



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	Cruz González, María Montserrat 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.			

Competencias

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 de aprendizaje

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 A2 A4 A5	C5 C11 C12 C15	D3 D4 D5

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 2.6.- Operaciones y Procesos en Almacén, Economato y Bodega
TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.	3.1.- Mise en Place 3.2.- Herramientas básicas en cocina 3.3.- Sistemas y modalidades de servicios de restauración 3.4.- Tipos de ofertas gastronómicas: menús y cartas 3.5.- Acciones dirigidas a incrementar el consumo 3.6.- Servicios Especiales: Banquetes
TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN	

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	21	21	42
Estudio de casos/análisis de situaciones	20	60	80
Pruebas de respuesta corta	2	20	22
Resolución de problemas y/o ejercicios	2	4	6

*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.
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.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Estudio de casos/análisis de situaciones	En los GM se expondrán videos, presentaciones, textos... para los que se solicitarán informes y preguntas que resolverán en grupo, con interacción del docente, pudiendo relacionarse con experiencias o propuestas individuales

Evaluación

Descripción	Calificación Resultados de Formación y Aprendizaje
-------------	--

Pruebas de respuesta corta	Examen sobre los contenidos teórico prácticos de la materia. Incluirá preguntas teóricas y algún ejercicio práctico.	60	A1 A5		C5 C8 C11 C12	
Resolución de problemas y/o ejercicios	Evaluación sobre contenidos prácticos de la asignatura.	40	A2 A3 A4	B7	C11 C15	D3 D4 D5

Otros comentarios sobre la Evaluación

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 y realización de un examen final. Para tener en cuenta dichas calificaciones es necesario obtener una nota mínima de 4 sobre 10 en 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 2017-2018. En caso de conflicto o disparidad entre las fechas de los exámenes, prevalecerán las señaladas en la pagina web de la fctou.

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

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

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Blasco, A; Vives, R., **Fundamentos de gestion 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,

Recomendaciones