



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	Gallego			
Departamento	Organización de empresas y marketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, María del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, María del Carmen			
Correo-e	carmengil@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.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los agentes económicos que intervienen en el turismo y las relaciones que se establecen entre ellos
A5	Comprender e interpretar conocimientos acerca de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: Problemas económicos internos e interrelaciones entre los distintos subsistemas
A8	Comprender e interpretar conocimientos acerca del marco legal que regula las actividades turísticas
A12	Identificar los procesos operativos en empresas turísticas
A13	Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal
A14	Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas
A18	Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y aprovechamiento de la información
A25	Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual
B3	Creatividad
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por la calidad

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los agentes económicos que intervienen en el turismo y de las relaciones que se establecen entre ellos	A1
Comprender e interpretar conocimientos al respecto de los fundamentos de la gestión de empresas turísticas: problemas económicos internos y *interrelaciones entre los distintos *subsistemas	A5
Comprender e interpretar conocimientos al respecto del marco legal que regula las actividades turísticas	A8
Identificar los procesos operativos en empresas turísticas	A12
Comprender el comportamiento de las personas en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de dirección de personal	A13
Evaluar alternativas de planificación, dirección y control de empresas turísticas, así como saber tomar decisiones estratégicas	A14
Habilidades en el manejo de las TIC para la búsqueda y uso de la información.	A18
Capacidad de trabajo en equipo, así como a nivel individual	A25
Creatividad	B3

Contenidos

Tema	
Tema 1. Introducción a la Restauración.	Breve contextualización; Tipologías de empresas de restauración; Tendencias actuales.
Tema 2. Organización en Empresas de restauración.	Departamentalización en empresas de restauración; Área de alimentación y bebidas; Departamento de Economato y bodega; Departamento de cocina y restaurante. Operaciones y procesos principales. Sistemas de gestión en empresas de restauración.
Tema 3. Planificación, operaciones y procedimientos básicos en restauración.	Planificación del restaurante. Mise en Place; Gestión de pedidos; Elaboraciones y documentos básicos; Unidades del servicio de restauración: Sistemas y modalidades de servicios de restauración; Ofertas básicas en restauración: Diseño técnico y económico de Menús y cartas. Gestión de banquetes.
Tema 4. Control de costes en restauración.	Fichas de rendimiento. Escandallos; Fichas de producción.
Tema 5. Mercadotecnia aplicada a la restauración.	Estudio del cliente; Gestión de precios; Menú engineering.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	21	21	42
Resolución de problemas y/o ejercicios	6	6	12
Trabajos de aula	6	6	12
Tutoría en grupo	1	2	3
Estudio de casos/análisis de situaciones	8	16	24
Presentaciones/exposiciones	3	6	9
Trabajos y proyectos	0	26	26
Pruebas de respuesta corta	2	20	22

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

Metodologías

	Descripción
Sesión 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 y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Exposición y resolución de ejercicios prácticos
Trabajos de aula	El estudiante desarrolla ejercicios o proyectos en el aula bajo las directrices de supervisión del profesor.
Tutoría en grupo	Entrevistas que el alumno mantiene con el profesorado de la materia para asesoramiento/ desarrollo de actividades de la materia y del proceso de aprendizaje. Seguimiento tutorial del trabajo en grupo
Estudio de casos/análisis de situaciones	Análisis de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y entrenarse en procedimientos alternativos de solución.
Presentaciones/exposiciones	Exposición por parte del alumno ante lo docente y el grupo de un tema sobre contenidos de la materia o de los resultados de un trabajo, ejercicio, proyecto... Exposiciones individuales y en grupo.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Tutoría en grupo	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y con temas vinculados con la materia.
Pruebas	Descripción
Trabajos y proyectos	La atención personalizada es una actividad académica que tiene como finalidad atender las necesidades y consultas del alumnado, en pequeño grupo, relacionadas con el trabajo en grupo y con temas vinculados con la materia.

Evaluación

	Descripción	Calificación
Trabajos de aula	Realización de actividades que complementan a la sesión magistral. Comentarios de lecturas de artículos. Realización de ejercicios teórico prácticos. Exposiciones de actividades, etc. Se contempla la actitud participativa.	15
Tutoría en grupo	Seguimiento tutorial de la evolución del trabajo final en grupo.	5
Presentaciones/exposiciones	Exposición y defensa de un trabajo final en grupo que se realizará a lo largo del curso.	15
Trabajos y proyectos	Realización de un trabajo de investigación en grupo sobre algún aspecto del sector de la restauración.	15
Pruebas de respuesta corta	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico. Puede plantearse alguna pregunta a desarrollar	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Los alumnos podrán elegir entre las siguientes modalidades según su grado de disponibilidad para asistir a las clases:

1) EVALUACIÓN CONTINUA

La planificación de la materia supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá del trabajo del alumno a través de trabajos de aula, estudios de caso, trabajo final, seguimiento tutorial, exposiciones y realización de un examen final teórico y práctico.

- La asistencia necesaria para acogerse a esta modalidad será del 80%. Los alumnos que incumplan dicho porcentaje tendrán que realizar un examen final que representará el 100% de la calificación.

- Estas condiciones son aplicables en las convocatorias del mismo curso académico.

- Para tener en cuenta las calificaciones de los trabajos de aula, estudios de casos, exposiciones y trabajo final es necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en el examen final.

2) EVALUACIÓN NO CONTINUA

Podrán optar a ella todos los alumnos no acogidos al modo de evaluación anterior. Consistirá en un examen teórico y práctico sobre toda la materia del curso, que representa el 100% de la nota.

- Todos los alumnos deberán entregar al profesor una ficha adecuadamente cubierta con sus datos y una foto reciente durante las primeras semanas de clases.

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 2014-15

Fuentes de información

Blasco, A.(coord.), **Manual de Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración**, Síntesis,

Cerra, J.; Dorado, J.A; Estepa, D. e García, P., **Gestión de Producción de Alojamiento y Restauración**, Síntesis,

Muñoz Oñate, F. e Rodrigo Moya, B., **Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración**, Universitas Internacional,

Ojugo, C., **Control de costes en restauración**, Paraninfo,

Rochat, M., **Marketing y Gestión de la Restauración**, Gestión 2000,

Recomendaciones

Otros comentarios

Esta Guía docente anticipa las líneas de actuación que se deben llevar a cabo con el alumnado en la materia y se concibe de forma flexible. En consecuencia, puede requerir ajustes a lo largo del curso académico promovidos por la dinámica de la clase y del grupo de destinatarios real o por la relevancia de las situaciones que puedan aparecer.

Así mismo, se proporciona al alumnado la información y pautas concretas que sean necesarias en cada momento del proceso formativo.
