



ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO "ALTAMIRA"  
GRADO EN TURISMO



# **GRADO EN TURISMO**

## **3<sup>er</sup> curso**

**Guía docente de la asignatura:**

# **GESTIÓN INTEGRAL DE LA RESTAURACIÓN**

**Curso 2017/2018**



## 1. DATOS GENERALES

<b>ASIGNATURA:</b>	GESTIÓN INTEGRAL DE LA RESTAURACIÓN						
<b>MÓDULO:</b>	8						
<b>MATERIA:</b>	RESTAURACIÓN						
<b>TIPO</b>	OPTATIVA			<b>Nº CRÉDITOS ECTS</b>	6		
<b>CURSO</b>	3º			<b>SEMESTRE</b>	2º		
<b>PROFESORES</b>	MARCOS MANTECON GUITIAN			<b>e-mail:</b>	marcos@palacioguevara.com		
<b>CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>	Contabilidad de costes. Promoción Turística y conocimientos de hotelería						
<b>IDIOMA DE IMPARTICIÓN</b>	ESPAÑOL						
<b>HORAS PRESENCIALES</b>	<b>MAGISTRALES</b>	<b>HPM</b>	60	<b>HORAS NO PRESENCIALES</b>	<b>TUTORIZADAS</b>	<b>HNPT</b>	10
	<b>TUTORIZADAS</b>	<b>HPT</b>	15		<b>LIBRES</b>	<b>HNPL</b>	25

## 2. JUSTIFICACIÓN

Los estudiantes de Turismo desarrollan su labor profesional, fundamentalmente, en empresas del sector turístico.

Como futuros partícipes en la dirección y gestión de dichas empresas se considera imprescindible que tengan unos conocimientos suficientes de uno de las unidades de negocio fundamentales como es la restauración, aprendiendo todo lo relacionado con las tendencias, legislación vigente en dicho ámbito y un control de los principales aspectos a tener en cuenta, como son el cálculo de costes y la fijación de precios, organización del negocio y comercialización de diferentes propuestas.

## 3. OBJETIVOS

- Conseguir que el alumno domine los conceptos básicos de la unidad de negocio de restaurante y que conozca perfectamente todo lo relativo al departamento de Alimentos y Bebidas, el proceso de formación del coste, así como los distintos sistemas de análisis de gestión, a fin de que sea capaz de elaborar una información útil para la dirección de un establecimiento hotelero que cuente con elementos de restauración.



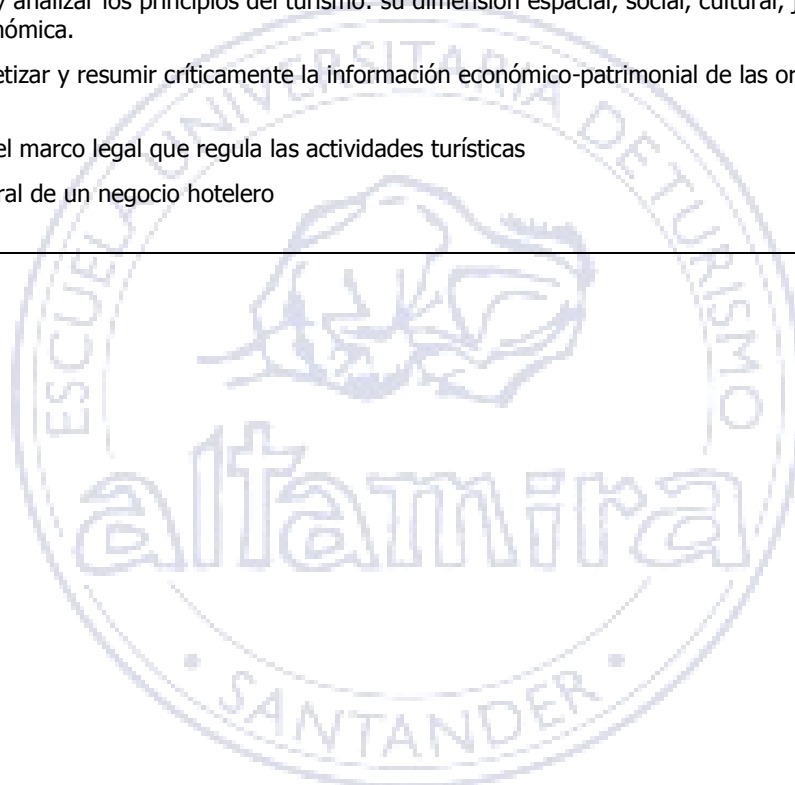
## 4. COMPETENCIAS

### GENÉRICAS

- Pensamiento analítico
- Pensamiento sistémico
- Toma de decisiones
- Resolución de problemas
- Comunicación
- Trabajo en equipo

### ESPECÍFICAS

- Comprender y analizar los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, jurídica, política, laboral y económica.
- Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económico-patrimonial de las organizaciones turísticas
- Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas
- Gestión integral de un negocio hotelero



## 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

<b>TEMA 1: RESTAURACIÓN Y SOCIEDAD: SITUACIÓN ANTE ESTE TIPO DE OFERTA</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
1.1. Introducción al mundo de la restauración. 1.2. Conocimiento de las tendencias actuales	2	1			1
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>

<b>TEMA 2: LA OFERTA: DIETÉTICA Y NUTRICION</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
2.1. Principios básicos de la nutrición. 2.2. Alimentos y hábitos alimenticios 2.3. Dietética	8	2		2	2-3
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Ejercicios prácticos			2	2	2-3

<b>TEMA 3: INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
3.1. Características del local 3.2. Instalaciones y ubicación. 3.3. Legislación y controles sanitarios	6	2	2	2	4-5
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Trabajos en grupo	2		1	2	4-5



<b>TEMA 4: ORGANIZACIÓN FUNCIONAL: ALIMENTOS, COMPRAS, COCINA, BODEGA, SALA</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
4.1. Análisis de las estructuras organizativas. 4.2. Elaboración de presupuestos. 4.3. El análisis de los menús. 4.4. Control de los stocks.	8	2		2	6-7
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Trabajo individuales			1	2	6-7

<b>TEMA 5: ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA UNIDAD DE NEGOCIO "RESTAURANTE"</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
5.1. Recursos de proveedores. 5.2. Análisis de los horarios 5.3. Control de recaudaciones e ingresos 5.4. Análisis de la cuenta de explotación	6	2		2	8-9
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Trabajos en grupo	2	1	1	2	8-9

<b>TEMA 6: AREA DE RECURSOS HUMANOS</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
6.1. Determinación de los puestos de trabajo. 6.2. Planificación del personal dependiente. 6.3. Organización interna en restaurante. 6.4. Motivación y relación con el empleado. 6.5. Contexto laboral de los RRHH en restauración.	4	1	1	2	10-11
<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
Trabajos individuales	2	1	1	2	10-11

<b>TEMA 7: PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>					
<b>CONTENIDOS TEÓRICOS</b>	<b>HPM</b>	<b>HPT</b>	<b>HNPT</b>	<b>HNPL</b>	<b>SEMANAS</b>
7.1. Concepto y objetivos del plan de comercialización. 7.2. Estrategias y Acciones del plan de comercialización. 7.3. Análisis de la imagen del establecimiento.	8	2		2	11-13



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	HPM	HPT	HNPT	HNPL	SEMANAS

TEMA 8: GESTION DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN ALTERNATIVOS					
CONTENIDOS TEÓRICOS	HPM	HPT	HNPT	HNPL	SEMANAS
8.1. Reflexión sobre las nuevas tendencias	4	1		1	13-14
8.2. Actividades complementarias					
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	HPM	HPT	HNPT	HNPL	SEMANAS
Trabajos en grupo	4		2	2	13-14
Visita establecimiento de restauración	4				





## METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología docente consistirá en la combinación de la clase magistral y la conducción y supervisión del trabajo autónomo, junto con el método del caso.

Los conocimientos teóricos asociados a todas las unidades didácticas serán expuestos en clase por el Profesor. Siempre que el tema lo requiera, se realizarán en clase ejemplos y casos prácticos que ayuden a comprender dichos contenidos teóricos.

Se propondrán casos prácticos a resolver por el alumno: Algunas de estas actividades serán evaluables. Su nota formará parte de la evaluación continua.

Todo el desarrollo de la asignatura estará basado en una orientación muy práctica, partiendo de la situación del alumno como gestor-director de un negocio hotelero, y poniendo en conocimiento todos aquellos elementos decisivos para un buen desarrollo profesional.

## 6. SISTEMA DE EVALUACIÓN

<b>EVALUACIÓN CONTINUA (50% de la nota final) (sobre 10)</b>	<b>% NOTA</b>	
Nota trabajos realizados durante el cuatrimestre	50	

La evaluación continua responde a la nota que el alumno recibe de los trabajos evaluables realizados. Los trabajos presentados fuera de fecha y forma serán evaluados pero se restará el 50% de la nota.

### **EXAMEN FINAL (50% de la nota)**

***La nota mínima de esta evaluación final para poder promediar con la nota de curso es de 4***

#### **DETALLES:**

El examen evaluará los conocimientos teóricos adquiridos durante el curso.

**Convocatoria de septiembre:** Los alumnos que hayan obtenido una calificación de menos de un 5 sobre 10 en la nota de evaluación continua en la convocatoria ordinaria serán calificados únicamente a través de su nota en el examen final de la convocatoria de septiembre (es decir, su nota de evaluación continua no influirá en el resultado final).



## 7. RECURSOS DOCENTES

<b>APUNTES DE CLASE</b>
<p>Todos los contenidos teóricos estarán disponibles en el aula virtual, a medida que se vaya desarrollando la asignatura.</p> <p>Principalmente y dado el contenido práctico del curso, se pretende hacer una asignatura con el menor número de apuntes, y que el aprendizaje venga dado por la realización de ejercicios reales y la participación activa en las actividades que suponen un contacto con la realidad laboral y empresarial del sector.</p>
<b>AULA VIRTUAL</b>
<p>En el aula virtual del Centro están disponibles tanto los contenidos teóricos, como actividades propuestas y detalle del desarrollo de la asignatura.</p>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>
<p>BIBLIOGRAFÍA BÁSICA: HERNANDIS, LETICIA (2011). <i>Gestión administrativa y comercial en Restauración</i>. Madrid: Ed. Síntesis.</p> <p>BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA: FERRANDIS-GARCIA APARISI (2013). <i>Gestión de la Calidad y de la seguridad e higiene alimentarias</i>. Madrid: Ed. Síntesis. CASTELLANO, MARIA ISABEL (2012). <i>Procesos de servicio en restaurante</i>. Madrid: Ed. Síntesis. ALACREU, JOSE RAMÓN (2012). <i>Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración</i>. Madrid: Ed. Síntesis.</p>
<b>DIRECCIONES WEB DE INTERÉS</b>
<p><a href="http://www.alimarket.es">www.alimarket.es</a> <a href="http://www.gestionrestaurantes.com">www.gestionrestaurantes.com</a> <a href="http://www.inforestauracion.com">www.inforestauracion.com</a></p>
<b>SOFTWARE</b>
<p>Word, Excell, Bases de Datos</p>
<b>OTROS RECURSOS</b>