



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código- Asignatura	054506 - Gestión de la producción culinaria: planificación y ejecución		
Materia	Cuina	Curso	Cuarto
Tipo asignatura	Optativa	Créditos	6 ECTS
Horas presenciales	60	Horas de trabajo autónomo	90

BREVE INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA

La importancia de la restauración dentro del sector turístico hace necesario obtener los conocimientos para poder entender y gestionar las diferentes tipologías de establecimientos y subsectores que la conforman.

En esta asignatura, el alumno tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar las herramientas necesarias para poder gestionar de forma profesional los diferentes establecimientos que ofrecen servicio de restauración.

La evolución del sector es constante. Lo que hoy sirve puede que mañana no. Es por ello, que el objetivo de esta asignatura es dotar al alumno de los conocimientos y herramientas que permitan que la gestión y operaciones de los restaurantes sean todo un éxito, y que puedan aportar soluciones innovadoras a las empresas. El aprendizaje se centra en que el alumno identifique las necesidades organizativas; conozca la logística operativa desde la llegada del cliente al restaurante hasta su salida; así como los instrumentos de gestión tales como el presupuesto, la cuenta de resultados, y comprenda la importancia del objetivo final de cualquier establecimiento de restauración: la satisfacción del cliente.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

COMPETENCIAS GENERALES

CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador

CG6 - Responder a necesidades y expectativas de los clientes



CG9 - Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, a fin de realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio.

CE20 - Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios e informes

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocer el proceso integral de la producción y determinar los diferentes sistemas y las nuevas técnicas con el fin de diseñar el proceso más adecuado que garantice la excelencia del producto final y asegure la rentabilidad del mismo.

Planificar y diseñar el espacio y lay out más adecuado para una determinada oferta gastronómica así como optimizar todos los recursos materiales e inmateriales disponibles asegurando el estándar de calidad diseñado.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Análisis de los estados financieros: ratios, definiciones y usos
2. Sistemas de costes en gestión
3. Planificación y presupuesto de gastos
4. Planificación financiera: Proceso y toma de decisiones

METODOLOGÍA

Las estrategias de aprendizaje previstas contemplan un amplio abanico de acciones diferentes con el fin de dar respuesta a la adquisición de las competencias vinculadas en esta materia y que implican



el desarrollo de diferentes tipo de capacidades referidas a hechos cognitivos, de habilidades en la aplicación de procesos y en la aplicabilidad de actitudes dentro del entorno de las organizaciones.

Por eso, se utilizarán por una parte, las sesiones de fundamento teórico que permitan la realización de ejercicios prácticos por el desarrollo de técnicas de planificación y organización de las políticas comerciales en el sector de la restauración; por otro lado, la introducción de modelos que sirvan para el debate y la discusión, propósito de las buenas prácticas, así como la resolución de casos prácticos que impliquen a la demostración de la capacidad del estudiante para incorporar la filosofía imprescindible en el sector turístico de orientarse al servicio del cliente.

El desarrollo de las actividades propuestas estará complementado con la organización de unos talleres prácticos, así como la participación de profesionales en activo para compartir sus experiencias con los estudiantes.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido, el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del período establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de evaluación	Continuada	Única
Pruebas escritas parciales	50 %	---



Resolución de ejercicios prácticos evaluables	10 %	---
Trabajos realizados por el estudiante	---	40 %
Prueba escrita final	40 %	60 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A. Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B. Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- Bachs, J.; Bancells, J.; Blasco, A.; Vives, R. (2006). *Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración*. Editorial Síntesis. Madrid.
- Cerra, J.; Dorado, J. A.; Estepa, D.; García, P. E. (2001). *Gestión de producción de alojamientos y restauración*. Editorial Síntesis. Madrid.
- Luján, N. (1997). *Historia de la Gastronomía*. Ed. Folio
- Nanclares Fragoso, J. (2001). *Marketing y planificación para restaurantes*. Ed. Paraninfo
- Ojuno, C. (2001). *Control de costes en restauración*. Editorial Paraninfo. Madrid



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

- Rochat, M (2002). *Marketing y Gestión de la restauración*. Gestión 2000. Barcelona