

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: Isaac Lozano Alfaro
Correo electrónico: Isaac.Lozano.Alfaro@uab.cat

Uso de idiomas

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

Equipo docente externo a la UAB

Albert Alvarez
Armando Lozano
Xavi Felguera

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

CONTENIDO DE LAS SESIONES

1. Organigrama y gestión de equipos.
 1. El Chef Ejecutivo. Funciones y Responsabilidades
 2. El equipo de cocina: roles, competencias, Responsabilidades.
Planificación de necesidades y descripción de puestos de trabajo

3. Delegación y motivación eficiente
2. Tipología de servicios.
 1. Sector Restauración (Clasificación, Tipología, etc)
 2. Tendencias del sector
 3. Experiencia de cliente. Dinamización de negocios.
 4. Creación de un negocio: conceptualismo, arquitectura gastronómica de alimentos y bebidas.
3. Instalaciones en una cocina. Maquinaria y usos
 1. Tipos de espacios de restauración, flujos de trabajo.
 2. Maquinaria de cocina.
 3. Diseño de una cocina.
4. Gestión de procesos en una cocina
 1. La organización de una cocina (áreas clave, externalización servicios, etc.)
 2. Sostenibilidad y Responsabilidad social aplicadas a la gestión de F&B
 3. El rendimiento del producto. Las 3 fases del "waste management".
 4. Departamento de compras, proveedores y aprovisionamiento
 5. Proveedores: criterios selección y negociación
 6. Fichas básicas para asegurar estándares
 7. Puntos Claves en la gestión de MICE (I); pre, evento, post. Oferta y logística.
 8. Convenience Food. 4a gama y 5a gamma
5. Confección de menús
 1. Introducción a la Nutrición humana
 2. Creación de la oferta gastronómica de alimentos. Diseño y sistematización.
 3. "Cocina para todos"

Metodología

- Clases expositivas y participativas de los conceptos y contenidos de la materia.
- Clases teórico-prácticas en las que se trabajan los contenidos en forma de proyectos y actividades.
- Resolución de problemas y casos prácticos en grupo con exposición final.
- Aprendizaje cooperativo y aprendizaje individual para el desarrollo y la presentación de trabajos. Incluye el trabajo dirigido por el profesor y las horas de estudio por parte del estudiante.
- Tutorías: individuales o de grupo para resolver dudas o trabajar conceptos concretos.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	36	1,44	1, 5, 3, 4, 2, 6, 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	2, 6
Tipo: Autónomas			
Elaboración de trabajos	20	0,8	1, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 14, 15
Estudio	20	0,8	4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14

Evaluación

A. EVALUACIÓN CONTINUA

- El sistema de evaluación consta de actividades/proyectos prácticos y un examen.
- Los proyectos deben presentarse en el tiempo y forma estipulados por el profesor de la asignatura.
- El incumplimiento de la entrega de los proyectos, en tiempo y forma, puntuará como No presentado y se perderá el derecho a poder seguir con la Evaluación continuada.
- Los proyectos y el examen deben tener una puntuación mínima de 4 cada uno para poder ponderar entre ellos.

B. EVALUACIÓN FINAL: examen final (toda la materia)

- Día y hora establecidos, según calendario académico, a la Programación Oficial del Centro EUTDH, habrá un único tipo de examen final, no habiendo diferencia entre los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquellos que no la hayan seguido.
- El profesor informará oportunamente del formato, duración y ubicación del examen.
- No se admitirán cambios de fecha sin la aprobación expresa de la coordinación de estudios.

C. RE-EVALUACIÓN

- Los estudiantes que en la evaluación final hayan obtenido una nota igual o superior a 3,5 y menor de 5, se podrán presentar a la re-evaluación.
- La calificación máxima de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final.
- El profesor informará oportunamente del formato, duración y ubicación del examen.
- No se admitirán cambios de fecha sin la aprobación expresa de la coordinación de estudios.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Actividad Individual: Informe	25	10	0,4	1, 5, 3, 4, 2, 6, 8, 9, 10, 11, 14
Actividad en Grupo 1	15	8	0,32	1, 2, 10, 14, 15
Actividades aula	10	10	0,4	1, 5, 2, 6, 7, 12, 15

Bibliografía

- [David Rubert Boher](#), La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración, 2018, Ed Planeta
- [Eloy Rodríguez](#), Gastronomía: Los 16 ingredientes imprescindibles para abrir, gestionar, promocionar un restaurante y triunfar en el competitivo mercado del siglo xxi.
- [Claudio Ponce](#), Marketing gastronómico: la diferencia entre triunfar y fracasa, 2019, Bubok Editorial
- [Roberto Brisciani](#), El secreto de un restaurante magnético. Cómo conseguir que tu restaurante esté lleno cuando los demás están vacíos, 2017.
- [DANIEL GALY](#), Gestión de la producción en cocina, 2020, Paraninfo
- Cerra, Javier; Dorado, José A.; Jara, Diego; García, 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.

Software

- Miro. www.miro.com
- Sketchup: <https://app.sketchup.com/app>
- Wooclap. www.wooclap.com
- Basecamp. www.basecamp.com
- MS Excel
- Genially. www.genially.com
- Mindmeister. <https://www.mindmeister.com/>
- Floorplanner. www.florplanner.com