

PLAN DOCENTE

Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Asignatura	**Logística en abastecimiento, cocina y sala en el sector gastronómico**
Materia	**Fundamentos de la empresa**
Créditos	**6 ECTS**
Año académico	**2026-2027**
Curso / semestre	**Segundo / Segundo**

RED DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Planeta Formación Universidades

CENTRO ADSCRITO
Universitat de Barcelona

CONTENIDOS

1. Presentación de la asignatura
1.1. Descripción
1.2. Aplicaciones profesionales relevantes
2. Resultados de aprendizaje
2.1. Resultados de aprendizaje del título
2.2. Resultados de aprendizaje de la materia
3. Contenidos
4. Metodologías docentes
5. Evaluación
5.1. Evaluación continua
5.2. Evaluación única
6. Bibliografía

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

La asignatura aborda uno de los aspectos clave para el éxito operativo de cualquier negocio en este ámbito. La logística permite garantizar la fluidez de los procesos, desde la selección y aprovisionamiento de materias primas hasta la correcta disposición de los productos en cocina y sala, asegurando la calidad, frescura y sostenibilidad de estos. Este conocimiento no solo mejora la eficiencia del servicio, sino que también contribuye a optimizar los recursos y reducir costes, factores críticos en la gestión de establecimientos gastronómicos competitivos.

Además, la asignatura fomenta el entendimiento integral de la cadena de suministro, haciendo énfasis en la coordinación entre las áreas de abastecimiento, cocina y sala. Esto implica desarrollar competencias para gestionar inventarios, diseñar flujos de trabajo eficientes y asegurar la comunicación entre equipos. Los estudiantes aprenderán a implementar herramientas tecnológicas y sistemas de trazabilidad que les permitirán tomar decisiones informadas y alineadas con los objetivos estratégicos del negocio, garantizando la experiencia del cliente y el cumplimiento de estándares de calidad.

Por último, esta asignatura aborda los retos contemporáneos de la sostenibilidad y la gestión ética en la logística gastronómica. En un contexto donde la responsabilidad ambiental y social es cada vez más relevante, los futuros gestores gastronómicos deben estar preparados para diseñar estrategias logísticas que minimicen el desperdicio, promuevan la economía circular y apoyen el uso de productos locales. De este modo, no solo se contribuye al éxito financiero del negocio, sino también a su impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

Los conocimientos adquiridos permiten a los estudiantes gestionar de manera óptima la cadena de suministro en restaurantes, hoteles y negocios gastronómicos, asegurando la disponibilidad y calidad de los productos en cada etapa del servicio. Además, la formación en logística prepara a los futuros profesionales para diseñar sistemas eficientes de almacenamiento, inventarios y distribución, así como para implementar estrategias de sostenibilidad y reducción de costos operativos. Estas competencias son particularmente valiosas en puestos de dirección y gestión, como jefes de operaciones, gerentes de cocina, responsables de compras o consultores en optimización logística dentro del ámbito gastronómico.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

2.1.1. CONOCIMIENTO

RAK2 Identificar de forma sistemática los distintos modelos de negocio en el sector de la gastronomía y los factores que lo transforman.

2.1.2. HABILIDADES

RAS1 Revisar críticamente el funcionamiento de los distintos departamentos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

RAS2 Revisar críticamente los planes estratégicos de adaptación de las empresas y organizaciones gastronómicas al mercado.

RAS5 Formular soluciones en los distintos departamentos que conforman las empresas y las organizaciones gastronómicas en su adaptación a los procesos de digitalización.

RAS7 Sintetizar las dimensiones que explican las demandas y necesidades de la sociedad en el sector.

RAS8 Secuenciar tareas y mapas de procesos en la cotidianidad y en los cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

2.1.3. COMPETENCIAS

RAC2 Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de la empresas y organizaciones gastronómicas respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.

RAC4 Ejercer un liderazgo constructivo mostrando actitudes coherentes y concepciones éticas y deontológicas.

RAC5 Colaborar en proyectos bajo el principio de resolución de conflictos.

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA

RAE4	Describir los principales conceptos de gestión logística en las diferentes organizaciones empresariales y modelos de negocio en el sector de la gastronomía.
HCC10	Formular modelos logísticos y de abastecimiento sostenibles según las necesidades de las empresas en los distintos modelos de negocio gastronómicos.
HABCOM1	Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina.
HABCOM2	Manifestar visiones integradas y sistémicas con análisis y comprensión de la complejidad de los fenómenos que enfrenta la gastronomía.
HABCOM3	Enunciar visiones globales y de aplicación de los saberes en la práctica, demostrando capacidad de integración y aplicación de los conocimientos adquiridos en situaciones reales.
ENTAPR1	Expresar crítica y autocrítica de manera constructiva mediante la evaluación objetiva, la identificación de fortalezas y áreas de mejora, y la retroalimentación constructiva en los procesos de aprendizaje.
ENTAPR2	Autorregularse de forma autónoma y con capacidad de análisis, reflexión, síntesis, visión global, razonamiento experto y aplicación de saberes en situaciones nuevas o complejas en los procesos de aprendizaje en el ámbito académico.
ENTAPR3	Integrar nuevos conocimientos y actitudes con la aplicación efectiva y creativa de nuevas ideas y perspectivas adquiridas en situaciones relevantes en su campo de trabajo.

3. CONTENIDOS

Tema 1: Introducción a la logística del sector gastronómico

- Importancia de la logística en el sector gastronómico

- Componentes de la cadena de suministros en la gastronomía
- Impacto de la logística en la experiencia del cliente y en la rentabilidad del negocio

Tema 2: Abastecimiento y gestión de proveedores

- Proceso de selección y evaluación de proveedores
- Gestión de compras: negociación, contratos y relaciones sostenibles
- Implementación de la trazabilidad en el abastecimiento

Tema 3: Gestión de inventarios en gastronomía

- Métodos y técnicas para el control de inventarios
- Diseño de los sistemas de abastecimiento en cocina y sala
- Análisis del ciclo de vida de los productos
- Estrategias para reducir los desperdicios

Tema 4: Logística en la cocina

- Organización de los flujos internos en la cocina: recepción, almacenamiento y producción
- Planificación y coordinación de recursos en la cocina
- Tecnología aplicada a la logística en la cocina: software y herramientas digitales

Tema 5: Logística en la sala

- Coordinación de operaciones entre cocina y sala
- Gestión de recursos y personal en la sala
- Sistemas de comunicación y flujos de trabajo eficientes

Tema 6: Sostenibilidad y responsabilidad en la logística gastronómica

- Estrategias para la reducción del desperdicio alimentario
- Uso de productos locales y su integración en la cadena de suministro
- Economía circular y prácticas logísticas sostenibles

Tema 7: Innovación y tendencias en logística gastronómica

- Tecnología y automatización en la gestión logística
- Modelos logísticos basados en la demanda y la personalización
- Casos de estudio de logística innovadora en el sector gastronómico

Tema 8: Evaluación y mejora continua

- Indicadores de desempeño logístico (KPIs)
- Identificación de cuellos de botella y oportunidades de mejora
- Auditorías logísticas y diseño de planes de acción

4. METODOLOGÍAS DOCENTES

METODOLOGÍA	ACTIVIDAD FORMATIVA	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
Clase magistral	Actividad teórica	Presencial
Clases expositivas	Actividad tutelada	Presencial
Estudio de casos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Elaboración de trabajos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Visitas guiadas	Actividad tutelada	Presencial

5. EVALUACIÓN

5.1. EVALUACIÓN CONTINUA

La nota final de la asignatura se calcula en base a la ponderación de los siguientes tres bloques de evaluación:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Evaluación continua (ejercicios, problemas, elaboración de informes, trabajos, casos de estudio)	40%
Prueba de evaluación parcial	20%
Prueba de evaluación final	40%

Si el estudiante no se presenta al examen final, la nota final del curso es “No presentado”.

En caso de que la asignatura quede suspendida, el estudiante puede recuperar el examen final con una prueba de evaluación adicional. Con el resultado obtenido, se procederá al recálculo de la nota final de la asignatura según los criterios anteriores.

5.2. EVALUACIÓN ÚNICA

La evaluación única consta de un único examen que equivale al 100% de la nota de la asignatura. El examen y, por tanto, la asignatura, se aprueba con una calificación igual o superior a 5.00 sobre 10. En caso de que la calificación obtenida sea inferior a 5.00, el estudiante tiene derecho a un examen de recuperación.

Para acogerse a la evaluación única, es necesario enviar a coordinación una solicitud por escrito durante los primeros 15 días hábiles desde el inicio lectivo.

6. BIBLIOGRAFÍA

Caro Sánchez-Lafuente, A. (2022). Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas. IC Editorial.

Codó, L. (2019). Manual de gestión de restaurantes. Editorial Síntesis.

García Avilés, J. M. (2018). Gestión de compras y aprovisionamiento en restauración. Paraninfo.

García Avilés, J. M. (2017). Organización y gestión de la producción en cocina. Paraninfo.

García Avilés, J. M. (2016). Manual de operaciones en restauración. Paraninfo.

Martin Berasategui

CULINARY HUB