



<b>Código - Asignatura</b>	<b>580038 – Diseño y arquitectura de restaurantes</b>				
<b>Tipo</b>	Optativa	<b>Créditos</b>	3 ECTS		
<b>Materia</b>	Gestión de negocios en restauración				
<b>Responsable de la asignatura</b>	Jordi Gargallo				
<b>Presencial</b>	21 horas	<b>Dirigido</b>	29 horas	<b>Autónomo</b>	25 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN

En la asignatura se analizarán todos los aspectos relacionados con el diseño de sistemas de producción y organización de espacios e interiorismo. Además de aplicar las técnicas de la planificación y elección de diferentes tipologías de cocinas y sus operativas en una empresa de restauración, la producción del producto acabado, haciendo hincapié en cada uno de sus procesos desde la vertiente teórica, así como desde la óptica de su aplicación más práctica. La asignatura abarca diversas etapas de la producción, empezando por la importancia de la planificación como herramienta de gestión, las diferentes gamas de productos que existen o sistemas de conservación. Con las visitas a diferentes centros operativos se podrán comprobar los conocimientos teóricos aplicados a la práctica.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El proceso de aprendizaje diseñado para esta asignatura permite la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Materia:

M03H1- Planificar los procesos operativos de las distintas áreas de un negocio de restauración a través de la creación de indicadores de gestión.

M03C3- Definir las especificaciones en la proyección de espacios y equipamientos de restauración teniendo en cuenta la normativa legal vigente, las tendencias del mercado y las necesidades emergentes de los clientes.

M03H4- Estimar la viabilidad de proyectos de restauración y sus respectivas inversiones, considerando los indicadores de rentabilidad esperados por parte de los inversores y la factibilidad técnica del proyecto en su contexto geográfico.

M03S5- Determinar la gestión de riesgos asociados a la creación de nuevos productos gastronómicos o de proyectos de inversión.

M03S7- Diseñar flujos operativos óptimos para la realización de una oferta gastronómica rentable y bien adaptada en el marco de eventos sociales y/o corporativos.

Asimismo, estos contribuyen a la consecución de los siguientes Resultados de Aprendizaje de Titulación: *TC01, TH01, TH03, TH04, TH05, TS02*. Se pueden consultar todos en [el siguiente enlace](#).



## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Diseño, layout y flujos.
2. Análisis funcional de los espacios.
3. Instalaciones y Maquinaria
4. Sistema APPCC
  - 4.1. Definición
  - 4.2. El plan APPCC
5. Guías prácticas de higiene.
  - 5.1. Contaminación cruzada
  - 5.2. Procesos
  - 5.3. Limpieza y desinfección
6. Innovación aplicada al diseño de restaurante.
  - 6.1. Tendencias en tecnología y bienestar en el diseño
  - 6.2. Diseño de espacios gastronómico
  - 6.3. Creatividad en eventos

## METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

---

Las metodologías de aprendizaje asociadas a esta asignatura contemplan una gran variedad de acciones diferentes con el fin de dar respuesta a la consecución de los resultados de aprendizaje asociados, y que implican el desarrollo de diferentes tipos de capacidades referidas al aprendizaje de procesos y aplicabilidad de actitudes dentro del entorno de las organizaciones a partir de las actividades siguientes:

- Actividad Diseño de cocina
- Actividad Final: Diseño y planificación de una dark kitchen

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los contenidos de cada asignatura. Dada la naturaleza de este programa, una parte importante del aprendizaje se basa en la participación activa de los(as) estudiantes durante las sesiones. Por este motivo, la asistencia a un mínimo del 80% de las sesiones, se considera obligatoria. En cada sesión, el/a estudiante deberá firmar el control de asistencia durante la sesión.

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 como mínimo al 80% de 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	Continua	Única	Semana de entrega <sup>1</sup>
Actividad Diseño de cocina	Individual	40%	60%	2ª semana
Actividad Diseño y planificación de una dark kitchen	Grupal	60%	40%	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. El periodo de revisión es público y se encuentra disponible en el apartado de evaluación de la asignatura, en el campus virtual de la misma. Es deber del/a estudiante, leer y entender los procesos de revisión y reevaluación de la asignatura. Todas las solicitudes de revisión deben seguir el proceso establecido en tiempo y forma. Cualquier solicitud de revisión fuera del proceso establecido no se considerará estimada.

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.

---

<sup>1</sup> La semana de entrega es una estimación que está sujeta a cambios que puedan surgir a raíz de posibles modificaciones en la planificación o las circunstancias del plan de estudios.



## COPIA Y PLAGIO

---

Sin perjuicio de otros que se consideren oportunos y de acuerdo con la normativa vigente de disciplina académica, las irregularidades cometidas por un estudiante que puedan dar lugar a una variación de la calificación se valorarán con nota cero (0). Las actividades de evaluación clasificadas de esta forma y por este procedimiento no serán recuperables. Estas irregularidades incluyen, entre otras:

- La copia total o parcial de una práctica, informe o cualquier otra actividad de evaluación.
- Dejar que otros copien el examen/trabajo.
- Presentar un trabajo en grupo que no haya sido realizado completamente por los miembros del grupo.
- Presentar como propios aquellos materiales elaborados por un tercero, aunque sean traducciones o adaptaciones, y en general, obras con elementos no originales y exclusivos del estudiante.\*\*\*
- Disponer de dispositivos de comunicación (como teléfonos móviles, relojes inteligentes, etc.) accesibles durante las pruebas de evaluación teórica - prácticas individuales (exámenes).

\*\*\* La Inteligencia Artificial es considerada como un tercero

## FUENTES DE INFORMACIÓN

---

CAÑIZAL, M. (1996). *La restauración fuera del hogar*. AMV Ediciones.

HEIZER, J., & RENDER, B. (1997). *Dirección de la producción: Decisiones estratégicas*. Prentice Hall.

Jones, P. (2002). *Introduction to hospitality operations*. Continuum.

Montes, E., Lloret, I., López, M. A., Buenos, M., México, A., & Bogotá, A. (2019). *Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración* (3a ed.; L. E. Montes, I. Lloret, & M. A. López, Eds.). Ediciones Díaz de Santos. <http://www.editdiazdesantos.com>

Powers, T., & Barrows, C. (n.d.). *Introduction to the hospitality industry*. Wiley.

Sala, Y., & Montañés, J. (2013). El libro "A 90 cm sobre el suelo" editado por el Instituto Silestone ha sido seleccionado como finalista internacional de los Premios Gourmand. Silestone Institute. <https://silestoneinstitute.com/el-libro-a-90-cm-sobre-el-suelo-editado-por-el-instituto-silestone-ha-sido-seleccionado-como-finalista-internacional-de-los-premios-gourmand/>



*El Libro Blanco de la Línea Fría. La línea fría completa, organización de cocinas centrales.* (n.d.). Retrieved October 1, 2021, from <https://lineafria.es/producto/el-libro-blanco-de-la-linea-fria-la-linea-fria-completa-organizacion-de-cocinas-centrales/>