

Guía Docente de *Equipos e instalaciones en restauración*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Equipos e instalaciones en restauración				
Materia	Sistemas de producción y elaboración culinaria				
Código	GGBB02				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	1 ^{er} curso	Periodo lectivo	1 ^{er} semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	3				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	LÓPEZ, Miguel Ángel
-----------------	---------------------

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Especialidad dentro del mundo de la gastronomía que desarrolla el diseño de equipos e instalaciones de restauración. Contesta a la pregunta de cómo tienen que ser las instalaciones, maquinaria, mobiliario y utensilios de todas las instalaciones donde se preparan y elaboran alimentos para restauración.

Diseño de pequeños y grandes establecimientos, catering, cocinas centrales, salones de banquetes, así como restaurantes de menú, pequeños establecimientos, bares de pintxos... de acuerdo a las nuevas tendencias de consumo y producción.

En esta asignatura se interviene en la planificación de todas las áreas y zonas de trabajo: Recepción, almacenamiento, preparación, cocción, pase, zonas de lavado y plonge, así como zonas de limpieza y almacenamiento de desperdicios.

Todo esto cumpliendo los estándares de calidad, higiene y seguridad alimentaria.

3.2. Objetivos

Objetivo general:

El objetivo fundamental de la asignatura de Equipos e Instalaciones en restauración es impulsar la capacidad creativa y la proyección visual de los alumnos mediante el conocimiento de las diferentes estructuras materiales que son generadoras de espacios de trabajo específico para la creación de empresas gastronómicas.

Objetivos específicos:

- Conocimiento profundo de la legislación sanitaria, ambiental y laboral vigente.
- Conocimiento de las principales herramientas de diseño empleadas dentro del sector profesional para la creación de espacios de restauración.
- Conocimiento de los sistemas de producción y organización en cocina
- Conocimiento de la gestión sanitaria de una empresa de restauración.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menú y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.
C.07: Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
C.08: Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.
C.09: Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 03: Flexibilidad
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 05: Orientación al cliente
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 07: Resolución de problemas
CT. 08: Comunicación eficiente
CT. 09: Uso de las TIC

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

RA1.10	Identificar, caracterizar y optimizar las necesidades y requisitos de los espacios en restauración.	Actividades formativas (%)						Evaluación propuesta (ECTS)			
		30	30	25	10	5	100%	0,9	0,38	0,22	
RA1.10		Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.									
		Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.									
		Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.									
		Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.									
		Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.									
		Ponencias, jornadas, visitas a empresas.									
		Total % / Actividad formativa									
RA1.11	Identificar, analizar y aplicar la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral aplicables en la concepción de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos.	Total % / Actividad formativa						Evaluación propuesta (ECTS)			
		30	30	25	10	5	100%	0,9	0,38	0,22	
								Total ECTS / Evaluación propuesta			
						1,5					

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Identificación, caracterización y optimización de espacios en restauración.
- Necesidades y requisitos de instalaciones en restauración.
- Normativas: administrativas, industriales, sanitarias y ambientales.
- Mantenimiento de espacios e instalaciones: conceptualización y acciones preventivas.
- Seguridad y salud en el trabajo.
- Eficiencia energética y sostenibilidad.
- Equipos en restauración: Equipos de extracción, lavado, cocción, almacenamiento y envasado, sistema de frío y maquinaria y utillaje.
- Criterios de selección, uso y mantenimiento del equipamiento.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

7.2. Bibliografía

Bibliografía básica

MONTES, Eduardo; LLORET, Irene; LÓPEZ, Miguel A. *Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos, 2009. ISBN 84-7978-927-1

ROHATSCH, Manfred. *Professional kitchens: planning, design, equipment*. 4ª ed. Berlin: Huss-Medien GmbH, 2007. ISBN 978-3-345-00908-2.

Bibliografía recomendada

MOULART, B.; CASTEILLA. *Ingénierie hôtelière et de restauration, guide pratique de conception et d'organisation*. Editions Jacques Lanore, 2002. Contribution: S Raynaud, 2006.

FRANCO LUISE - VITO MATARRESE - GIUSEPPE VACCARINI AUTORE. *Banqueting & catering. Arte, scienza, tecnologia*
Editore: Bibliotheca Culinaria (2009) ISBN 10: 8895056302 ISBN 13: 9788895056302

POULAIN, Jean Pierre; LARROSE, G. *Traité d'ingénierie hôtelière. Conception et organisation des hôtels, restaurants et collectivités*. Editions Jacques Lanore, 1995. Contribution: S Raynaud, 2006.