



Código -Asignatura	580012 – Innovación en productos y servicios		
Curso	1	Créditos	3 ECTS
Bloque Temático	Gestión de producto	Tipo de asignatura	Optativa
Horas presenciales	21 horas	Horas de trabajo autónomo	54 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

En la primera asignatura se procederá a la introducción al sector de la restauración abarcando desde las colectividades hasta las últimas tendencias de la restauración comercial, haciendo hincapié en las características concretas y específicas de ésta, desarrollando las líneas de negocio, analizando las empresas con mayor cuota de mercado y las últimas tendencias del sector, y por último introduciendo aquellos aspectos de conocimiento general de un centro de producción, como son sus zonas, circuitos e instalaciones de una cocina central, además de las nuevas técnicas de aplicación en los diferentes sistemas de producción.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB7- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG1- Orientarse al negocio.

CG3- Empezar proyectos innovadores.

CG5- Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE8- Desarrollar las habilidades digitales necesarias para la gestión de la información en el ámbito de la dirección de empresas.

CONTENIDOS TEMÁTICOS



1. Evolución del consumo alimentario fuera del hogar: estudio, análisis e interno. Perfiles de clientes y naturaleza de su gasto.
2. La respuesta del sector de restauración antes los cambios en el consumo alimentario. Tipologías, analogías y diferencias.
3. Tendencias del sector. Innovación en productos y servicios.
4. Amenazas y oportunidades.

METODOLOGIA DE APRENDIZAJE

La metodología de aprendizaje está basada en exposiciones de conceptos soportadas por casos prácticos de aplicación, discusiones en grupo y actividades para el desarrollo por parte de los alumnos.

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
Trabajo realizado 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

BARROWS, C. & POWERS, T. & REYNOLDS, D. (1992): Introduction to the Hospitality Industry. Ed. Willey.

BELLO, J., GARCÍA-JALON, I., CANDELA, M. (2001): Alimentación y salud pública. Ed. McGraw-Hill Interamericana.

BROTHERTON, B. The Internacional Hospitality Industry. Ed. Butterworth.

CABRERA, C. (2015): El Celler de Can Roca. Ed. Libbooks

CAÑIZAL, M. (2006) Manual de Food Service. Ed. BFS.

COUSINS, FOSKETT & SHORTT. Food & beverage Management. Ed. Longman.

FERNANDEZ GUADAÑO, M. (2012): Reinventores. Ed. Conecta

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

JONES, P. (1996): Introduction to Hospitality Operation. Ed. Cassell.

SHAW, Murray. Profesional Kitchen Design. Craftsman Book Co.

VALLSMADELLA, J.M. (2002): Gestión de restaurantes. Ed. Pearson.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Dirección Hotelera y Restauración