



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Gestión de restauración

Asignatura	Gestión de restauración			
Código	O04G240V01504			
Titulación	Grado en Turismo			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	3	1c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Profesorado	Sánchez Sello, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descripción general	La restauración es uno de los pilares claves en el sistema turístico y parte esencial de su cadena de valor. Los futuros profesionales del turismo deberán tener en cuenta las nuevas tendencias de la demanda para planificar, organizar y gestionar empresas de restauración, bajo las premisas de calidad, innovación y creatividad.			

## Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
A1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
A2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
A5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
B7	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
C5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
C11	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
C12	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
C15	Orientación del servicio al cliente
D3	Creatividad
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación por la calidad

## Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
El alumnado al final de la asignatura deberá poseer conocimientos prácticos sobre la gestión de servicios de restauración, en particular sobre la atención al cliente, empleando habilidades que en el futuro asesorarlo y ofrecerle un servicio de calidad	A1	C5	D3
	A2	C11	D4
	A4	C12	D5
	A5	C15	

El alumnado presentará un interés relevante sobre normas de calidad, así como seguridad e higiene, y protección ambiental, conociendo protocolos normativos aplicables en restauración.	A3 A5		C8 C11 C15	D5
El alumnado diferenciará entre el funcionamiento global de una pyme y una gran empresa, utilizando herramientas y técnicas diferenciales de gestión y planificación de hostelería y restauración	A4		C5 C8 C11 C12 C15	D4
Los alumnos y alumnas de esta asignatura poseerá conocimientos prácticos actualizados sobre técnicas de dirección y gestión, para el trabajo en equipo y la toma de decisiones individualizada.	A3 A4	B7		D3
El alumnado realizará búsquedas de información para obtener resultados que le permitan conocer una panorámica fiel del sector de la restauración a nivel nacional, así como la realización de análisis de gustos y preferencias de los consumidores	A2 A3 A4		C12 C15	D3 D4

## Contenidos

### Tema

Con esta asignatura se quiere dar una visión práctica de las áreas y funciones que desempeña una empresa de restauración. Se pretende que el alumnado domine conceptos básicos sobre el negocio y las actividades de la restauración.	1.1.- Concepto de restauración 1.2.- Referentes históricos 1.3.- Tendencias, rutas y foodies 1.4.- Tipos de empresas 1.5.- Datos del Sector 1.6.- Corrientes culinarias y tipos de cocina
TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS Y FORMULACIONES.	2.1.- Contextualización 2.2.- Organización del Restaurante 2.3.- Organización y Funciones de Cocina 2.4.- Organización y Funciones de Sala o Comedor 2.5.- Formas de Gestión
TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.	2.6.- Operaciones y Procesos en Almacén, Economato y Bodega 3.1.- Mise en Place 3.2.- Herramientas básicas en cocina
TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN	3.3.- Sistemas y modalidades de servicios de restauración 3.4.- Tipos de ofertas gastronómicas: menús y cartas
TEMA 4: GESTIÓN DE COSTES EN RESTAURACIÓN	3.5.- Acciones dirigidas a incrementar el consumo 3.6.- Servicios Especiales: Banquetes 4.1.- Control de costes en la determinación del beneficio. 4.2.- Estructura de costes de restauración. 4.3.- Elementos básicos en la determinación del Beneficio 4.4.- Precio de coste de un plato 4.5.- Documentos y herramientas para la determinación del precio de coste 4.6.- Técnicas de análisis de ofertas gastronómicas

## Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	24	26	50
Resolución de problemas	10	32	42
Trabajo tutelado	9	17	26
Presentación	2	5	7
Examen de preguntas objetivas	3	22	25

\*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

## Metodologías

	Descripción
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas . Las sesiones teóricas, pueden completarse con dinámicas como análisis de textos que ayuden a la comprensión de los conceptos teóricos de la materia.
Resolución de problemas	Prueba en la que el alumno debe solucionar una serie de problemas y/o ejercicios en un tiempo/condiciones establecido/las por el profesor.
Trabajo tutelado	Trabajos en el aula de los alumnos, tanto individual como en grupo para la resolución de ejercicios y casos prácticos, o de temas de actualidad relacionados con la materia.

## Atención personalizada

Metodologías	Descripción
--------------	-------------

Resolución de problemas	El alumnado será guiado en la clase en la realización de ejercicios y problemas para poder resolver de forma autónoma otras propuestas de trabajo.
Trabajo tutelado	Trabajos en el aula de los alumnos, tanto individual como en grupo para la resolución de ejercicios y casos prácticos, o de temas de actualidad relacionados con la materia que serán dirigidos y guiados por la profesora.

<b>Evaluación</b>						
	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Resolución de problemas	Consiste en la resolución de ejercicios y de trabajos bien de forma individual o en grupo	15	A1 A2 A3 A4	B7	C5 C11 C15	
Trabajo tutelado	Realización de ejercicios y casos en la propia aula	15	A1 A2 A3 A4	B7	C5 C8 C11 C12 C15	D3 D4 D5
Presentación	Exposición por parte del alumnado ante lo/la docente y/o un grupo de estudiantes de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Se puede llevar a cabo de manera individual o en grupo.	10	A3 A4	B7		D3
Examen de preguntas objetivas	Prueba de tipo mixto que puede incluir preguntas pechadas con diferentes alternativas de respuesta ,preguntas de respuesta corta e unha parte práctica de ejercicios e problemas.	60	A1 A2 A3 A4		C5 C8 C11 C12	

### Otros comentarios sobre la Evaluación

#### \*EVALUACIÓN CONTINUA:

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua (asistencia mínima del 80%). Por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los trabajos de aula en los Gms, la presentación de un trabajo y la realización de dos pruebas parciales eliminatorias a lo largo del cuatrimestre.

Será necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en las pruebas parciales para superarlas y si algún examen parcial es calificado con nota inferior a 4, podrá presentarse con ese parcial en la fecha fijada para el examen final.

Las fechas y horarios de las pruebas de evaluación de las diferentes convocatorias son las especificadas en el calendario de pruebas de evaluación aprobado por la junta de centro para el curso presente. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la página web de la fcetou.

Segunda convocatoria: la nota correspondiente a los trabajos de aula y presentación se conservarán durante un curso académico convocatorias de junio y julio.

Esta guía docente, anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el estudiante en la materia, puede requerir reajustes lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios o por la relevancia de las situaciones que pudieran surgir. Se acercará a los estudiantes la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo. Moovi será la plataforma utilizada para la difusión de esa información.

#### \*EVALUACIÓN NO CONTINUA

Los alumnos y alumnas que no sigan evaluación continua realizarán un examen final teórico- práctico sobre todos los contenidos de la materia que representará el 100% de la nota.

### Fuentes de información

#### Bibliografía Básica

Blasco, A; Vives, R., **Fundamentos de gestión de alojamientos y restauración**, Síntesis,

#### Bibliografía Complementaria

Arguedas, R. Nogueras, M.T., **Planificación, dirección y gestión financiera de empresas turísticas**, Ediciones universitaria Ramón Areces,

Martin, I., **Dirección y Gestión de Empresas del sector turístico**, Piramide,

