



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

| | | | |
|-------------------|---|--------------------------|-------------|
| Codi- Assignatura | 064426–Disseny d'espais experiencials en el sector de la Restauració | | |
| Curs | Tercer/Quart | Crèdits | 3 cr. ECTS |
| Hores presencials | 24 hores | Hores de treball autònom | 40 hores |
| Tipus assignatura | Optativa | Bloc temàtic | Restauració |

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

L'assignatura analitza diferents aspectes del disseny dels espais de restauració dimensionament, normativa legal, equipaments i circuits funcionals. De la mateixa manera analitzem les diferents tendències en el disseny dels mateixos, així com aconseguir convertir-los en factors diferencials que permetin desenvolupar experiències úniques per al client

COMPETÈNCIES GENERALS

Orientar-se al client.

Tenir visió de negoci

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

Conèixer i aplicar el marc polític, legal i institucional que regula les empreses i activitats turístiques.

Analitzar, sintetitzar i resumir críticament la informació econòmica i patrimonial de les organitzacions turístiques

Conèixer i utilitzar les tecnologies de la informació i els sistemes de gestió de la informació en turisme.

Identificar i gestionar els aspectes interns, funcions i processos operatius de les unitats de negoci turístiques

CONTINGUTS TEMÀTICS



Tema 1. El **disseny d'espais**.

Tema 2. Les tendències en les espais.

Tema 3. Els components intangibles i el seu efecte.

Tema 4. Aspectes del producte que afecten al factor experiencial

METODOLOGIA D'APRENTATGE

L'**aprenentatge dels objectius de l'assignatura** es farà utilitzant tècniques diferents de tipus grupal i de tipus individual per a respondre als objectius plantejats.

L'**aprenentatge s'articula de la forma següent:**

- 1.- Unes sessions presencials amb els professors en els que es combinen les exposicions teòriques amb dinàmiques i exercicis pràctics per a facilitar la comprensió i aprenentatge de determinats continguts del temari.
- 2.- **Treballs individuals i grupals per assolir les coneixements tractats a l'aula.**
- 3.- Participació i dinamització dels fòrums plantejats a partir dels articles d'actualitat.
- 4.- També a títol individual haurà de realitzar unes proves escrites sobre els aspectes tractats al llarg del curs i que responguin a la voluntat de que l'alumne conegui els conceptes i factors claus a tenir en compte en el **disseny d'espais**.

SISTEMA D'AVUACIÓ

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.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

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

A 90 cm sobre el suelo. Arquitectura de los restaurantes: Instalaciones sostenibles de alto rendimiento. Yolanda Sala Vidal y Jordi Montañes Biñana. Edita: Cosentino S.A. Primera edición 2013