

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

Codi - Assignatura	053401 - Logística i Cadena de subministres				
Tipus	Optativa			Curs	Tercer
Bloc Temàtic	Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia			Crèdits	3 ECTS
Responsable de l'assignatura	Glòria Cugat Pujol				
Professorat	Glòria Cugat Pujol, Ana Celia Gimeno Juan. Sergi Gallardo Jané				
Presencial	26h	Dirigit	19h	Autònom	30h

BREU DESCRIPCIÓ

Dins de la formació adquirir les bases per comprendre el funcionament de la cadena de subministres i la importància de la logística és imprescindible per assolir la capacitat d'aplicar els coneixements a l'anàlisi i pràctica de la feina que es fa en els establiments de restauració de col·lectivitats. Entendre la importància de la gestió de les compres, la relació amb els proveïdors i els clients i la complexitat del canal HORECO i del sector de la restauració a col·lectivitats.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE17- Interpretar la informació rellevant a nivell econòmic-financer de las empreses de restauració, per realitzar el diagnòstic i control adequat i adoptar mesures correctores susceptibles d'aplicar per garantir la sostenibilitat del negoci.

CE22- Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per realitzar controls pressupostaris, informes...

CE24- Reconèixer i aplicar les principals operacions bàsiques dels processos industrials per garantir el control de processos i de productes destinats al consum humà.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques
Curs 2024/25

RESULTATS D'APRENTATGE

- Determinar el mètode més adequat de compra en funció del sistema productiu, el quadre de producció i els objectius econòmics, garantint una correcta planificació del aprovisionament.
- Adequar el procés logístic al sistema de producció adequat segons la demanda de producció per assegurar el proveïment adequat a tots els centres de distribució.
- Dissenyar el sistema i procés de producció més eficient, determinant la direcció del quadre de producció i la seva distribució, que asseguri el sistema logístic dels centres operatius atenent a les normes legislatives aplicables.

Altres objectius:

- Preparar professionals que dominin i gestionin conceptes relacionats amb l'origen i arrels culturals de les matèries primes, el seu desenvolupament tecnològic a la hora d'elaborar-les aplicant I+D+I per contribuir a una millor educació alimentària, nutrició i salut dels comensals de Col·lectivitats tan diferents com petits i gent gran.
- Preparar professionals que coneguin el sector dels proveïdors i dels clients de les empreses de restauració col·lectives. Els processos de selecció de la millor oferta, compra i logística.
- Preparar professionals que davant d'un canvi en la demanda o en la oferta sàpiguen reformular processos operatius i resoldre les situacions creades per aquesta circumstàncies.

CONTINGUTS TEMÀTICS

Classes teòriques

1. Introducció, conceptes bàsics
 - La indústria agroalimentària
 - El mercat de les col·lectivitats
 - Conceptes bàsics : Logística, Cadena de subministres i Traçabilitat

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Curs 2024/25

2. Logística i transport. Tipologia i característiques

- Tipus de Logística
- El sector de les empreses de logística.
- Conceptes bàsics: preparació de comandes, Picking, identificació i codificació.

3. Traçabilitat i aspectes crítics

- Marc legal, sistemes de gestió i instruments disponibles
- La importància de la cadena del fred i L'emmagatzematge frigorífic
- La qualitat dels productes i especial atenció als peribles i als al·lèrgens
- L'etiquetatge dels aliments

4. L'autocontrol dels proveïdors

- L'autocontrol del proveïdors (seguretat, qualitat i autenticitat)
- La vida útil dels productes i les condicions d'emmagatzematge
- La rotació dels productes

5. Els proveïdors del sector de la restauració

- Els Mercats i centres de distribució majoristes
- Els mercats tradicionals i altres subministraments locals
- El Canal Horeco
-

6. Transport i distribució

- El transport i la distribució dels aliments. Les empreses de logística.
- Característiques del producte
- Distribuïdors especialitzats en food-2service

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Curs 2024/25

7. La cadena de subministres I. Gestió de les compres i de recursos externs

- La selecció dels proveïdors
- El moment idoni de compra
- Les ofertes i el cost de l'estoc
- La repercussió de la matèria primera en la formació del preu final,

8. La cadena de subministres II.

- Política de compres, posicionament, cadena de valor, drivers diferencials i competitives
- Planificació, auditories, benchmarking, incoterms
- Gestió ABC de proveïdors.
- La gestió dels estocs
- Instruments i sistemes de gestió d'estocs

9. La cadena de subministres III

- Comptabilitat i Costos Control dels estocs de producció, de distribució i de proveïdors.
- Gestió Integral d'aprovisionament.
- Cost integral: cost de comanda, d'adquisició, de transport....

10. La gestió i distribució de les preparacions intermedis i del menjar preparat (I)

- La línia freda. la línia calenta i la cuina al buit
- La quarta i la quinta gamma i la cuina d'assemblatge: tècniques i regeneració.

11. La gestió i distribució de les preparacions intermedis i del menjar preparat (II)

- Línies d'envasat i termosegellat per a plats preparats
- Elecció d'envasos: bosses vs barquetes. Envasos d'un solo us

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

12. Gestió de residus i sostenibilitat i compres verdes (I)

- Sistemes de gestió de residus: Residus orgànics i Residus no orgànics
- Gestió de materials i política de residus. Concepte de zero waste

13. Gestió de residus i sostenibilitat i compres verdes (II)

- Lluita contra el malbaratament alimentari al sector de la restauració.
- La sostenibilitat a la restauració col·lectiva. Compres i gestió responsables.

14. Casos d'estudi

- Cuina d'una col·lectivitat en autogestió
- Cuina d'una col·lectivitat en concessió
- Cuina central per servir a tercers
- Empresa de plats preparats

Visites/seminaris

1. Seminari a Mercabarna. Visita a proveïdors del canal HORECO
2. Seminari Visita a una col·lectivitat o empresa de logística alimentaria

Seminari Visita a una empresa de restauració d'ensamblatge

METODOLOGIA D'APRENENTATGE

Activitats presencials: classes teòriques (24h) i 3 visites/seminaris (6h)

Activitats no presencials:

- Informes de les visites/seminaris
- Realització d'un treball en grup.

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Típus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Pràctiques / Seminaris		30%	40%	
Treball		30%		
Examen Final		40%	60%	
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Manual de Foodservice; Mario Cañizal. Ed.agotada. B 7137-2007 Ver Biblioteca CETT

Técnicas de Marketing y Estrategias para Restaurantes.- Josep M^a Vallsmadella –ISBN 9788420533353, PEARSON EDUCACION, 2002

Planificación de locales y equipamientos.- Yolanda Sala y Jordi Montañes Editores: [Masson](#) Año de publicación: 1999 ISBN: 84-458-0776-5

Revisión y validación de menús para catering.-CESNUT

A 90cm del suelo.- Arquitectura de los Restaurantes.-Silestone Institute Edita Cosentino.- ISBN 978-84-695-6807-1

CLAVES ESTRATÉGICAS EN COMPRAS Y APROVISIONAMIENTOS. Una guía para el profesional de Compras y Aprovisionamientos.

José M^a Fernández Fábrega - Martín J. Santacreu Capdevila Editor AERCE, 2001; ISBN 8492131527, 9788492131525

http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/La-tracabilitat-Catalunya.pdf

PROGRAMA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques Curs 2024/25

- Guia de practiques correctes d'higiene per als Restaurants:
http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/Guia-practiques-correctes-higiene-restaurants.pdf
- Guia per a la gestió d'al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentaria.:
http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/Guia-gestio-allergens-gluten-industria-alimentaria.pdf
- Guia per a la prevenció del frau a la indústria agroalimentària:
<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/lluita-frau-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binaris/guia-prevencio-frau-industria-agroalimentaria.pdf>

Webs d'interès

- <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/etiquetatge-aliments/etiquetatge-obligatori-aliments/normativa/>
- <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/lluita-frau-alimentari/normativa/>
- <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/venda-proximitat/>
- <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/>
- <http://acsa.gencat.cat/ca/inici/>
- www.restauracioncolectiva.com
- www.anta-asoc.org