



Código -Asignatura	580008 – Dirección de operaciones de restauración		
Curso	1	Créditos	6 ECTS
Bloque Temático	Gestión de restauración y colectividades	Tipo de asignatura	Optativa
Horas presenciales	42 horas	Horas de trabajo autónomo	108 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

En la asignatura se analizarán todos los aspectos relacionados con el conocimiento de la planificación y elección de diferentes tipologías de cocinas y sus operativas en una empresa de restauración, la producción del producto acabado, haciendo hincapié en cada uno de sus procesos desde la vertiente teórica, así como desde la óptica de su aplicación más práctica. La asignatura abarca diversas etapas de la producción, empezando por la importancia de la planificación como herramienta de gestión, las diferentes gamas de productos que existen o sistemas de conservación.

Con las visitas a diferentes centros operativos se podrán comprobar los conocimientos teóricos aplicados a la práctica. La asignatura abarca diversas etapas de la producción, empezando por el proceso de compras, dónde se analizan aspectos como el análisis de proveedores más adecuados, las diferentes gamas de productos que existen o el sistema de compra a gran escala para colectividades; a continuación el análisis continúa en la gestión de la producción a realizar en la cocina central, y termina en la logística necesaria para el transporte desde la cocina central hasta el lugar de consumo o los puntos de venta.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG1- Orientarse al negocio.

CG2- Trabajar en equipo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1- Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.

CE7- Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los riesgos asociados.



CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Concepto de alimentación saludable.
2. Planificación de menús en la restauración comercial.
3. Gestión de compras.
4. Gestión de almacenaje y logística.
5. Criterios Definición de la oferta gastronómica.
6. Procesos de Producción.

METODOLOGIA DE APRENDIZAJE

Exposiciones de experiencias prácticas tanto en el diseño de establecimientos, como en la conceptualización de negocios hoteleros y la gestión de eventos, entendidos como productos complementarios a la actividad principal del establecimiento.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro 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 continua durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continuada: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Trabajos realizados por el estudiante	60 %	40%



Prueba final escrita

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:

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.

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 BÁSICAS

CERVERA P, CLAPÉS J, RIGOLFAS R. Alimentació i dietoteràpia : nutrició aplicada en la salut i la malaltia. 4a ed. Madrid [etc.] : McGraw-Hill-Interamericana

COOPER LF. (1985) Nutrición y dieta. 4ª ed. Edición de Linnea Anderson. México D.F. [etc.] : Nueva Editorial Interamericana; cop. 1966. XXI, 730 p. ISBN 968-25-1026-0

FARRA A, ZAMORA R, CERVERA P. (2003) Tablas de composición de alimentos del CESNID. 2ª edición. Barcelona: McGraw-Hill Interamericana - Ediciones Universitat de Barcelona

GARCIA M. (2002) Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España. Ariel. Barcelona.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. (2201) Nutrición y dietoterapia de, Krause: décima edición. México [etc.]: McGraw-Hill Interamericana.

MAPA. Los hábitos alimentarios de los inmigrantes en España (2004). ACNielsen (España)

MATAIX J, CARAZO E. (1995) Nutrición para educadores. Madrid: Díaz de Santos;



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Dirección Hotelera y Restauración

MEDINA FX (1996) La alimentación Mediterránea. Historia, cultura y Nutrición. Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació. Barcelona.

MIRALPEIX A, QUER J. (1989) Gastronomía i dietètica per a col·lectivitats. Vic: Eumo Editorial

SALAS J, BONADA A, ENGRACIA M, ET AL (EDS). Nutrición y dietética clínica. Barcelona : Masson;2000. ISBN 84-458-1017

SALVADOR G, BULTÓ L. (2001) Larousse de la Dietética y la Nutrición. Barcelona: Spes Editorial;

SCHMIDT-LEUKEL (2002) Las religiones y la comida. Ariel. Barcelona

HEIZER, J., RENDER , B., (1997) Dirección de la producción . Decisiones estratégicas. Prentice Hall. Madrid.

CAÑIZAL, Mario (1996) La restauración fuera del Hogar. AMV Ediciones. Madrid.-POWERS BARROWS, Introduction to the Hospitality Industry. Editorial Willey.

JONES, Introduction to Hospitality Operation. Editorial Cassell.

COUSINS, FOSKETT Y SHORTT. Food & beverage Management. Editorial Longman.