

Guía docente de la asignatura “Dirección y gestión de cocina II”

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura:** Dirección y gestión de cocina II
- ✓ **Código:** 103730
- ✓ **Titulación:** Grado en Dirección hotelera
- ✓ **Curso académico:** 2018-2019
- ✓ **Tipo de asignatura:** obligatoria
- ✓ **Créditos ECTS (horas):** 6 ECTS (150 horas)
- ✓ **Período de impartición:** 2º Curso / 2º Semestre con Practicas Residentes Anuales
- ✓ **Idioma en que se imparte:** Catalán - Castellano
- ✓ **Profesorado:** Jean Claude Aranega Cayuela
- ✓ **Correo electrónico:** juanclaudio.aranega@uab.cat

2. PRESENTACIÓN

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.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

OBJETIVOS FORMATIVOS

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.

4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

COMPETENCIA CE4 - 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.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CE4.2 Estructurar las diversas fases de apertura de establecimientos.

CE4.3 Conocer las pautas esenciales para la promoción.

COMPETENCIA CE5 - 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.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CE5.1 identificar las necesidades nutritivas humanas.

CE5.2 Desarrollar ofertas alimenticias equilibradas para diferentes colectivos.

COMPETENCIA CE6 - Identificar y aplicar los fundamentos básicos de seguridad e higiene alimentaria, así como las normativas de carácter nacional y europeo que deben cumplir los establecimientos y actividades del sector.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CE6.1 Conocer las normas higiénicas de manipulación de alimentos y su aplicación.

CE6.2 Conoce y aplica la normativa básica a cumplir por los establecimientos hoteleros en materia de seguridad e higiene alimentaria.

COMPETENCIA CE28 - Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de cocina.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CE28.1 Conoce la estructura y gestión del departamento, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran el ' área de cocina.

CE28.2 identificar y conocer los diferentes productos y elaboraciones propias del servicio de cocina.

COMPETENCIA CE30 - Aplicar la tecnología y la práctica adquirida en el laboratorio de prácticas propio, sobre los departamentos de restauración, cocina y alojamiento, en escenarios reales.

COMPETENCIA CE31 - Aplicar la normativa de prevención y seguridad integral en los establecimientos del sector de la hostelería y de la restauración.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CE31.1 Identificar sistemas de prevención y seguridad del sector de la hostelería y de la restauración.

CE31.2 Desarrollar pequeños planes de actuación en materia de prevención y seguridad.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 - Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- CT4 - Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- CT6 - Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- CT11 - Gestionar y organizar el tiempo.
- CT12 - Trabajar en equipo.
- CT16 - Analizar, sintetizar y evaluar la información
- CT17 - Aplicar los conocimientos a la práctica

5. TEMARIO Y CONTENIDO

BLOQUE TEORICO

1.- COSTES DE COCINA

Fichas técnicas y escandallos.

Mermas.

2.- COSTES DE SERVICIOS

Desayunos.

Bolsas.

Cócteles y aperitivos.

Cenas de gala.

3.- CONTROL DE COSTES

Compras.

Tipologías de productos.

Técnicas última generación.

4.- CONTROL DE EXISTENCIAS

Inventarios

Stock mínimo y máximo

BLOQUE PRACTICO (Practicas Residentes / TPT's)

1.- Costes en cocina. Escandallos.

2. - Costes de servicios. Desayunos, buffet, menús y Bbc.

3. - Control de costes. Análisis, gestión de compras, temporalidad, gamas de productos y herramientas de gestión.

4. - Control de la calidad. Relevés, informes y analíticas.

5. - Seguridad en la cocina. Alérgenos, ropa, herramientas y maquinaria.

6. 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.

7. METODOLOGÍA DOCENTE

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 profesor (los alumnos tendrán en el CAMPUS VIRTUAL 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 alumnos deberán realizar actividades relacionadas con los contenidos teóricos analizados en las sesiones magistrales.

La **docencia del bloque práctico (Prácticas Residentes / TPT's)** 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 y tarde, realizarán diferentes actividades programadas y participarán en la preparación y prestación de los diferentes servicios de cocina en las instalaciones del hotel 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, es decir, sin la presencia de clientes (operativa) con el fin de favorecer un clima de aprendizaje óptimo.

- **Sesiones de preparación y prestación de servicio de cocina.** Donde con la constante presencia por parte del monitor, e alumno realiza de forma rotativa una serie de actividades en algún punto de los espacios de cocina de los dispuestos en el hotel.
- **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 exponen sus vivencias y sensaciones, así como dudas y el monitor realizar las aclaraciones pertinentes y comenta las medidas de rectificación.

- **Sesiones TPT.**

Previa exposición y demostración de los contenidos teóricos por parte del monitor alumno realiza personalmente la actividad anteriormente desarrollada. Cabe mencionar que estas sesiones se realizan

fuera de las instalaciones del hotel, es decir, en las aulas especializadas de que dispone escuela para adecuar - se le equipamiento al desarrollo de este tipo de actividades (aula de demostración).

- **Visitas externas (si procede).**

Se realizarán visitas a empresas del sector y / o conferencias - demostraciones de profesionales. A partir de estas dos actividades el profesor propondrá una serie de trabajos relacionados con los temas tratados.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipos: Dirigidas			
Clases teóricas	22,5	0,9	CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2, CE31.1
Resolución problemas	7,5	0,3	CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2
Tipos: Supervisadas			
Tutorías	4	0,2	CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE28.1, CE28.2
Prácticas Residentes / TPT	100	4	CE4.3, CE5.2, CE6.1, CE6.2, CE27.1, CE27.2, CE30
Tipos: Autónomas			
Elaboración de Trabajos	8	0,3	CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE5.2, CE6.2, CE31.1, CE31.2
Estudio	8	0,3	CE4.2, CE4.3, CE5.1, CE5.2, CE6.2, CE31.1, CE31.2

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

BLOQUE TEÓRICO (Docencia en el aula) (20% DE LA NOTA FINAL)

Evaluación continua. La evaluación continua consta del siguiente sistema:

- a) La realización de un caso práctico (7%)
- b) La realización de una actividad práctica (1%)

- c) La realización de una prueba de consolidación de conocimientos que incluye toda la materia expuesta en las clases magistrales (12%)

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Prueba Evaluación	12 %	2	0,08	CE5.1 ; CE5.2 ; CE28.1 ; CE28.2 ; CE31.1 ; CE31.2
Actividad Práctica	1 %	3	0,12	CE4.2 ; CE4.3 ; CE6.1 ; CE6.2 ; CE28.1 ; CE28.2 ; CE31.1 ; CE 31.2
Caso Práctico	7%	22,5	0,9	CE4.2 ; CE4.3 ; CE6.1 ; CE6.2 ; CE28.1 ; CE28.2 ; CE31.1 ; CE 31.2
Practicas residentes	80 %	22,5 TP 100 P	0,9 4	CE30

Evaluación 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 tipologia de examen final, no habiendo diferencia entre los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquellos que no la hayan seguido.

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.

BLOQUE PRÁCTICO (Prácticas Residentes y TPT's anuales) (80% DE LA NOTA FINAL)

Las prácticas residentes son evaluadas diariamente por el / los monitor / s. Se valoran los siguientes factores con diferentes porcentajes de incidencia sobre el 80% final: 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).

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

BLOQUE TEORICO

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	1.- COSTES DE COCINA Fichas técnicas y escandallos.	Clase magistral (2)	2
2	1.- COSTES DE COCINA Mermas.	Clase magistral (2)	2
3	2.- COSTES DE SERVICIOS Desayunos.	Clase magistral (2)	2
4	2.- COSTES DE SERVICIOS Bolsas.	Clase magistral (2)	2
5	Proyecto práctico 2.- COSTES DE SERVICIOS Cócteles y aperitivos.	Clase práctica (1) Clase magistral (1)	2
6	2.- COSTES DE SERVICIOS Cenas de gala.	Clase magistral (2)	2
7	3.- CONTROL DE COSTES Compras.	Clase magistral (2)	2
8	3.- CONTROL DE COSTES Tipologías de productos.	Clase magistral (2)	2
9	Proyecto práctico	Clase práctica (2)	2
10	3.- CONTROL DE COSTES	Clase magistral (2)	2

	Tipologías de productos.		
11	3.- CONTROL DE COSTES Técnicas última generación.	Clase magistral (2)	2
12	4.- CONTROL DE EXISTENCIAS Inventarios	Clase magistral (2)	2
13	4.- CONTROL DE EXISTENCIAS Stock mínimo y máximo	Clase magistral (2)	2
14	Proyecto practico final	Clase práctica (2)	
15	Prueba de evaluación	Examen (2)	

BLOQUE PRACTICAS RESIDENTES

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES (*)
1	Costes en cocina. Escandallos.	-TPT / PR	20
2	Costes de servicios. Desayunos, buffet, menús y Bbc.	-TPT / PR	20
3	Control de costes. Análisis, gestión de compras, temporalidad, gamas de productos y herramientas de gestión.	-TPT / PR	20
4	Control de la calidad. Relevés, informes y analíticas.	-TPT / PR	20
5	Seguridad en la cocina. Alérgenos, ropa, herramientas y maquinaria.	-TPT / PR	20

(*) Horas ECTS

10. EMPRENDEDURÍA E INNOVACIÓN

Esta materia debe potenciar la disposición del alumno a proponer soluciones ante los problemas planteados (creatividad) ya saber planificar las acciones para que las soluciones escogidas es lleven a cabo, definiendo y cuantificando los recursos necesarios.

La creatividad tiene relación con la capacidad para generar ideas nuevas viables, que influyan en la manera de hacer negocios. Implica la adquisición de capacidades para crear nuevos productos, servicios o procedimientos. Se puede definir como la capacidad de abordar situaciones de manera original dentro de un contexto determinado y responder satisfactoriamente. En esta asignatura, se plantean diversas actividades prácticas, tanto en el marco de la evaluación continua como las prácticas residentes, que permiten al alumno detectar y generar oportunidades, buscar soluciones a problemas y familiarizarse - con los instrumentos y técnicas para aportar ideas creativas. Para hacer - lo utilizan técnicas de trabajo individual y en grupo. Se plantean a los estudiantes diferentes alternativas para definir problemas y proponer métodos alternativos de solución ante las diversas situaciones planteadas en la planificación y actividad diaria del área de cocina.

Una vez adquiridos los conocimientos básicos sobre la organización del área y sobre las técnicas de gestión, se ofrece al estudiante la oportunidad de tomar iniciativas. En concreto, durante sus prácticas residentes, el estudiante debe realizar un proyecto de planificación de un área o negocio de cocina. Se valoran, a la evaluación, las ideas de futuro, así como la realización de análisis de oportunidades dentro de una situación determinada.

En las actividades prácticas relacionadas con la asignatura se valora especialmente la capacidad de re - ingeniería de procesos, de manera que se localicen sus errores y se planteen mejoras nuevas.

Se promueve y valora especialmente la capacidad de diseño de nuevos productos, innovación organizativa, además de la incorporación de nuevas tecnologías, tanto en logística como en sistemas organizativos.