

<b>Código - Asignatura</b>	054506-Gestión de la producción culinaria: planificación y ejecución				
<b>Tipo</b>	Optativa			<b>Curso</b>	Cuarto
<b>Bloque Temático</b>	Cocina			<b>Créditos</b>	6 ECTS
<b>Responsable de la asignatura</b>			Álvaro Arrieta		
<b>Presencial</b>	52	<b>Dirigido</b>	40	<b>Autónomo</b>	58

## BREVE DESCRIPCIÓN

La importancia de la restauración dentro del sector turístico hace 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 las herramientas necesarias para poder gestionar de forma profesional los diferentes establecimientos que ofrecen servicio de restauración.

La evolución del sector es constante. Lo que hoy sirve puede que mañana no. Es por ello, 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 sean 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 tales como el presupuesto, la cuenta de resultados, y comprenda la importancia del objetivo final de cualquier establecimiento de restauración: la satisfacción del cliente.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

CB04 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

## COMPETENCIAS GENERALES

CG3- Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador.

CG6- Responder a necesidades y expectativas de los clientes.

CG9- Utilizar la potencia de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo.

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

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 e informes

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

- Conocer el proceso integral de la producción y determinar los diferentes sistemas y las nuevas técnicas con el fin de diseñar el proceso más adecuado que garantice la excelencia del producto final y asegure la rentabilidad del mismo.
- Planificar y diseñar el espacio y 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.

Otros objetivos:

- Llevar a cabo los presupuestos del departamento o establecimiento de restauración a partir de los objetivos y planes de la empresa.
- Diseñar y aplicar los procesos adecuados de compra, almacenaje, producción y venta de alimentos y bebidas.
- Establecer y controlar los precios de la oferta gastronómica en función de los objetivos económicos generales.
- Establecer los sistemas de supervisión económica del aprovisionamiento y de las ventas de acuerdo con las necesidades de la producción, la

evolución del consumo de los clientes y los objetivos generales de la empresa.

- Evaluar la rentabilidad del departamento o establecimiento de restauración, a partir del análisis de la información obtenida mediante el control de la explotación.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Análisis de los estados financieros: ratios, definiciones y usos
2. Planificación de proyectos culinarios: Estructura y seguimiento
3. Planificación y presupuesto de gastos
4. Planificación financiera: Proceso y toma de decisiones de negocios gastronómicos

## 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
Actividades	Individual / Grupal	60%	40%	Durant el curso
Examen Final	Individual	40%	60%	Semana de examen
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>	

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

---

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