

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

Código - Asignatura	053401 - Logística y Cadena de Suministros				
Tipo	Optativa			Curso	Tercer
Bloque Temático	Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía			Créditos	3 ECTS
Responsable de la asignatura	Glòria Cugat Pujol				
Profesorado	Glòria Cugat Pujol, Ana Celia Gimeno Juan. Sergi Gallardo Jané				
Presencial	26h	Dirigido	19h	Autónomo	30h

BREVE DESCRIPCIÓN

Adquirir las bases para comprender el funcionamiento de la cadena de suministros y la importancia de la logística es imprescindible para alcanzar la capacidad de aplicar los conocimientos al análisis y práctica del trabajo que se hace en los establecimientos de restauración de colectividades. Entender la importancia de la gestión de las compras, la relación con los proveedores, los clientes y la complejidad del canal HORECA y del sector de la restauración en colectividades.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE17 - Interpretar la información relevante a nivel económico-financiero de las empresas de restauración, para realizar el diagnóstico y control adecuado y adoptar medidas correctoras susceptibles de aplicar para garantizar la sostenibilidad del negocio.

CE22 - Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes ...

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

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Determinar el método más adecuado de compra en función del sistema productivo, el cuadro de producción y los objetivos económicos, garantizando una correcta planificación de aprovisionamiento.
- Adecuar el proceso logístico al sistema de producción adecuado según la demanda de producción para asegurar el abastecimiento adecuado a todos los centros.
- Diseñar el sistema y el proceso de producción más eficiente, determinando la dirección del cuadro de producción y su distribución, que asegure el sistema logístico de los centros operativos absteniéndose a las normas legislativas aplicables.

Otros objetivos:

- Preparar profesionales que dominen y gestionen conceptos relacionados con el origen y raíces culturales de las materias primas, su desarrollo tecnológico en la hora de elaborarlas aplicando I + D + I para contribuir a una mejor educación alimentaria, nutrición y salud los comensales de Colectividades tan diferentes como pequeños y personas mayores.
- Preparar profesionales que conozcan el sector de los proveedores y de los clientes de las empresas de restauración colectivas. Los procesos de selección de la mejor oferta, compra y logística.
- Preparar profesionales que ante un cambio en la demanda o en la oferta sepan reformular procesos operativos y resolver las situaciones creadas por estas circunstancias.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

Clases teóricas

1. Introducción, conceptos básicos

- La industria agroalimentaria
- El mercado de las colectividades
- Conceptos básicos: Logística, Cadena de suministros y Trazabilidad

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

2. Logística y transporte. Tipología y características

- Tipo de Logística
- El sector de las empresas de logística.
- Conceptos básicos: preparación de pedidos, Picking, identificación y codificación.

3. Trazabilidad y aspectos críticos

- Marco legal, sistemas de gestión e instrumentos disponibles
- La importancia de la cadena del frío y El almacenamiento frigorífico
- La calidad de los productos y especial atención a los perecederos y los alérgenos
- El etiquetado de los alimentos

4. autocontrol de los proveedores

- El autocontrol del proveedores (seguridad, calidad y autenticidad)
- La vida útil de los productos y las condiciones de almacenamiento
- La rotación de los productos

5. Los proveedores del sector de la restauración

- Los Mercados y centros de distribución mayoristas
- Los mercados tradicionales y otros suministros locales
- El Canal Horeco

6. Transporte y distribución

- El transporte y la distribución de los alimentos. Las empresas de logística.
- Características del producto
- Distribuidores especializados en food-2service

7. La cadena de suministros I. Gestión de las compras y de recursos externos

- La selección de los proveedores
- El momento idóneo de compra
- Las ofertas y el coste del stock
- La repercusión de la materia prima en la formación del precio final,

8. La cadena de suministros II.

- Política de compras, posicionamiento, cadena de valor, drivers diferenciales y competitivas
- Planificación, auditorías, benchmarking, incoterms

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

- Gestión ABC de proveedores.
 - La gestión de los stocks
 - Instrumentos y sistemas de gestión de stocks
9. La cadena de suministros III
- Contabilidad y Costes Control de los stocks de producción, de distribución y de proveedores.
 - Gestión Integral de aprovisionamiento.
 - Coste integral: coste de pedido, de adquisición, de transporte
10. La gestión y distribución de las preparaciones intermedios y de la comida preparada (I)
- La línea fría. la línea caliente y la cocina al vacío
 - La cuarta y la quinta gama y la cocina de ensamblaje: técnicas y regeneración.
11. La gestión y distribución de las preparaciones intermedios y de la comida preparada (II)
- Líneas de envasado y termosellado para platos preparados
 - Elección de envases: bolsas vs barquillas. Envases de un solo uso
12. Gestión de residuos y sostenibilidad y compras verdes (I)
- Sistemas de gestión de residuos: Residuos orgánicos y Residuos no orgánicos
 - Gestión de materiales y política de residuos. Concepto de cero waste
13. Gestión de residuos y sostenibilidad y compras verdes (II)
- Lucha contra el despilfarro alimentario en el sector de la restauración.
 - La sostenibilidad en la restauración colectiva. Compras y gestión responsables.
14. Casos de estudio
- Cocina de una colectividad en autogestión
 - Cocina de una colectividad en concesión
 - Cocina central para servir a terceros
 - Empresa de platos preparados

Visitas / seminarios

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

1. Seminario en Mercabarna. Visita a proveedores del canal HORECO
2. Seminario Visita a una colectividad o empresa de logística alimentaria
3. Seminario Visita a una empresa de restauración de ensamblaje

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Actividades presenciales: clases teóricas (24h) y 3 visitas / seminarios (6h)

Actividades no presenciales:

- Informes de las visitas / seminarios
- Realización de un trabajo en grupo.

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

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

Prácticas / Seminarios	30%	40%
Trabajo	30%	-
Examen Final	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

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

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

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

- 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 industria 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 industria 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/>

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Curso 2024/25

- <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/distintius-origen-qualitat-agroalimentaria/>
- <http://acsa.gencat.cat/ca/inici/>
- www.restauracioncolectiva.com
- www.anta-asoc.org