

Dirección y Gestión de la Cocina I

Código: 103729
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	OB	2	1

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

Contacto

Nombre: Juan Claudio Aranega Cayuela
Correo electrónico: JuanClaudio.Aranega@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)
Algún grupo íntegramente en inglés: No
Algún grupo íntegramente en catalán: Sí
Algún grupo íntegramente en español: Sí

Prerequisitos

No hay prerequisites

Objetivos y contextualización

La asignatura de Dirección y gestión de cocina I pretende establecer los parámetros para que los alumnos de segundo curso del Grado en Dirección Hotelera puedan gestionar el departamento de cocina de un establecimiento hotelero.

Los conceptos más teóricos de la dirección y gestión del área de cocina configuran mayoritariamente esta asignatura para poder aplicarlos a la práctica con posterioridad.

La asignatura describe la estructura del departamento y las áreas a gestionar, incidiendo principalmente en la gestión de espacios y la gestión del personal que forma parte del departamento así como la gestión de la oferta.

A partir de estos tres factores, los alumnos aprenden a gestionar y analizar los resultados, tomar decisiones i velar por el control de costes del departamento.

Al finalizar la asignatura alumno / a deberá ser capaz de:

1. Conocer el correcto uso de las herramientas y de la maquinaria de cocina y velar por el mantenimiento de las mismas.
2. Conocer sistemas de limpieza, desinfección y orden en una cocina siguiendo la normativa higiénico - sanitaria.
3. Detectar anomalías en la recepción de mercancías y conservación de las materias primas, creando y aplicando medidas correctoras.
4. Desarrollar sistemas para la correcta administración de los recursos de una cocina.
5. Aplicar nuevas tendencias gastronómicas en la oferta de una cocina
6. Saber aplicar el estilo de organización más adecuado para cada tipo de establecimiento hotelero.

Competencias

- Analizar, sintetizar y evaluar la información.
- Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral a los establecimientos del sector de la hotelería y de la restauración.
- Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica.
- Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de cocina.
- Demostrar que conoce y entiende los principios básicos de la nutrición humana y sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación a la alimentación.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimenticia, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- Trabajar en equipo.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
2. Conocer la estructura y gestión del departamento, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran el área de cocina.
3. Conocer las normas higiénicas, de manipulación de alimentos y su aplicación.
4. Conocer las pautas esenciales para la ambientación y promoción.
5. Conocer y aplicar la normativa básica a cumplir por los establecimientos hoteleros en materia de seguridad e higiene alimentaria.
6. Desarrollar ofertas alimentarias equilibradas para diferentes colectivos.
7. Desarrollar pequeños planes de actuación en materia de prevención y seguridad.
8. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
9. Estructurar las diversas fases de aperturas de establecimientos.
10. Gestionar y organizar el tiempo.
11. Identificar las necesidades nutritivas humanas.
12. Identificar sistemas de prevención y seguridad del sector de la hotelería y de la restauración.
13. Identificar y conocer los diferentes productos y elaboraciones propias del servicio de cocina.
14. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
15. Trabajar en equipo.

Contenido

TEMARIO Y CONTENIDO

1.- LA COCINA

Organigrama. Job description.

2. - DISTRIBUCIÓN

Tipologías de cocina y las diferentes partidas.

3.- APPCC

Manipuladores, buenas prácticas.

Recepción mercancías, producción y registros.

4.- DEFINICIÓN DE SERVICIOS

Desayunos: tipologías y contenidos.

Comidas de trabajo, buffets y carta (gramajes, contenido).

Bolsas especiales: buffet, brunch.

Coffee Breaks: Mañanas y tardes.

Eventos sociales: aperitivos, cóctel, finger; bodas y comuniones; bautizos y cumpleaños. Cenas de gala empresas (macro eventos corporativos).

Metodología

METODOLOGÍA DOCENTE

Sesiones de clases magistrales. Exposición del contenido teórico del programa de forma clara, sistemática y organizada por parte del profesor (los alumnos tendrán a CAMPUS VIRTUAL el temario básico de los temas). Se fomentará, en todo momento, la participación del alumnado al aula; se valorarán sus aportaciones, reflexiones y dudas. Se reforzará aprendizaje con la proyección de vídeos didácticos y lectura de artículos relacionados con el temario.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	41	1,64	1, 5, 3, 4, 2, 8, 9, 10, 12, 13, 11, 14, 15
Resolución de problemas	10	0,4	5, 3, 2, 6, 13
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	10	0,4	5, 3, 2, 6, 13
Tipo: Autónomas			
Elaboración de trabajos	20	0,8	3, 4, 6, 7, 9, 12, 11
Estudio	20	0,8	5, 4, 6, 7, 9, 12, 11

Evaluación

SISTEMA DE EVALUACIÓN

TRES OPCIONES DE EVALUACIÓN

A) CONTINÚA CON PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL:

El sistema de evaluación se organiza con la presentación semanal de actividades autónomas (prácticas, comprensión de textos individuales, trabajos de grupo y / o individuales, exposiciones en el aula, ejercicios evaluadores, etc.) más la prueba final de evaluación continua de interrelación y comprensión de los temas y conceptos teóricos trabajados.

El profesor/a titular de la materia establecerá al principio de curso la relación de actividades a realizar, fechas y periodicidad de la entrega, evaluaciones, etc. con el porcentaje de incidencia sobre la nota final de todos los contenidos objeto de evaluación continua, así como el correspondiente al de la prueba final de evaluación continua.

Los porcentajes que se aplicarán a cada parte serán:

- a) Prueba final de evaluación continua valdrá un 50% de la nota final.
- b) La realización de los ejercicios prácticos propuestos a lo largo del curso y entregados dentro del plazo fijado, valdrán un 35% de la nota final.
- c) El resto de actividades de aula tendrán un valor del 15 % de la nota final.

Los alumnos/as que no superen la asignatura, mediante la evaluación continua, pasarán a ser evaluados por el sistema de evaluación única, no teniendo en cuenta ninguna de las notas obtenidas.

B) ÚNICA: Examen final (toda la materia).

Día y hora establecidos, según calendario académico, que se encuentra en la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Habrà una única tipología de examen final, no habiendo diferencia entre los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquellos que no la hayan seguido.

C) RE-EVALUACIÓN:

Día y hora establecidos, según calendario académico, a la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Dirigida a los alumnos que en la evaluación final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5. La calificación de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final.

Modalidad de examen a definir por el profesorado de la asignatura.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Actividades aula	15%	7	0,28	7, 12
Ejercicios prácticos	35%	40	1,6	1, 2, 8, 10, 13, 14, 15
Examen teórico	50 %	2	0,08	5, 3, 4, 6, 9, 11

Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- Cerra, Javier; Dorado, José A.; Jara, Diego; Garcia, Pedro E. (1997): " Gestión de Producción de Alojamientos Turísticos " - Colección "Gestión Turística"; Ed. síntesis; 552 páginas.

- Dorado, José Antonio (1996): " Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo " ; - Colección "Ciclos Formativos FP Grado Superior Hostelería"; Ed. síntesis; 252 páginas.