguts tractats en les sessions presencials, la participació en els debats del campus virtual i la realització de lectures.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

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	Típus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Assistència i participació en els debats	Individual	10%	-	
Exercicis pràctics avaluables		10%	-	
Treballs realitzats per l'estudiant		40%	40%	

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

Examen 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 Reavaluació 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 reavaluació 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 reavaluació 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

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