
GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

GESTIÓN DE RESTAURACIÓN

Curso 2018/2019

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA ASIGNATURA

Título/s	GESTIÓN DE RESTAURACIÓN	
Centro	ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO "ALTAMIRA"	
Módulo / materia	DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	
Código y denominación		Gestión de Restauración
Créditos ECTS	6	
Tipo	OBLIGATORIA	
Curso / Cuatrimestre	3º	1º
Web	Aula virtual de la Escuela universitaria de Turismo	
Idioma de impartición	CASTELLANO	
Modalidad de impartición	PRESENCIAL	

Departamento		
Área de conocimiento		
Grupo docente		
Profesor responsable	Marcos Mantecón Guitian	
Número despacho		
E-mail	marcosmg@turismoaltamira.com	
Otros profesores		

2. CONOCIMIENTOS PREVIOS

NO SON NECESARIOS

3. COMPETENCIA GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS DEL PLAN DE ESTUDIOS TRABAJADAS EN LA ASIGNATURA

Competencias genéricas

CG1	(Organizar-planificar). Capacidad de organización y planificación. Consiste en adquirir aptitudes para observar, evaluar y plantear propuestas para establecer pautas de organización y planificar actuaciones futuras de acuerdo con unos criterios preestablecidos.
CG2	(Resolver). Capacidad para resolución de problemas. Se entiende por tal, la identificación, análisis y definición de los elementos significativos que constituyen un problema o aspecto a mejorar para resolverlo con criterio y de forma efectiva.
CG4	(Utilizar TIC). Capacidad para utilizar tecnologías de la comunicación y la información en el desempeño de las profesionales. El estudiante deberá conseguir aptitudes de manejo de hardware y software necesario como medio para la realización y culminación de las tareas necesarias en cada materia y en la vida laboral cotidiana.

Competencias específicas

CE2	Comprender las características específicas de la gestión de negocios de hotelería y alojamiento.
CE5	Conocer los fundamentos de la gestión de empresas turísticas y sus diferentes sub-sistemas.
CE11	Comprender el comportamiento de las personas y los grupos de trabajo en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de recursos humanos.
CE14	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
CE15	Conocer las operaciones en el ámbito de la hotelería y la restauración, así como los programas informáticos utilizados en los mismos.

Resultados de aprendizaje de la asignatura

	– Conocer las características fundamentales de los diferentes tipos de establecimientos de restauración.
	– Comprender los aspectos de la gestión del producto y servicio en el área de alimentos y bebidas, incluida el diseño de la carta y/o menú.
	– Entender los aspectos fundamentales de la gestión de las instalaciones en el área de restauración.

	<ul style="list-style-type: none">- Saber gestionar los costes y las compras en el área de alimentos y bebidas.
	<ul style="list-style-type: none">- Conocer las técnicas de gestión de personal y servicio al cliente en el área de restauración.

4. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Conocer los aspectos básicos de la gestión de los diferentes tipos de establecimientos de restauración.

Entender los aspectos fundamentales en el diseño de la oferta gastronómica y de las técnicas de gestión de personal en el área de la restauración.

Conocer la gestión de costes y compras del departamento de alimentos y bebidas.

Entender las tendencias y los principios del marketing del mundo de la restauración.

5. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DOCENTES	
ACTIVIDADES	HORAS DE LA ASIGNATURA
ACTIVIDADES PRESENCIALES	
HORAS DE CLASE (A)	
• Teoría (TE)	54
• Prácticas en Aula (PA)	6
• Prácticas de Laboratorio (PL)	
• Prácticas Clínicas (PC)	
Subtotal horas de clase	60
ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)	
• Tutorías (TU)	
• Evaluación (EV)	
Subtotal actividades de seguimiento	
Total actividades presenciales (A+B)	60
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	
• Trabajo en Grupo (TG)	30
• Trabajo Autónomo (TA)	60
• Tutorías No Presenciales (TU-NP)	
• Evaluación No Presencial (EV-NP)	
Total actividades no presenciales	90
HORAS TOTALES	150

6. ORGANIZACIÓN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

CONTENIDOS	Semanas de impartición	TE	PA	PL	PC	TU	EV	TG	TA	TU-NP	EV-NP
BLOQUE TEMÁTICO 1: RESTAURACIÓN Y SOCIEDAD	1	4							4		
1.1 Introducción al mundo de la restauración y su historia.	1	4							4		
BLOQUE TEMÁTICO 2: DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	2-3	8	2						12		
2.1 Principios básicos de la nutrición.	2	4							2		
2.2 Alimentos y hábitos alimenticios.	3	4							2		
2.3 Ejercicios prácticos.	3		2						8		
BLOQUE TEMÁTICO 3: INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES	4-5	8							10		
3.1 Estructura y organización del trabajo.	4	3							3		
3.2 Recepción y almacenamiento de materias primas.	5	3							3		
3.3 Legislación básica.	5	2							2		
BLOQUE TEMÁTICO 4: ORGANIZACIÓN FUNCIONAL	6	4							4		
4.1 La dirección y organización.	6	4							4		
BLOQUE TEMÁTICO 5: ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LA UNIDAD DE NEGOCIO "RESTAURANTE"	7-9	8	2						16		
5.1 Puntos clave para la administración.	7	2							2		
5.2 Compras en la restauración.	7	2							2		
5.3 Cómo hacer un escandallo.	8	2							2		
5.4 Estrategias de fijación de precios.	8	2							2		
5.5 Ejercicio práctico.	9		2						8		

BLOQUE TEMÁTICO 6: AREA DE RECURSOS HUMANOS	10	4							4		
6.1 La administración de los RRHH.	10	4							4		
BLOQUE TEMÁTICO 7: PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	11-14	14	2						36		
7.1 Introducción al marketing.	11	4							4		
7.2 Neuromarketing.	12	4							4		
7.3 Claves del marketing de los alimentos.	13-14	6							8		
7.4 Ejercicio práctico.	14		2						20		
BLOQUE TEMÁTICO 8: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN ALTERNATIVOS	15	4							4		
8.1 Nuevas tendencias.	15	4							4		
TOTAL DE HORAS		54	6						90		

Esta organización tiene carácter orientativo.

7.1 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Examen final convocatoria ordinaria) febrero

Breve descripción *

Examen tipo test

Tipología*

Examen escrito

Actividad de evaluación final*

SI

Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*

50%

Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura

4 sobre 10

Actividad recuperable*

SI

Condiciones de la recuperación

Un único examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre

Duración estimada de la actividad

2 horas

Fecha estimada de realización*

Periodo exámenes junio

Observaciones

Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial

* Campos obligatorios.

7.2 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Prueba de Evaluación Continua 1)	
Breve descripción *	
Evaluación continua	
Tipología*	Trabajo escrito individual
Actividad de evaluación final*	NO
Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*	15%
Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura	NO
Actividad recuperable*	SI
Condiciones de la recuperación	Un único examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre
Duración estimada de la actividad	
Fecha estimada de realización*	Semana 3 (Octubre)
Observaciones	
Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial	

* Campos obligatorios.

7.3 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Prueba de Evaluación Continua 2)	
Breve descripción *	
Evaluación continua	
Tipología*	Trabajo escrito individual
Actividad de evaluación final*	NO
Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*	15%
Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura	NO
Actividad recuperable*	SI
Condiciones de la recuperación	Un único examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre
Duración estimada de la actividad	
Fecha estimada de realización*	Semana 9 (Noviembre)
Observaciones	
Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial	

* Campos obligatorios.

7.4 MÉTODOS DE EVALUACIÓN ((Prueba de Evaluación Continua 3)	
Breve descripción *	
Evaluación continua	
Tipología*	Trabajo escrito individual
Actividad de evaluación final*	NO
Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*	20%
Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura	NO
Actividad recuperable*	SI
Condiciones de la recuperación	Un único examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre
Duración estimada de la actividad	
Fecha estimada de realización*	Semana 14 (enero)
Observaciones	
Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial	

* Campos obligatorios.

7.6 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Examen final convocatoria extraordinaria) Septiembre

Breve descripción *

Examen escrito

Tipología*	Trabajo escrito individual
Actividad de evaluación final*	SI
Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*	Véase el apartado de "Observaciones".
Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura	5 sobre 10
Actividad recuperable*	NO
Condiciones de la recuperación	Véase el apartado de "Observaciones".
Duración estimada de la actividad	2 horas
Fecha estimada de realización*	Periodo exámenes septiembre

Observaciones

Para hallar la calificación final de la asignatura se hará la media aritmética entre la NOTA DE EVALUACIÓN CONTINUA (si el alumno hubiera obtenido una calificación igual o superior a un 5 sobre 10 en este apartado en la convocatoria ordinaria) y el resultado del EXAMEN FINAL, siempre que se haya alcanzado una calificación mínima de 4/10 en el examen final.

Para aprobar la asignatura habrá que alcanzar una calificación global mínima de 5/10.

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 extraordinaria (es decir, su nota de evaluación continua no influirá en el resultado final).

Para aprobar la asignatura habrá que alcanzar una calificación global mínima de 5/10.

Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial

8. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

HERNANDIS, LETICIA (2011). Gestión administrativa y comercial en Restauración. (Síntesis)

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

CASTELLANO, MARIA ISABEL (2012). Procesos de servicio en restaurante. (Síntesis)

9. SOFTWARE

PROGRAMA/APLICACIÓN	CENTRO/PLANTA/SALA/HORARIO			

10. COMPETENCIAS LINGÜÍSTICAS EN INGLÉS

Competencias lingüísticas en inglés

Comprensión escrita	<input type="checkbox"/>
Comprensión oral	<input type="checkbox"/>
Expresión escrita	<input type="checkbox"/>
Expresión oral	<input type="checkbox"/>
Asignatura íntegramente escrita en inglés	<input type="checkbox"/>
Observaciones	