



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Código-Asignatura	85007 - CADENA DE APROVISIONAMIENTO		
Materia	OPERACIONES CLAVE DE LA CADENA DE VALOR		
Tipo de asignatura	Optativa Especialidad Gestión	Créditos	4,5 ECTS
Horas presenciales	30 h	Horas de Trabajo autónomo	81,5 h

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La cadena de aprovisionamiento, actualmente, es un elemento clave en centrar las bases sostenibles de un proyecto. Debe contemplarse: la sostenibilidad de la producción; del producto/servicio adquirido, a la cual se le debe sumar, la sostenibilidad del proceso de distribución (energía consumida, huella de carbono generada, optimización transporte, etc...); y finalmente, la organización de la logística, con una visión doble, que no sólo incluya el producto/servicio adquirido, sino también en cómo se debe distribuir el producto/servicio generado. Y todo ello, con los condicionantes de un producto/servicio gastronómico, que en muchos casos es perecedero y está sujeto a unas demandas concretas por parte del cliente, y muchas veces concentradas en el tiempo. El objetivo de la asignatura es visualizar la importancia de la cadena de aprovisionamiento y cómo definirla en un entorno sostenible.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE7 - Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible.

CE10 - Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector de la gastronomía sostenible.

CONTENIDOS TEMÁTICOS



1. Introducción a la cadena de aprovisionamiento

- 1.1. Conceptualización de la cadena de aprovisionamiento
- 1.2. Bases para el aprovisionamiento: actores, comercio local, comercio internacional de alimentos.
- 1.3. Problemas actuales de nuestros sistemas alimentarios y su repercusión en el abastecimiento.
- 1.4. Seguridad alimentaria y aprovisionamiento. Buenas prácticas.

2. Optimización de la cadena de aprovisionamiento: estrategias y controles de trazabilidad.

- 2.1. Operaciones básicas en el aprovisionamiento. Puntos a optimizar.
- 2.2. Herramientas de optimización de los puntos clave de la cadena de aprovisionamiento y distribución.

3. Aprovisionamiento sostenible:

- 3.1. Modelos, indicadores y buenas prácticas.
- 3.2. Políticas europeas: *Green Deal*, *Farm to Fork*, estrategia U.E. 2020 como modelo de desarrollo.
- 3.3. Enfoque Local: estrategias de la cadena de valor.
- 3.4. Prevención, minimización y valorización de residuos: gestores, estrategias.

4. La cadena de aprovisionamiento y distribución en negocios gastronómicos sostenibles. Casos de estudio.

- 4.1. A nivel de pequeñas industrias gastronómicas.
- 4.2. A nivel institucional en hospitales y escuelas.
- 4.3. A nivel de restauración comercial.

5. Herramientas para la compra sostenible:

- 5.1. Certificados en base producto, *fair trade*, certificados religiosos.
- 5.2. Herramientas: calificación proveedores, diseño carta, alianzas proveedores.
- 5.3. Buenas prácticas. Eficiencia como principio.

6. Inclusividad en la cadena de valor.

- 6.1. Enfoque humano sostenible dentro de la cadena de valor.
- 6.2. Donaciones de alimentos: protocolos

METODOLOGÍA

- El método de aprendizaje se basa fundamentalmente en sesiones expositivas acompañadas regularmente de soporte escrito o audiovisual (vídeo, PowerPoint etc.).
- Se fomentará de manera especial la participación de los alumnos y la discusión sobre los temas propuestos. Será fundamental la colaboración del alumno con el seguimiento de las lecturas y ejercicios propuestos, a fin de contribuir a que la participación en clase sea fundamentada y ágil.



Centre adscrit



- Se estimulará el espíritu de investigación y documentación, así como la capacidad de trabajar de forma autónoma, mediante la elaboración de ejercicios y trabajos por parte del alumno, tanto dentro como fuera de clase.
- Se fundamenta en 5 pilares:
 - AINV: el aula inversa o *Flipped Classroom*, permite aprender nuevos contenidos en un entorno digital fuera del aula, para después realizar actividades de carácter práctico, de conceptualización, en grupo o individualizadas, con una tutorización del profesorado partir de una documentación básica. Aulas de análisis sensorial, integradas como espacios formativos en el máster, a tu disposición.
 - APRCOL: el Aprendizaje Colaborativo utiliza el trabajo en equipo de manera coordinada durante el proceso de aprendizaje, generando un traspaso de conocimientos entre los diferentes perfiles y experiencias profesionales del alumnado, y del profesorado/colaborador@s que te acompañaran durante el proceso. Enriquece, facilita el trabajo en equipos multidisciplinares, crea mentalidad empresarial. La colaboración es un valor alineado con los valores que sustentan la sostenibilidad.
 - ABP: con el Aprendizaje basado en Proyectos (ABP), abordarás proyectos transversales que dan respuesta a un problema concreto real del sector de la Gastronomía sostenible. De este modo, desarrollarás competencias de colaboración, resolución de problemas y pensamiento crítico, aplicadas en uno en torno a trabajo real.
 - ABR: esta metodología de estudio se fundamenta en el aprendizaje Basado en retos (ABR). Durante el curso tendrás que dar respuesta a retos reales planteados por docentes u organizaciones que forman parte de la red de *partners* del CETT.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado y del 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 Continua: 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.

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

SISTEMA DE EVALUACIÓN	CONTINUA	ÚNICA
Actividad 1 - Actividad individual sobre lectura propuesta.	40 %	40 %
Actividad 2 – Actividad grupal	20 %	20 %



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Actividad 3 - Actividad grupal	40 %	40 %
--------------------------------	------	------

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota mínima de "5".

En cualquier caso, es imprescindible disponer de una nota mínima de "4" en cada una de las actividades individuales para poder calcular la nota final de la asignatura.

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 logra alcanzar los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

A) Haber alcanzado una calificación igual o superior a 5 de media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta la / s prueba / s final / es (sea evaluación continua o única) y haberse presentado a la prueba final.

B) Haber alcanzado una calificación mínima de "4" de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación a la que se podrá optar es un "5" de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- DOPSON L-R.; HAYES, D.K. (2010). *Food and Beverage Cost Control*, John Wiley & Sons Ltd
- PETRINI, C.; GIORDANO, C. (2020). *Comida y libertad: Slow Food, historias de una gastronomía que está cambiando el mundo*, Editorial Diente de León
- F.A.O. - O.N.U. (2019). *Género y pérdida de alimentos en cadenas de valor alimentarias sostenibles: Guía de orientación*, F.A.O., Roma.