



Código -Asignatura	580010 – Diseño y arquitectura de restaurantes		
Curso	1	Créditos	3 ECTS
Bloque Temático	Gestión de restaurantes y colectividades	Tipo de asignatura	Obligatoria
Horas presenciales	21 horas	Horas de trabajo autónomo	54 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

En la asignatura se analizarán todos los aspectos relacionados con el diseño de sistemas de producción y organización de espacios e interiorismo. Además de aplicar las técnicas 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.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB6- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Diseño e interiorismo.
2. Instalaciones y maquinaria.

3. Plan APPCC.



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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Dirección Hotelera y Restauración

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

Lo mejor de la gastronomía 2006 / Rafael García Santos. - Barcelona : Destino, 2005

El Bulli 1983-1993 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Roses : Bullibooks, 2004.

El Bulli 1994-1997 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Barcelona : El Bulli Books, 2003.

El Bulli 1998-2002 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Barcelona : El Bulli Books, 2002

El Bulli 2003 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Roses : El Bulli books, 2005

El Bulli 2004 / Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià. - Roses : El Bullibooks, 2005.

Les postres d'el Bulli / Albert Adrià. - Barcelona : Empúries, 1998.

Los secretos de El Bulli : recetas, técnicas y reflexiones / Ferran Adrià. - Barcelona : Altaya, 1998

Clorofila / Andoni Luis Aduriz. - Donostia : Mugaritz, 2004