

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053402 - Organització Culinària i direcció d'operacions		
Matèria	Gestió i innovació	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

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 GENÈRIQUES

CG3- Resoldre situacions amb iniciativa i autonomia, incorporant un esperit creatiu i innovador.

CG5- Organitzar i coordinar equips de treball, assumint el lideratge i aportant solucions a possibles conflictes grupals.

CG9- Utilitzar la potencialitat de las tecnologies de la informació i comunicació per una gestió eficient del entorn de treball.

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.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

CE22- Distingir i aplicar la documentació més 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

- 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.
- Adequar el procés logístic al sistema de producció adequat segons la demanda de producció per assegurar el proveïment a tots els centres de distribució.
- Dissenyar el sistema i procés de producció més eficient, determinant la direcció del quadre de producció i la distribució, que asseguri 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. Logística i transport.
6. Gestió de la qualitat i prevenció.
7. Pla de manteniment.
8. Implantació ERP.
9. Disseny d'un CRA (Centre d'assemblatge de receptes).
10. Direcció i gestió d'operacions i processos.

METODOLOGIA

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

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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

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

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

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Assistència i participació en els debats	10 %	---
Exercicis pràctics avaluable	10 %	---
Treballs realitzats per l'estudiant	40 %	40 %
Prova escrita final	40 %	60 %

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 reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de “4” de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un “5” de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

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