

Código - Asignatura	053501 - Optimización de circuitos de producción				
Tipo	Optativa			Curso	Tercero
Bloque Temático	Restauración			Créditos	6 ECTS
Responsable de la asignatura	Álvaro Arrieta				
Profesorado	Álvaro Arrieta				
Presencial	52h	Dirigido	40h	Autónomo	58h

BREVE DESCRIPCIÓN

La importancia de diseñar adecuadamente los circuitos de producción en la restauración es imprescindible. Por tanto, es necesario obtener los conocimientos para poder entender y gestionar las diferentes tipologías de establecimientos y subsectores que la conforman.

En esta asignatura, el alumnado tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar los requisitos necesarios para poder gestionar de una forma profesional los diferentes establecimientos que ofrecen servicio de restauración.

La evolución del sector es constante, así, la continua actualización de conocimientos en técnicas de diseños de producción es de un requisito necesario para formar buenos profesionales. Es por eso por lo que el objetivo de esta asignatura es dotar al alumnado de los conocimientos y herramientas que permitan que la gestión y operaciones de los restaurantes sea todo un éxito, y que puedan aportar soluciones innovadoras a las empresas.

El aprendizaje se centra en que el alumnado identifique las necesidades organizativas; conozca la logística operativa desde la llegada del cliente al restaurante hasta su salida; así como los instrumentos de gestión como el presupuesto, la cuenta de resultados, y comprenda la importancia del objetivo final de cualquier establecimiento de restauración: la satisfacción del cliente.

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

CG07- Gestionar momentos de presión del entorno laboral

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE03- Organizar, desarrollar y evaluar los procesos de producción culinaria, montajes y diseños de platos.

CE08- Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CE13- Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

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

CE20- Diseñar los procesos de producción culinaria determinando la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Planificar y diseñar el espacio del lay out más adecuado para una determinada oferta gastronómica, así como optimizar todos los recursos materiales e inmateriales disponibles asegurando el estándar de calidad diseñado.
2. Conocer el proceso integral de producción y determinar los diferentes sistemas y las nuevas técnicas con la finalidad de diseñar el proceso más adecuado que garantice la excelencia del producto final y asegure la rentabilidad del mismo.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción al sector de la restauración
 - a. Principales cifras, cuotas de mercado por tipologías de negocio
 - b. Tendencias y nuevos formatos gastronómicos
2. Actividad inicial en el proceso de gestión
 - a. Estructura y organización empresarial
 - b. La cuenta de explotación como herramienta de control y seguimiento
 - c. Indicadores económicos derivados de la actividad de un restaurante
3. Actividad presupuestaria
 - a. Elementos clave para la confección de un presupuesto
 - b. Presupuesto de ventas sin datos históricos
 - c. Presupuesto de ventas con datos históricos

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:

- Clases expositivas
- Estudio de casos
- Debate dirigido
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

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
Análisis de negocio en Barcelona	Grupal	10%	10%	Semana 4
Caso práctico	Individual	20%	10%	Semana 10
Creación de un evento aplicado	Grupal	30%	20%	Semana 13
Prueba individual final	Individual	40%	60%	Semana de examen
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

Burns, D. (2017). Your restaurant sucks! Embrace the Suck. Unleash Your Restaurant. Become Outstanding (D. Burns, ed.).

Rubert, D. (2018). La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración. Retrieved from <https://www.planetadelibros.com/libro-la-cuenta-por-favor/273863>

Bachs, J.; Bancells, J.; Blasco, A.; Vives, R. (2006). Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Cerra, J.; Dorado, J. A.; Estepa, D.; García, P. E. (2001). Gestión de producción de alojamientos y restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Luján, N. (1997). Historia de la Gastronomía. Ed. Folio

Nanclares Fragoso, J. (2001). Marketing y planificación para restaurantes. Ed. Paraninfo

Ojuno, C. (2001). Control de costes en restauración. Editorial Paraninfo. Madrid

Rochat, M (2002). Marketing y Gestión de la restauración. Gestión 2000. Barcelona