



<b>Codi - Assignatura</b>	<b>064426 – Disseny d'espai experiencials en el sector de la Restauració</b>				
<b>Tipus</b>	Optativa		<b>Curs</b>	3r/4t	
<b>Bloc Temàtic</b>	Restauració		<b>Crèdits</b>	3 ECTS	
<b>Docent responsable de l'assignatura</b>	Jordi Gargallo				
<b>Presencial</b>	30 hores	<b>Dirigit</b>	20 hores	<b>Autònom</b>	25 hores

## BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura analitza diferents aspectes del disseny dels espais de restauració dimensionament, normativa legal, equipaments i circuits funcionals. De la mateixa manera analitzem les diferents tendències en el disseny dels mateixos, així com aconseguir convertir-los en factors diferencials que permetin desenvolupar experiències úniques per al client

## COMPETÈNCIES GENERALS

CG02- Tenir visió de negoci.

CG06- Orientar-se al client.

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE05- Conèixer i aplicar el marc polític, legal i institucional que regula les empreses i activitats turístiques.

CE08- Analitzar, sintetitzar i resumir críticament la informació econòmica i patrimonial de les organitzacions turístiques.

CE14- Identificar i gestionar els aspectes interns, funcions i processos operatius de les unitats de negoci turístiques.

## RESULTATS D'APRENTATGE

1. Conèixer les diferents variables que poden influir en la creació de l'estructura organitzativa d'un establiment turístic.
2. Realitzar un disseny eficient de les diferents activitats i tasques operatives que es realitzen als departaments operatius d'un hotel.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**PROGRAMA**  
Grau de Turisme  
Curs [2024/25]

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

### **Tema 1. El disseny d'espais.**

1. Tipologies de Espais de restauració
2. Normativa aplicable per el disseny de espais.
3. Anàlisi funcional de las àrees dels espais.
4. Fluxos productius.

### **Tema 2. Les tendències en les espais.**

- 2.1 Tendències a l'alta gastronomia.
- 2.2 Tendències a la restauració casual.
- 2.3 Espais d'oci.

### **Tema 3. Els components intangibles i el seu efecte.**

- 3.1 Anàlisi dels components intangibles.
- 3.2 L'efecte al client.

### **Tema 4. Aspectes del producte que afecten al factor experiencial**

- 4.1 l'oferta gastronòmica com fil conductor.
- 4.2 El servei: Com dissenyar un servei adient al client i a l'espai
- 4.3 Exemples pràctics. |

## ACTIVITATS FORMATIVES

---

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions a partir de les activitats següents:

Les 64 hores de dedicació de l'alumne es distribuïran de la manera següent:

- 40 % de contacte amb el professor impartint:
  - 20% Exposicions dels professors a l'aula que estaran reforçades a través de fotocòpies i documents diversos extrets de la recerca.
  - 20% Presentacions i discussions dels alumnes a classe
- 60 % de treball autònom de l'alumne fora de l'aula:
  - Recerca d'informació sobre l'actualitat del sector de la restauració.
  - Preparació dels treballs en grup.



- Realització de comentaris escrits.
- Preparació de les matèries en estudi.

L'aprenentatge dels objectius de l'assignatura es farà utilitzant tècniques diferents de tipus grupal i de tipus individual per a respondre als objectius plantejats.

L'aprenentatge s'articula de la forma següent:

- 1.- Unes sessions presencials amb els professors en els que es combinen les exposicions teòriques amb dinàmiques i exercicis pràctics per a facilitar la comprensió i aprenentatge de determinats continguts del temari.
- 2.- Treballs individuals i grupals per assolir les coneixements tractats a l'aula.
- 3.- Participació i dinamització dels fòrums plantejats a partir dels articles d'actualitat.
- 4.- També a títol individual haurà de realitzar unes proves escrites sobre els aspectes tractats al llarg del curs i que responguin a la voluntat de que l'alumne conegui els conceptes i factors claus a tenir en compte en el disseny d'espais.

## SISTEMA D'AVUACIÓ

---

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

Tipus

Continuada

Única

Setmana d'entrega



Disseny Restaurant	Individual	30%	-	4 <sup>a</sup> setmana
Projecte Experiència ÚNICA	Individual	30%	40%	13 <sup>a</sup> setmana
Examen Final	Individual	40%	60%	Setmana d'examen
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>	

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**

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**

Recursos bibliogràfics bàsics:

- El Libro Blanco de la Línea Fría. La línea fría completa, organización de cocinas centrales, Bouëtard, Joel; Santos, José Juan. 2009
- A 90 cm sobre el suelo. Arquitectura de los restaurantes: Instalaciones sostenibles de alto rendimiento. Yolanda Sala Vidal y Jordi Montañes Biñana. Edita: Cosentino S.A. Primera edición 2013
- Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Escrito por Luis Eduardo Montes Ortega, Irene



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**PROGRAMA**

Grau de Turisme

Curs [2024/25]

Lloret Fernández, Miguel Angel López Fernández. Ediciones Diaz de Santos S.A.

- Código técnico de la Edificación: Ministerio de Fomento
- Nuevo Diseño en Bares y Restaurantes. Structure. Carles Broto
- Let's Go out again – Interiors For Restaurants, Bars and unusual Food Places – DIE GESTALTEN VERLAG. AA.W
- Marketing en Restauración: Editorial Sintesis. López Benito Noelia |