



DATOS IDENTIFICATIVOS

Xestión de restauración

Materia	Xestión de restauración			
Código	004G240V01504			
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	3	1c
Lingua de impartición	Galego			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Gil Pereiras, Maria del Carmen			
Profesorado	Gil Pereiras, Maria del Carmen			
Correo-e	carmengil@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	A restauración é un dos piares claves no sistema turístico e parte esencial da súa cadea de valor. Os futuros profesionais do turismo deberán ter en conta as novas tendencias da demanda para planificar, organizar e xestionar empresas de restauración, baixo as premisas de calidade, innovación e creatividade.			

Competencias de titulación

Código	
A1	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles.
A5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
A8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
A12	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
A13	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
A14	Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas.
A18	Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.
A25	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
B3	Creatividade
B4	Iniciativa empresarial
B5	Motivación por a calidade.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos axentes económicos que interveñen no turismo e das relacións que se establecen entre eles	A1
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas	A5
Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas	A8
Identificar os procesos operativos en empresas turísticas	A12
Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal	A13
Avaliar alternativas de planificación, dirección e control de empresas turísticas, así como saber tomar decisións estratéxicas	A14
Habilidades no manexo das TIC para a procura e uso da información.	A18
Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual	A25
Creatividade	B3
Iniciativa empresarial	B4

Contidos**Tema**

Tema 1. Introducción á Restauración.	Breve contextualización; Tipoloxías de empresas de restauración; Tendencias actuais.
Tema 2. Organización en Empresas de restauración.	Departamentalización en empresas de restauración; Área de alimentación e bebidas; Departamento de Economato e bodega; Departamento de cociña e restaurante; Organigramas
Tema 3. Ofertas en restauración	Menús e cartas. Xestión de banquetes
Tema 4. Operacións e procedementos básicos en restauración.	Planificación; Mise en Place; Xestión de pedidos; Elaboracións e documentos básicos; Unidades do servizo de restauración: Sistema de servizos de restauración; Modalidades de servizo de restauración
Tema 5. Control de costes en restauración	Fichas de rendemento Escandallos; Fichas de produción
Tema 6. Mercadotecnia aplicada á restauración.	Estudo do cliente; Xestión de prezos; Menú engineering.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introdutorias	1.5	0	1.5
Sesión maxistral	18.5	18.5	37
Resolución de problemas e/ou exercicios	5	10	15
Traballos de aula	4	4	8
Estudo de casos/análises de situacións	6	18	24
Titoría en grupo	1.5	4.5	6
Saídas de estudo/prácticas de campo	1.5	0	1.5
Presentacións/exposicións	3	6	9
Traballos e proxectos	0	26	26
Probas de resposta curta	2	20	22

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Actividades introdutorias	Presentación da materia. Explicación sobre a planificación do curso.
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos sobre a materia obxecto de estudo, bases teóricas . As sesións teóricas, poden completarse con dinámicas como análise de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia.
Resolución de problemas e/ou exercicios	Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Exposición e resolución de exercicios prácticos
Traballos de aula	O estudante desenvolve exercicios ou proxectos na aula baixo as directrices de supervisión do profesor
Estudo de casos/análises de situacións	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipóteses, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticarlo e adestrarse en procedementos alternativos de solución.
Titoría en grupo	Entrevistas que o alumno mantén co profesorado da materia para asesoramento/desenvolvemento de actividades da materia e do proceso de aprendizaxe. Seguimento titorial do traballo en grupo
Saídas de estudo/prácticas de campo	Visitas a eventos ou empresas de interese para o alumno
Presentacións/exposicións	Exposición por parte do alumno ante o docente e o grupo dun tema sobre contidos da materia ou dos resultados dun traballo, exercicio, proxecto... Exposicións individuais e en grupo.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Titoría en grupo	A atención personalizada é unha actividade académica que ten como finalidade atender as necesidades e consultas do alumnado, en pequeno grupo, relacionadas co traballo en grupo e con temas vinculados coa materia.
Probas	Descrición
Traballos e proxectos	

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Traballos de aula	Realización de actividades que complementan á sesión maxistral. Comentarios de lecturas de artigos. Realización de exercicios teórico prácticos. Exposicións de actividades, etc. Contémplase a actitude participativa.	15
Titoría en grupo	Seguimento titorial da evolución do traballo final en grupo.	5
Presentacións/exposicións	Exposición e defensa dun traballo final en grupo que se realizará ao longo do curso.	15
Traballos e proxectos	Realización dun traballo de investigación en grupo sobre algún aspecto do sector da restauración.	15
Probos de resposta curta	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Inclúirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico.Pode plantearse algunha pregunta a desenvolver	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final se obterá da avaliación dos traballos de aula, traballo final, seguimento titorial e realización dun examen final. Para ter en conta as cualificacións de aula e traballo final é necesario obter unha nota mínima de 4 sobre 10 no exame final.

- Segunda convocatoria:

A nota correspondente aos exercicios realizados en grupo e traballos de aula, conservarase durante un curso académico (convocatorias de Xuño e Xullo).

-Alumnos que non sigan avaliación continua realizarán un exame final teórico práctico sobre todos os contidos da asignatura que representará o 100% da nota.

Bibliografía. Fontes 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,

Recomendacións

Outros comentarios

Esta Guía docente anticipa as liñas de actuación que se deben levar ao cabo co alumnado na materia e concíbese de forma flexible. En consecuencia, pode requirir axustes ao longo do curso académico promovidos pola dinámica da clase e do grupo de destinatarios real ou pola relevancia das situacións que puidesen aparecer.

Así mesmo, achegárase ao alumnado a información e pautas concretas que sexan necesarias en cada momento do proceso formativo.