

Código - Asignatura	053224 – Planificación y diseño de espacios culinarios				
Tipo	Obligatoria			Curso	Tercero
Bloque Temático	Restauración			Créditos	3 ECTS
Responsable de la asignatura	Jordi Gargallo				
Profesorado	Jordi Gargallo				
Presencial	26h	Dirigido	19h	Autónomo	30h

BREVE DESCRIPCIÓN

La importancia de la restauración dentro del sector turístico hace necesario obtener los conocimientos para poder entender el producto de restauración. En este sentido, el diseño del espacio es un factor ineludible hoy en día.

En esta asignatura el alumno tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar los requisitos necesarios para poder diseñar un espacio para crear uno de los aspectos básicos para llegar al factor experiencial como es el ambiente que se crea. En esta asignatura no sólo se trabajará los aspectos puramente espaciales y su diseño, sino que también aspectos como la oferta gastronómica como herramienta de conexión con el cliente y el espacio o el tipo de servicio adecuado para generar una experiencia positiva y memorable.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB2- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos al trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su ámbito de estudio.

COMPETENCIAS GENERALES

CG4- Implementar, gestionar y evaluar sistemas de calidad y de gestión medioambiental de prevención de riesgos.

CG6- Responder a necesidades y expectativas de los clientes.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE04- Saber liderar el diseño de la creación de un espacio culinario, teniendo en cuenta la optimización de la producción y la normativa legal sanitaria.

CE11- Interpretar i aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios.

CE24- Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de los procesos y los productos destinados al consumo humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer e identificar los diferentes modelos empresariales en restauración comercial y colectiva, así como las instalaciones, equipamientos, maquinaria y tecnología adecuados al tipo de producción correspondiente.
2. Establecer los métodos y objetivos viables para el departamento o establecimiento de restauración en función de los criterios generales del plan de empresa.
3. Conocer y aplicar el diseño de espacios ligados a los procedimientos adecuados de aprovisionamiento, almacenaje, producción y servicio de alimentos y bebidas.
4. Asimilar como afectan las nuevas tendencias en los espacios en los sistemas de gestión organizativa y supervisión de los procesos de elaboración y venta de productos o servicios de restauración.
5. Conocer las influencias de la cultura organizativa y del entorno en la evolución de las organizaciones hoteleras y de restauración.
6. Desarrollar el efecto del diseño de espacios, procesos y producto en estrategia empresarial y el plan de empresa de una empresa de restauración.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

<p>Tema 1. El diseño de espacios.</p> <p>1.1 Tipologías de espacios en restauración</p> <p>1.2 Normativa aplicable para el diseño de espacios.</p> <p>1.3 Análisis funcional de las áreas de espacios.</p> <p>1.4 Flujos productivos.</p>	<p>Semana 1 – 5</p>
<p>Tema 2. Las tendencias en los espacios.</p> <p>2.1 Tendencias en alta gastronomía.</p> <p>2.2 Tendencias en la restauración casual.</p> <p>2.3 Espacios de ocio.</p>	<p>Semana 6 – 8</p>
<p>Tema 3. Equipamientos e infraestructuras de los espacios culinarios.</p> <p>3.1 Análisis de las diferentes tipologías del equipamiento.</p> <p>3.2 Equipamiento de producción, distribución o servicio.</p> <p>3.2 Planificación y Gestión de proyectos.</p> <p>3.3 Inversión i Facility Management Técnico</p>	<p>Semana 9 - 13</p>
<p>Tema 4. Otras visiones del equipamiento y las infraestructuras de los espacios culinarios.</p> <p>4.1 El equipo humano.</p> <p>4.2 El impacto medio ambiental</p> <p>4.3 Las nuevas tecnologías aplicadas al equipamiento y las infraestructuras</p>	<p>Semana 14 - 15</p>

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

La asignatura consta de sesiones de cariz teórico, donde se combina sesiones expositivas, de discusión a partir de lecturas y de debate, y de una elevada

dedicación de trabajo autónomo a partir de trabajos individuales y grupales, investigación documental y trabajo en equipo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

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

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividades individuales y participación	Individual	30%	-	
Proyecto individual	Individual	30%	40%	
Examen Final	Individual	40%	60%	
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de "5", siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final

deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

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 consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

El Libro Blanco de la Línea Fría. La línea fría completa, organización de cocinas centrales, Bouëtard, Joel; Santos, José Juan. 2009

Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Escrito por Luis Eduardo Montes Ortega, Irene Lloret Fernández, Miguel Ángel López Fernández. Ediciones Diaz de Santos S.A.

Código técnico de la Edificación: Ministerio de Fomento

Nuevo Diseño en Bares y Restaurantes. Structure. Carles Broto

Let's Go out again – Interiors For Restaurants, Bars and unusual Food Places – DIE GESTALTEN VERLAG. AA.W

Marketing en Restauración: Editorial Síntesis. López Benito Noelia

Una nueva era en los restaurantes: Diego Coquillat: Creative commons 4.0