

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	OB	1

Professor/a de contacte

Nom: Isaac Lozano Alfaro

Correu electrònic: isaac.lozano.alfaro@uab.cat

Equip docent

José Luis García Victorino

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

No hi ha prerequisits.

Objectius

L'assignatura Direcció d'Aliments i Begudes proporciona a l'alumnat de primer curs del Grau en Direcció Hotelera les bases teòriques necessàries per a gestionar de manera eficaç el departament de cuina i restauració. S'analitzen l'estructura de l'àrea, l'organització d'espais, la gestió de l'equip humà i el disseny de l'oferta gastronòmica, amb especial atenció al control de costos i la presa de decisions.

A través d'un enfocament actual i professional, l'assignatura integra tendències del sector com la sostenibilitat, la digitalització i la innovació culinària, preparant a l'estudiant per a afrontar amb solvència els reptes de la direcció operativa en F&B.

En finalitzar l'assignatura l'alumne/a haurà de ser capaç de:

- Analitzar l'estructura organitzativa d'un departament d'Aliments i Begudes en diferents tipologies d'establiments, identificant funcions, competències professionals i fluxos de comunicació interna.
- Dissenyar i aplicar sistemes eficaços de planificació i control de costos en l'àmbit de la restauració, integrant eines digitals i criteris de sostenibilitat econòmica.
- Implementar models avançats de gestió operativa en F&B basats en estàndards de qualitat, eficiència energètica, digitalització i satisfacció del client.
- Supervisar i coordinar els processos de producció i servei en restauració, adaptant procediments a les necessitats del client, la cultura organitzacional i els recursos disponibles.

- Prendre decisions estratègiques fonamentades per al desenvolupament competitiu del departament de F&B, incorporant criteris d'innovació gastronòmica, responsabilitat social i rendibilitat.
- Conèixer i garantir l'ús adequat dels equips, maquinària i tecnologia de cuina, assegurant el seu manteniment preventiu i la seva alineació amb les normatives vigents.
- Aplicar protocols actualitzats d'higiene, neteja i seguretat alimentària en cuina, conforme als principis del sistema APPCC i els marcs normatius nacionals i internacionals.
- Gestionar l'aprovisionament, la recepció i conservació de matèries primeres, aplicant tècniques de control de qualitat, traçabilitat i reducció del desaprofitament alimentari.
- Dissenyar sistemes eficients d'administració dels recursos humans i materials en cuina, alineats amb la responsabilitat mediambiental i la millora contínua.
- Incorporar tendències emergents de la gastronomia i del consum (*plant-*based, quilòmetre zero, fusió cultural, tecnologia culinària) en la conceptualització de l'oferta gastronòmica i els models de negoci.

Resultats d'aprenentatge

1. CM21 (Competència) Integrar els diferents sistemes de gestió estudiats en els departaments hotelers i de la restauració.
2. KM21 (Coneixement) Identificar els conceptes relacionats amb la seguretat i higiene alimentària i les pautes bàsiques per a l'obertura d'establiments del sector turístic.
3. KM22 (Coneixement) Reconèixer els principis per al desenvolupament d'ofertes alimentàries en el sector per a diferents col·lectius i identificar-ne les necessitats.
4. KM23 (Coneixement) Distingir les normes higièniques i de manipulació d'aliments i la seva aplicació en el sector.
5. KM24 (Coneixement) Identificar l'estructura i gestió dels diferents departaments hotelers, així com les competències i habilitats dels perfils professionals que integren les diferents àrees.
6. SM30 (Habilitat) Experimentar l'estructura i la gestió dels diferents departaments hotelers, així com les competències i habilitats dels perfils professionals que integren les diferents àrees.

Continguts

Unitat 01. Introducció al F&B Management en hotels

- El departament de F&B en el context hotelier: estructura i funcions.
- Tipologies de serveis, tendències i evolució del sector.
- Organigrama de cuina i sala: perfils professionals, funcions i competències.
- Introducció a la sostenibilitat i responsabilitat social en F&B.

Soft skills aplicades: treball en equip i comunicació interdepartamental mitjançant simulacions d'organigrama i rols.

Unitat 02. Digitalització, comercialització i gestió de reserves

- Eines digitals aplicades a la restauració (sistemes POST, programari de reserves, gestió de cuines).
- Canales de comercialització en entorns físics i digitals.
- Gestió de reserves i relació amb el client mitjançant CRM i plataformes en línia. Gestió de reviews.
- Innovació: anàlisi comparativa d'eines digitals reals (OpenTable, TheFork, CoverManager).

Soft skills: pensament crític i presa de decisions en la selecció i ús d'eines tecnològiques.

Unitat 03. Disseny, instal·lacions i operativa de cuina professional

- Tipologies i fluxos de treball en cuines i *restaurants professionals.
- Disseny d'espais de cuina: ergonomia, seguretat i sostenibilitat.

- Disseny d'espais de restaurants: ergonomia, seguretat i sostenibilitat.
- Maquinària de cuina
- Maquinària de sala
- Externalització de serveis i organització funcional.

Innovació: planificació de cuines i restaurants intel·ligents i sostenibles.

Soft skills: resolució de problemes i creativitat en el disseny de layouts operatius.

Unitat 04. Gestió de processos, producció i sostenibilitat

- Control de processos: compres, emmagatzematge, producció i distribució.
- Fitxes tècniques i *escandallos.
- Rendiment del producte i gestió del desaprofitament (waste management).
- Convenience food: quarta i cinquena gamma.
- Gestió mediambiental en cuina i sala.

Innovació: integració de sistemes de control de minvaments

Soft skills: responsabilitat ètica i presa de decisions sostenibles.

Unitat 05. Gestió de l'oferta gastronòmica i experiència de client

- Disseny i confecció de menús: equilibri, rendibilitat i adaptabilitat.
- Arquitectura gastronòmica i conceptualització de l'oferta.
- Inclusivitat: cuina per a tots i dietes especials.
- Creació d'experiències gastronòmiques memorables.
- Innovació: aplicació del disseny d'experiència (UX en gastronomia).

Soft skills: empatia i creativitat en l'adaptació de menús a perfils diversos.

Unitat 06. Models de gestió, lideratge i creació de negocis

- Models de gestió integral en restauració.
- Organització d'equips: lideratge, delegació i motivació.
- Creació de conceptes de negoci: viabilitat i proposta de valor.
- Innovació culinària, sostenibilitat i tendències de consum.

Innovació: desenvolupament d'un business model canvas per a un concepte F&B.

Soft skills: lideratge, negociació, comunicació efectiva i treball en equip (amb presentacions col·laboratives).

Unitat 07. Serveis específics en l'entorn hotel·ler

- Desdejuni hotel·ler, minibar, room service, bars i banquets.
- Fine & Casual Dining.
- Restauració en programes all-inclusive
- Operativa en MICE: fases de l'esdeveniment i claus logístiques.

Innovació: Creació de conceptes casual per a restaurants d'hotels

Soft skills: planificació i gestió del temps en simulacions d'esdeveniments reals. Diagrames de flux.

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			

Classes teòriques	36	1,44	CM21, KM21, KM22, KM24
Resolució de casos	10	0,4	CM21
Tipus: Supervisades			
Tutories	10	0,4	KM22, KM24, SM30
Tipus: Autònomes			
Elaboració de treballs	20	0,8	CM21, KM21, SM30
Estudi Individual	0	0	CM21, KM21, KM24, SM30

- Les classes s'imparteixen en espanyol
- Classes expositives i participatives dels conceptes i continguts de la matèria.
- Classes teoricopràctiques en les quals es treballen els continguts en forma de projectes i activitats.
- Resolució de problemes i casos pràctics en grup amb exposició final.
- Aprenentatge cooperatiu i aprenentatge individual per al desenvolupament i la presentació de treballs.
- Inclou el treball dirigit pel professor i les hores d'estudi per part de l'estudiant.
- Tutories: individuals o de grup per a resoldre dubtes o treballar conceptes concrets.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes compleixin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitat Grupal	15%	11	0,44	KM23, SM30
Activitats a classe	10%	11	0,44	CM21, KM21, SM30
Examen Individual 01 (Parcial)	25%	18	0,72	CM21, KM21, KM22, KM24, SM30
Examen individual 02 (Final)	25%	18	0,72	CM21, KM21, KM22, KM24, SM30
Projecte Individual	25%	16	0,64	CM21, KM22, KM24, SM30

A. AVALUACIÓ CONTÍNUA

- L'assignatura s'avalua mitjançant el sistema d'avaluació contínua, que combina la realització de projectes i activitats pràctiques grupals i individuals amb la superació, a més, de proves escrites individuals sobre els continguts treballats en classe.
- El sistema està dissenyat per a valorar de manera progressiva tant el desenvolupament competencial com l'adquisició de coneixements teòrics i aplicats.

1. Lliurament de treballs i participació

- Serà imprescindible el lliurament de la totalitat dels treballs i activitats proposades en els terminis i formats establerts pel professorat.

- L'incompliment de qualsevol d'aquests lliuraments, ja sigui per falta de lliurament, lliurament fora de termini o format inadequat, implicarà:

1. La qualificació de No Evaluable en aquesta activitat.
2. La pèrdua automàtica del dret a continuar sota el sistema d'avaluació contínua, passant a avaluació final o extraordinària segons la normativa del centre.
3. No s'admetran lliuraments fora de termini excepte causa justificada i documentada.

2. Proves escrites

- Durant el semestre s'establiran dues setmanes específiques per a la realització de les proves parcials i finals, que consistiran en exàmens escrits individuals. Aquestes proves avaluaran els coneixements adquirits i la seva aplicació pràctica, en línia amb els objectius d'aprenentatge de l'assignatura. Les data estaran *establecidas per la *dirección *academica de la universitat.

No s'admetran canvis de dates en les proves parcials i finals.

3. Requisits per a la ponderació en l'avaluació única.

- Pera poder calcular la nota final mitjançant avaluació contínua, s'hauran de complir totes les condicions següents:
1. Haver lliurat tots els treballs i activitats dins del termini i en la forma escaient.
 2. Haver realitzat les proves escrites programades.
 3. Obtenir una qualificació mínima de 4 sobre 10 en cadascun dels blocs evaluables (projectes grupals, individuals i proves escrites).

4. Qualificació final

L'assignatura es qualificarà com No Avaluable si l'estudiant:

- No lliura tots els treballs requerits.
- No es presenta a alguna de les proves escrites.
- No compleix amb els mínims establerts per a la ponderació.

5. Nota sobre l'ús d'eines d'intel·ligència artificial

- L'ús d'eines d'intel·ligència artificial generativa (*IA) en l'elaboració de treballs o activitats haurà de ser expressament declarat per el/la estudiant en cada cas.
- La seva utilització haurà d'adequar-se als principis d'integritat acadèmica i estar alineada amb la normativa institucional vigent sobre l'ús ètic de la IA.
- L'ús indegut, l'omissió d'aquesta informació o la suplantació d'autoria podrà comportar conseqüències acadèmiques conforme al reglament del centre.

B. AVALUACIÓ ÚNICA

- L'alumnat que opti pel sistema d'avaluació única (tramitat en forma i termini) , o aquell que no hagi superat satisfactòriament l'avaluació contínua, serà avaluat mitjançant la realització d'activitats individuals obligatòries, orientades a valorar de manera completa els resultats d'aprenentatge de l'assignatura.

1. Informes pràctics individuals (40%)

- L'estudiant haurà de lliurar tres informes individuals, que representaran en conjunt el 40% de la nota final.
- Cada informe es basarà en continguts clau de l'assignatura, amb orientació pràctica.
- Es lliuraran de manera individual, en els terminis i amb el format establerts prèviament pel professorat.
- El lliurament dels tres informes és obligatòria. La no presentació d'un o més d'ells, o el seu lliurament fora de termini, suposarà la nota de NO AVALUABLE

- Serà necessari obtenir una qualificació mínima de 5 sobre 10 en cada informe perquè puguin ser ponderats.

2. Proves escrites individuals (60%)

- El sistema inclou la realització de dos exàmens individuals, que avaluaran la comprensió i aplicació dels continguts teòricopràctics de l'assignatura.
1. Examen parcial (30%): es realitzarà durant el semestre, dins del calendari acadèmic oficial.
 2. Examen final (30%): es realitzarà en la data assignada per la Programació Oficial de la EUTDH.
 3. L'assistència a totes dues proves és obligatòria. La no realització d'alguna d'elles implicarà la qualificació de No Avaluable.
 4. En totes dues proves haurà d'obtenir-se un mínim de 5 sobre 10 perquè puguin ser ponderades amb la resta d'activitats.

3. Condicions per a superar l'assignatura

- Per a aprovar la *assignaturabajo la modalitat d'avaluació única, l'estudiant deurà:
1. Lliurar i aprovar els tres informes pràctics individuals.
 2. Realitzar i aprovar totes dues proves escrites individuals.
 3. Complir amb tots els requisits de forma, termini i mínims establerts.
 4. En cas de no complir amb alguna d'aquestes condicions, la qualificació final serà No Avaluable.

4. Nota sobre l'ús d'eines d'intel·ligència artificial

- L'ús d'eines d'intel·ligència artificial generativa en l'elaboració d'informes o altres evidències d'avaluació haurà de ser expressament declarat per el/la estudiant.
- La seva utilització haurà d'ajustar-se als criteris d'integritat acadèmica i a la normativa vigent del centre. L'omissió d'aquesta informació o l'ús inapropiat podrà comportar sancions acadèmiques.

C. RE-AVALUACIÓ

- La recuperació de l'assignatura per avaluació única serà el mateix que el de la resta d'alumnat.
- La qualificació màxima d'aquesta re-avaluació no superarà el 5 com a nota final, excepte els/as alumnes que hi hagi optat per avaluació única.
- La data assignada per la Programació Oficial de la EUTDH.
- El professor informarà oportunament del format, durada i ubicació de l'examen.

No s'admetran canvis de data sense l'aprovació expressa de la coordinació d'estudis

Bibliografia

- David Rubert Boher, La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración, 2018, Ed Planeta
- Eloy Rodríguez, Gastromarketing: 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.
- Wil Guidara Unreasonable Hospitality: The Remarkable Power of Giving People More Than They Expect- 2022- Ed Optimism Press 288 páginas.
- Danny Meyer Setting the Table: The transforming Power of Hospitality in Business ED Ecco 2018

- Donald Burns Your Restaurant Culure Sucks! Escape mediocrity.
- Donald Burns Your Restaurant Sucks! Embrace the Suck. Unleash your Restaurant. Become outstanding
- Donald Burns Your Restaurant Still Sucks! Stop playing small. Get whta you want. Become a badass
- FELIPE GALLEG0, JESÚS. DIRECCION ESTRATEGICA EN LOS HOTELES DEL SIGLO XXI. McGraw Hill Interamericana. Madrid, 1996
- MESTRES, JUAN R. TECNICAS EN GESTION Y DIRECCION HOTELERA. Editorial Gestion 2000. Barcelona, 2003
- ORIOL AMAT i FERNANDO CAMPA, CONTABILIDAD, CONTROL de GESTION y FINANZAS de HOTELES. Editorial PROFIT. Barcelona, 2011.
- ROCHAT, MICHEL. MARKETING Y GESTION DE LA RESTAURACION. Editorial Gestion 2000. Enero, 2001
- MELLADO, SERGIO, HABITACIONES EN LA CARTA. LA DIRECCION **DE F&B EN UNA CADENA** HOTELERA. Independently published. Diciembre, 2020

Programari

- Miro. www.miro.com
- Wooclap. www.wooclap.com
- MS Excel
- Genially. www.genially.com
- Floorplanner. www.florplanner.com
- Apps gratuita para IOS y Android:
- Hotel Empire Tycoon. Juego/Simulador de Gestión y administración hotelera
- Idle Restaurant Tycoon. Juego/Simulador de Gestión y administración de restaurantes

El professorat podrà autoritzar o restringir l'ús de dispositius electrònics (tauletes, ordinadors i telèfons mòbils) durant les sessions presencials, en funció dels objectius pedagògics i la dinàmica de la classe.

Grups i idiomes de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt