

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

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

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).

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.

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.

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).

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.

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.

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge

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

Metodología

- Les classes s'imparteixen en castellà.
- Classes expositives i participatives dels conceptes i continguts de la matèria.
- Classes teoricopràctiques en què 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 resoldre dubtes o treballar conceptes concrets.

Ús de la IA en tasques no exigeixen avaluació.

- En aquesta assignatura es permet l'ús de tecnologies d'Intel·ligència Artificial (IA) com a part integrant del desenvolupament del treball en classe, sempre que el resultat final reflecteixi una contribució significativa de l'estudiant en l'anàlisi i la reflexió personal. L'estudiant tindrà que:
- (i) identificar quines parts han estat generades amb IA;
- (*ii) especificar les eines utilitzades;
- (*iii) incloure una reflexió crítica sobre com aquestes han influït en el procés i en el resultat final de l'activitat.
- La no transparència de l'ús de la IA en aquesta activitat avaluable es considerarà falta d'honestedat acadèmica i comportarà que l'activitat s'avalui amb un 0 i no es pugui recuperar, o sancions majors en casos de gravetat.

Ús de la IA en proves d'avaluació

- En aquesta assignatura no està permès l'ús de tecnologies d'Intel·ligència Artificial (IA) per a la realització de treballs o exàmens.
- Qualsevol treball o examen que inclogui fragments generats amb IA serà considerat una falta d'honestedat acadèmica i comportarà que l'activitat s'avalui amb un 0 i no es pugui recuperar, o sancions majors en casos de gravetat.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè l'alumnat completi 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
Examen final	30%	18	0,72	CM21, KM21, KM22, KM24, SM30

Projecte individual	20%	16	0,64	CM21, KM22, KM24, SM30
Activitat Grupal	10%	11	0,44	KM23, SM30
Activitats a classe	10%	11	0,44	CM21, KM21, KM22, KM23, KM24, SM30
Examen parcial	30%	18	0,72	CM21, KM21, KM22, KM24, SM30

AVALUACIÓ CONTÍNUA

- El sistema d'avaluació consta d'activitats/projectes pràctics i de la realització d'un examen parcial i un altre examen final d'avaluació d'interrelació i comprensió dels temes i conceptes teòrics treballats que inclou tota la matèria exposada en les classes magistrals.
- Els projectes han de presentar-se en el temps i forma estipulats pel professor de l'assignatura.
- L'incompliment del lliurament dels projectes, dins del termini i en la forma escaient, puntuarà com No Presentat i es perdrà el dret a poder seguir amb l'Avaluació continuada.
- Les data/s constaran en el calendari d'exàmens acadèmic oficial, en la Programació Oficial del Centre de la *EUTDH.
- Es requerirà obtenir un mínim de 4 en tots dos exàmens i proves per a fer mitjana. La mitjana ha de ser sempre superior a 5.
- La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a de la totalitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen final

AVALUACIÓ ÚNICA.

- Realització d'informes amb un pes total del 50% que han de ser presentat dins del termini i en la forma escaient. S'han d'aprovar tots amb mínim 5. A més, es realitzarà un examen final amb un pes en la nota del 50% que es realitzarà segons les indicacions d'aquesta guia amb una nota mínima de 5 per a superar-ho.
- En qualsevol cas s'ha d'haver aprovat tots els informes i activitats que s'han de realitzar en avaluació única i/o activitats d'avaluació contínua.
- El dia i horari establert, segons el calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre de la EUTDH, es realitzaran les proves d'avaluació única o proves d'avaluació de l'avaluació continuada als alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació contínua i als hagin seguit optat per l'avaluació única
- La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a de la totalitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen final
- El professor informará oportunament del format, durada i ubicació de l'examen.
- No s'admetran canvis de data sense l'aprovació expressa de la coordinació d'estudis.

RE-AVALUACIÓ.

- La recuperació de l'assignatura per avaluació única serà el mateix que el de la resta d'alumnat. No es requereix nota mínima per a la realització de l'examen de recuperació si s'ha optat per seguir l'avaluació única.
- En qualsevol cas s'ha d'haver aprovat els informes que s'han de realitzar en avaluació única i/o activitats d'avaluació contínua.
- Cal aprovar els exàmens amb una nota mínima de 5.
- La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant no es presenti a de la totalitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen de re-avaluació.
- El professor informará oportunament del format, durada i ubicació de l'examen.
- No s'admetran canvis de data sense l'aprovació expressa de la coordinació d'estudis.

En cas que l'estudiant cometi qualsevol tipus d'irregularitat que pugui conduir a una variació significativa de la qualificació d'un acte d'avaluació, aquest serà qualificat amb 0, independentment del procés disciplinari que pugui derivar-se d'això. En cas que es verifiquin diverses irregularitats en els actes d'avaluació d'una mateixa assignatura, la qualificació final d'aquesta assignatura serà 0.

En totes la proves s'aplica la normativa d'ús d'IA explicada en l'apartat Metodologia.

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 GALLEGU, 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

La informació proporcionada és provisional fins al 30 de novembre.
A partir d'aquesta data, podreu consultar l'idioma de cada grup a través d'aquest [enllaç](#). Per accedir a la informació, caldrà introduir el CODI de l'assignatura

Tipus de docència	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt