



Código-Asignatura	064426 Diseño de espacios experienciales en el sector de la Restauración				
Curso	3º/4º		Créditos	3	
Bloque temático	Restauración		Tipo asignatura	Optativa	
Horas presenciales	24	Horas de trabajo dirigido		Horas de trabajo autónomo	40

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura analiza diferentes aspectos del diseño de los espacios de restauración dimensionamiento, normativa legal, equipamientos y circuitos funcionales.

Del mismo modo analizamos las diferentes tendencias en el diseño de los mismos, así como conseguir convertirlos en factores diferenciales que permitan desarrollar experiencias únicas para el cliente.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG02- Poseer visión de negocio

CG06- Orientarse al cliente.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE05- Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula las empresas y actividades turísticas.

CE08- Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económica y patrimonial de las organizaciones turísticas

CE14- Identificar y gestionar los aspectos internos, funciones y procesos operativos de las unidades de negocio turísticas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer las diferentes variables que pueden influir en la creación de la estructura organizativa de un establecimiento turístico.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

2. Realizar un diseño eficiente de las diferentes actividades y tareas operativas que se realizan los departamentos operativos de un hotel.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

Tema 1. El diseño de espacios.

1. Tipologías de Espacios de restauración
2. Normativa aplicable para el diseño de espacios.
3. Análisis funcional de las áreas de los espacios.
4. Flujos productivos.

Tema 2. Las tendencias en los espacios.

- 2.1 Tendencias en la alta gastronomía.
- 2.2 Tendencias en la restauración casual.
- 2.3 Espacios de ocio.

Tema 3. Los componentes intangibles y su efecto.

- 3.1 Análisis de los componentes intangibles.
- 3.2 El efecto en el cliente.

Tema 4. Aspectos del producto que afectan al factor experiencial

- 4.1 La oferta gastronómica como hilo conductor.
- 4.2 El servicio: Como diseñar un servicio adecuado al cliente i al espacio
- 4.3 Ejemplos prácticos.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Las 64 horas de dedicación del alumno se distribuirán de la manera siguiente:

- 40 % de contacto con el profesor impartiendo:
 - 20% Exposiciones de los profesores al aula que estarán reforzadas a través de fotocopias y documentos varios extraídos de la investigación.
 - 20% Presentaciones y discusiones de los alumnos a clase
- 60 % de trabajo autónomo del alumno fuera del aula:
 - Investigación de información sobre la actualidad del sector de la restauración.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

- Preparación de los trabajos en grupo.
- Realización de comentarios escritos.
- Preparación de las materias en estudio.

El aprendizaje de los objetivos de la asignatura se hará utilizando técnicas diferentes de tipo grupal y de tipo individual para responder a los objetivos planteados.

El aprendizaje se articula de la siguiente forma:

- 1.- Unas sesiones presenciales con los profesores en los que se combinan las exposiciones teóricas con dinámicas y ejercicios prácticos para facilitar la comprensión y aprendizaje de determinados contenidos del temario.
- 2.- Trabajos individuales y grupales para alcanzar los conocimientos tratados al aula. En equipo, en el que los
- 3.- Participación y dinamización de los foros planteados a partir de los artículos de actualidad.
- 4.- También a título individual deberá realizar unas pruebas escritas sobre los aspectos tratados a lo largo del curso y que respondan a la voluntad de que el alumno conozca los conceptos y factores clave a tener en cuenta en el diseño de espacios

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.



Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Diseño Restaurante	Individual	30 %	-----	Semana 4
Proyecto Experiencia Única	Individual	30%	40%	Semana 13
Prueba individual final	Individual	40%	60 %	Enero
	TOTAL	100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

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

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

Recursos bibliogràfics bàsics:

- 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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Turismo

- 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 Sintesis. López Benito Noelia