

Titulación	Tipo	Curso
2502904 Dirección Hotelera	OB	2

Contacto

Nombre: Isaac Lozano Alfaro

Correo electrónico: isaac.lozano.alfaro@uab.cat

Equipo docente

José Antonio Camacaro León

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

No hay prerrequisitos

Objetivos y contextualización

La asignatura de Dirección y Gestión de Cocina II pretende establecer los parámetros de actuación para que los alumnos de segundo curso del Grado en Dirección Hotelera puedan gestionar el departamento de cocina de un establecimiento hotelero desde la práctica.

Así pues, los contenidos prácticos de aplicación y teórico - prácticos configuran la mayor parte de la asignatura Dirección y Gestión de Cocina II.

El tiempo total de dedicación prevista, corresponde al concepto de gestión y práctica de cocina donde se incluyen las prácticas de formación (prácticas residentes) entendiéndose - las como actividades monitorizadas que se llevan a cabo en las instalaciones del Hotel Campus, todas ellas relacionadas con la preparación culinaria y prestación del servicio de cocina a los diferentes puntos de venta como serían en la cafetería (platos combinados), el restaurante de menú, el restaurante a la carta y el departamento de banquetes.

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

1. Llevar a cabo las funciones de una partida de cocina con eficacia durante un servicio, aplicando a cada producto la mejor manipulación.
2. Realizar las elaboraciones y pre - elaboraciones básicas de una cocina.
3. Desarrollar una sistemática de trabajo diario en una cocina, reconocer los problemas y establecer soluciones eficaces.

4. Aplicar el uso correcto de las herramientas y de la maquinaria de cocina y velar por el mantenimiento de las mismas.
5. Aplicar sistemas de limpieza, desinfección y orden en una cocina siguiendo la normativa higiénico-sanitaria.
6. Detectar anomalías en la recepción de mercancías y conservación de las materias primas, creando y aplicando medidas correctoras.

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 la tecnología y la práctica adquirida en el laboratorio de prácticas propio sobre los departamentos de restauración, cocina y alojamiento a escenarios reales.
- 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.
- Aplicar los conocimientos a la práctica.
- 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.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- Trabajar en equipo.

Resultados de aprendizaje

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

Contenido

Gestión de costes en cocina

- Creación de recetas y escandallos
- Métodos y ejemplos de fijación de precios.
- Food cost & labor cost
- Clasificación de los costes y punto de equilibrio
- Presupuestación en Banquetes.
- Cuenta de resultados, análisis de márgenes, precios y costes. *Menú Engineering*

Tecnología aplicada a la gestión de costes en cocina

- Revisión de Herramientas de Gestión aplicadas a la Hostelería

Análisis de datos para toma de decisiones

- Reporting, presentación e interpretación de los datos para una buena toma de decisiones.

Bloque Práctico (Prácticas Residentes / TPT's)

- Costes en cocina. Escandallos.
- Costes de servicios. Desayunos, buffet, menús y Banquetes
- Control de costes. Análisis, gestión de compras, temporalidad, gamas de productos y herramientas de gestión.
- Gestión de equipos en cocina.
- Control de la calidad. Relevés, informes y analíticas.
- Seguridad en la cocina. Alérgenos, ropa, herramientas y maquinaria.

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	11,25	0,45	15, 14, 13, 11, 7, 6, 5, 4
Resolución de problemas	3,75	0,15	8, 15, 7, 5, 4
Tipo: Supervisadas			
Prácticas residentes /TPT/Actividades Experienciales	63,2	2,53	1, 3, 17, 10, 8, 9, 15, 14, 12, 16, 7, 6, 5, 4, 18
Tutorías	2	0,08	8, 15, 7, 5, 4
Tipo: Autónomas			
Elaboración de trabajos	4	0,16	
Estudio	4	0,16	8, 9, 14, 13, 11, 6, 5

Las clases se imparten en castellano

La docencia del bloque teórico-práctico (docencia en el aula) se realiza durante el 2º semestre del curso y configura el 20% de la asignatura. Exposición del contenido teórico del programa de forma clara, sistemática y organizada por parte del profesorado (el alumnado tendrá en el CAMPUS VIRTUUAL el temario básico de los temas). Se fomentará, en todo momento, la participación del alumnado en el aula. También se organizarán sesiones prácticas en las que los estudiantes deberán realizar actividades relacionadas con los contenidos teóricos analizados en las sesiones magistrales.

La docencia del bloque práctico (Prácticas Residentes / TPT's / Sesiones Experienciales) se desarrolla a lo largo de todo el curso en las instalaciones del Hotel-Escuela Campus y configura el 80% de la asignatura. Estas prácticas, debido a sus características, tienen unos turnos y horarios diferentes a los estipulados para la docencia en el aula.

- Sesiones de Prácticas Residentes (PR).

A lo largo de las diferentes semanas consecutivas los alumnos subdivididos en diferentes grupos que de lunes a viernes y con una dedicación diaria de mañana/tarde, realizarán diferentes actividades programadas y participarán en la preparación y prestación de los diferentes servicios de cocina en las instalaciones del Hotel-Escuela Campus, para consolidar los conocimientos sobre las diferentes actividades culinarias y de gestión que se llevan a cabo en un establecimiento hotelero. Cabe mencionar que en el transcurso de la primera semana se incluyen los días de iniciación y por tanto sólo se organizan actividades llamadas de contacto con el fin de favorecer un clima de aprendizaje óptimo.

- Sesiones de preparación y prestación de servicio de cocina.

Donde con la presencia por parte del supervisor, el alumno realiza de forma rotativa una serie de actividades en algún punto de los espacios de cocina de los dispuestos en el Hotel-Escuela Campus

- Sesiones de feedback.

Donde una vez finalizado el servicio o actividad realizada, el monitor y los alumnos reflexionen sobre el desarrollo de la operativa / actividad llevada a cabo durante el día. Los alumnos dudas y problemáticas y el supervisor realiza las aclaraciones pertinentes y comenta las medidas de mejora.

- Sesiones TPT.

Previa exposición y demostración de los contenidos teóricos por parte del supervisor el estudiante realiza personalmente la actividad correspondiente. Cabe mencionar que estas sesiones se realizan en las instalaciones específicas de la escuela.

- Sesiones experienciales

Actividades con alta carga experiencial (visitas / demostraciones / conferencias / ...) como complemento de la docencia teórico-práctica al objeto de que los estudiantes conozcan de cerca diversas realidades del sector. A partir de estas actividades, el profesor propondrá una serie de trabajos que, relacionados con los temas tratados, deberán realizar por los estudiantes.

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.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Estudio de Caso. Parte Teórica	10%	6	0,24	2, 17, 10, 14, 12, 16, 11, 7, 4
Examen. Parte teórica	10%	6,36	0,25	8, 9, 15, 14, 11, 7, 6, 5, 4
Prácticas residentes. Prácticas	30%	18,54	0,74	1, 3, 2, 17, 10, 9, 14, 13, 12, 16, 18
Prácticas residentes. Parte de gestión	40%	24,72	0,99	1, 2, 17, 10, 15, 14, 7, 5, 4
Sesiones Experienciales	10%	6,18	0,25	1, 10, 12, 11

Esta asignatura no contempla el sistema de evaluación única

BLOQUE TEÓRICO (Clases magistrales aula) - 20% DE LA NOTA FINAL - TRES OPCIONES DE EVALUACIÓN

1.- Evaluación continua

- El sistema de evaluación se organiza con la presentación de actividades autónomas (prácticas, comprensión de textos individuales, trabajos de grupo y/o individuales, exposiciones en el aula, y otros, en su caso.) más la prueba final de evaluación continua de interrelación y comprensión de los temas y conceptos teóricos trabajados que incluye toda la materia expuesta en las clases magistrales. Fecha/s a determinar por el profesor.

2.- Evaluación única

- El día y horario establecido, según el calendario académico, en la Programación Oficial del Centro de la EUTDH, se realizarán las pruebas de evaluación única o pruebas de evaluación continuada para los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y los 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.

3.- Re-evaluación.

- Para presentarse a la reevaluación será necesario que el estudiante haya obtenido una calificación igual o superior a 3,5 pero inferior a 5 en el conjunto de las evidencias de que conste la evaluación única/final".
- La calificación máxima de esta reevaluación 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.

BLOQUE PRÁCTICO (Prácticas Residentes / TPT's /Sesiones Experienciales) - 80% DE LA NOTA FINAL

Las prácticas residentes son evaluadas diariamente por el/los supervisores/s.

- OPERATIVA (30% Nota Final). Se valoran los siguientes factores con diferentes porcentajes de incidencia: predisposición e interés en el servicio, destrezas y habilidades, capacidad de aprendizaje, capacidad de trabajo en equipo y capacidad de iniciativa, así como el respeto a monitor y compañeros. La uniformidad, la presencia y asistencia suponen factores correctores muy importantes hasta el extremo de poder calificar con un suspenso la práctica de aquel día. (Ver normativa al respecto).
- GESTIÓN (40% Nota Final). Realización de dos informes consolidando los conocimientos, competencias y habilidades adquiridos durante las prácticas residentes.
- SESIONES EXPERIENCIALES (10% Nota final). Realización de un informe consolidando los conocimientos, competencias y habilidades adquiridos durante las sesiones experienciales con un porcentaje de incidencia sobre el 10% final

Para poder aplicar estos porcentajes es condición imprescindible la superación de las 3 partes con una nota mínima de 4 sobre 10 y ser acreedores de un 80% de asistencia tanto a la operativa por un lado, como a las sesiones experienciales por otro.

CONDICIÓN **Sine qua non** PARA OBTENER LA ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA: será necesario obtener una calificación mínima de un 4 sobre 10 en cada bloque práctico y 5 sobre 10 en el bloque teórico (20% TEÓRICO y 80% PRACTICO) para poder aplicar los porcentajes conducentes a la nota final, así como haber asistido un mínimo de un 80% tanto a las sesiones prácticas (operativa) como a las experienciales. En caso de que el porcentaje sea menor puntuará como No Evaluable.

Bibliografía

- [David Rubert Boher](#), La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración, 2018, Ed Planeta
- [Eloy Rodríguez](#), Gastrmarketing: 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.
- Basque Culinary Center. Culinary in Action. Planeta Gastro. (2020) 400 pg.

Software

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

Lista de idiomas

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Español	segundo cuatrimestre	mañana-mixto