



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Código-Asignatura	850011- SISTEMAS Y PROCESOS EN NEGOCIOS SOSTENIBLES		
Materia	SISTEMAS, PROCESOS Y TÉCNICAS EN COCINA		
Tipo de asignatura	Optativa Especialidad Innovación	Créditos	4,5 ECTS
Horas presenciales	24 h	Horas de Trabajo autónomo	81.5 h

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La Sostenibilidad también cambia la manera en las cuales deben pensarse los procesos de un negocio gastronómico. La introducción de la circularidad y el cambio en los baremos aplicados para tomar decisiones, hacen que sea necesario revisar y adaptar los sistemas que se utilizan para el control diario de un negocio. Desde de qué manera introducimos la sostenibilidad en los escandallos hasta cómo se diseña el proceso de una elaboración, deben someterse a una adaptación e introducir esta nueva visión en la organización y control de los procesos.

COMPETENCIAS GENERALES

CG1 - Saber orientar ideas y proyectos considerando la sostenibilidad.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1 - Diseñar e implementar estrategias sostenibles que den respuesta a las nuevas tendencias, necesidades y oportunidades de negocio emergentes en el ámbito de la gastronomía sostenible.

CE2 - Optimizar la gestión de los recursos económico-financieros en las organizaciones del sector gastronómico.

CE4 - Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión sostenible de las organizaciones, empresas gastronómicas incorporando criterios de sostenibilidad.

CE5 - Identificar e implementar las tecnológicas sostenibles adecuadas en función de las necesidades de las organizaciones y empresas gastronómicas.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

CONTENIDOS TEMÁTICOS

- 1. Modelos de Negocio Sostenibles: claves, estructura, herramientas para su diseño y gestión.**
 - 1.1. Cómo ser una entidad sostenible (restaurante, empresa, colectivo, start up, corporación, institución, laboratorio, etc.)
 - 1.2. Modelos de negocio sostenible: la cooperativa de consumo como ejemplo de sostenibilidad
- 2. Conocer al consumidor:**
 - 2.1. Definición del mercado objetivo y segmentación de público potencial.
 - 2.2. Aplicar herramientas para encontrar las necesidades del consumidor.
 - 2.3. Tendencias: fuentes, análisis.
- 3. Bases empresariales con enfoque sostenible.**
 - 3.1. Principios básicos de los modelos de negocio sostenibles.
 - 3.2. Herramientas para el diseño de proyectos/negocios con valor.
 - 3.3. Diseño y/o adaptación de negocios a la sostenibilidad.
- 4. Cadena de aprovisionamiento sostenible.**
 - 4.1. Modelos específicos de compras de proximidad.
 - 4.2. Compras: negociación y alianzas.
- 5. Gestión del valor humano de las organizaciones sostenibles.**
 - 5.1. Liderazgo y gestión del talento humano de una empresa responsable y sostenible.
- 6. Elaboración de protocolos de producción sostenibles.**
 - 6.1. Fichas técnicas. Fichas de producción.
 - 6.2. Mapa de procesos.
- 7. Control de costes: aprovechamiento alimentario e inclusividad.**
 - 7.1. Inventarios en un entorno circular.
 - 7.2. Escandallos.
 - 7.3. Gestión de excedentes, sobras: Donaciones.
- 8. Gestión económica de un negocio sostenible.**
 - 8.1. Pricing para productos y servicios sostenibles.
 - 8.2. Herramientas para el control de la demanda: Menú engineering.
 - 8.3. Indicadores económicos en sostenibilidad.
 - 8.4. Presupuestos y seguimiento.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster Universitario en Gastronomía Sostenible

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.
- 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 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 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 2 - Individual: Caso estudio	20%	20%
Actividad 3- Grupal: Desarrollo de producto	40%	40%
Prueba final - Individual	40 %	40 %

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

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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- Soler, C., Moré, N. (2020). Menú 2030: Tranformar el menú para transformar el sistema alimentario, Menjadors ecològics. https://www.menjadorsecologics.cat/wp-content/uploads/2022/02/Menu2030_Transformar-el-menu-para-transformar-el-modelo-alimentario.pdf.
- True Value of Food: <https://www.truevaluefood.org/>
- Global Alliance for the Future of Food, (2021) True Value: Revealing the Positive Impacts of Food Systems Transformation was commissioned <https://futureoffood.org/wp-content/uploads/2021/11/GA-True-Value-Revealing-Positive-Impacts.pdf>
- Eileen T. Kennedy, Maximo A. Torero, Dariush Mozaffarian, William A. Masters, Roy A. Steiner, Sheryl L. Hendriks, Jamie A. Morrison, Kathleen A. Merrigan, Shibani A. Ghosh, Daniel E. Mason-d’Croze, (2023) Beyond the Food Systems Summit: Linking Recommendations to Action—The True Cost of Food, Current Developments in Nutrition, v.7, n°5
- Van Schoonhoven, M. (2020). What is the “True Cost” of Food?. Recuperado 07/2022: <https://www.foodunfolded.com/article/what-is-the-true-cost-of-food>