

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

Código - Asignatura	053402 - Organización Culinaria y dirección de operaciones				
Tipo	Optativa			Curso	Tercero
Bloque Temático	Nutrición, Ciencias de la Alimentación y Gastronomía			Créditos	6 ECTS
Responsable de la asignatura	Josep Marlet				
Profesorado	Josep Marlet, Montserrat Suay				
Presencial	52h	Dirigido	40h	Autónomo	58h

BREVE DESCRIPCIÓN

El crecimiento, la importancia y la demanda del sector de las colectividades y de la industria alimentaria, cada vez más, buscan encontrar profesionales con una formación especializada. Esto hace necesario formar a estos profesionales con conocimientos generales y específicos, como son la gestión y dirección de las operaciones.

En esta asignatura el alumno tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar los requisitos necesarios para poder dirigir, gestionar y organizar un centro de producción o cocina central.

La asignatura forma parte optativa de la mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades. Resulta materia importante de estudio para poder avanzar en los diferentes itinerarios fijados.

COMPETENCIAS GENERALES

CG03- Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador.

CG05- Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales.

CG09- Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y comunicación para una gestión eficiente del entorno del trabajo.

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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

CE22- Distinguir y aplicar la documentación más adecuada, relacionada con cada una de las unidades de producción de la cocina, para poder realizar los controles presupuestarios, escandallos, informes, indicadores, etc.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Gestión de la producción
2. Lean Manufacturing
3. Diseño Lay-out planta y optimización de los espacios productivos
4. Gestión de compras y abastecimiento
5. Gestión de la calidad y prevención
6. Plan de mantenimiento
7. Implantación de ERP
8. Diseño de un CRA (Centro de ensamblaje de recetas)
9. Dirección y gestión de operaciones y procesos

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas
Curso 2024/25

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

La asignatura combina sesiones expositivas, seminarios, talleres prácticos y visitas a empresas del sector, juntamente con la realización de un trabajo grupal y trabajos individuales, donde se pide la búsqueda de información de los contenidos tratados en las sesiones presenciales, la participación en los debates del campus virtual y la realización de las lecturas.

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
Asistencia y participación en los debates	Individual	10%	-	

PROGRAMA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas Curso 2024/25

Ejercicios prácticos y evaluables	10%	-
Trabajos realizados por el estudiante	40%	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

Joël Bouëtard, José Juan Santos. La ingeniería de procesos en Línea fría completa, Cocinas centrales metodología de Organización.