



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	Castelán			
Departamento	Organización de empresas e márketing			
Coordinador/a	Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Profesorado	Cruz González, María Montserrat Sánchez Sellero, Francisco Javier			
Correo-e	javiss@uvigo.es			
Web	http://www.fcetou.uvigo.es			
Descrición xeral	A restauración é un dos alicerces craves 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

Código	
A1	Que os estudantes demostren posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adoita atoparse a un nivel que, malia se apoiar en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo.
A2	Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ó seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.
A3	Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética.
A4	Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, problemas e solución a un público tanto especializado coma non especializado.
A5	Que os estudantes desenvolvan aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía.
B7	Capacidade de traballo en equipo, así como a nivel individual
C5	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto dos fundamentos da xestión de empresas turísticas: problemas económicos internos e interrelacións entre os distintos subsistemas
C8	Comprender e interpretar coñecementos ao respecto do marco legal que regula as actividades turísticas.
C11	Identificar os procesos operativos en empresas turísticas.
C12	Comprender o comportamento das persoas en empresas turísticas e aplicar as técnicas e métodos de dirección de persoal
C15	Orientación do servizo ao cliente
D3	Creatividade
D4	Iniciativa empresarial
D5	Motivación pola calidade

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
O alumnado ao final da materia deberá posuír coñecementos prácticos sobre a xestión de servizos de restauración, en particular sobre a atención ao cliente, empregando habilidades que no futuro asesoralo e ofrecerlle un servizo de calidade	A1	C5	D3
	A2	C11	D4
	A4	C12	D5
	A5	C15	

O alumnado presentará un interese relevante sobre normas de calidade, así como seguridade e hixiene, e protección ambiental, coñecendo protocolos normativos aplicables en restauración.	A3 A5	C8 C11 C15	D5
O alumnado diferenciará entre o funcionamento global dunha peme e unha gran empresa, utilizando ferramentas e técnicas diferenciais de xestión e planificación de hostalaría e restauración	A4	C5 C8 C11 C12 C15	D4
Os alumnos e alumnas desta materia posuira coñecementos prácticos actualizados sobre técnicas de dirección e xestión, para o traballo en equipo e a toma de decisións individualizada.	A3 A4	B7	D3
O alumnado realizará procuras de información para obter resultados que lle permitan coñecer unha panorámica fiel do sector da restauración a nivel nacional, así como a realización de análise de gustos e preferencias dos consumidores	A2 A3 A4	C12 C15	D3 D4

Contidos

Tema

Con esta materia quérese dar unha visión práctica das áreas e funcións que desempeña unha empresa de restauración. Preténdese que o alumnado domine conceptos básicos sobre o negocio e as actividades da restauración.	1.1.- Concepto de restauración 1.2.- Referentes históricos 1.3.- Tendencias 1.4.- Tipos de empresas 1.5.- Datos do Sector 1.6.- Correntes culinarias e tipos de cociña
TEMA 1. INTRODUCCIÓN Á XESTIÓN DA RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS E FORMULACIÓNS.	2.1.- Contextualización 2.2.- Organización do Restaurante 2.3.- Organización e Funcións de Cociña 2.4.- Organización e Funcións de Sala ou Comedor
TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.	2.5.- Formas de Xestión 2.6.- Operacións e Procesos en Almacén, Economato e Adega
TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIÓNS E PROCEDEMENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN	3.1.- Mise en Place 3.2.- Ferramentas básicas en cociña 3.3.- Sistemas e modalidades de servizos de restauración 3.4.- Tipos de ofertas gastronómicas: menús e cartas 3.5.- Accións dirixidas a incrementar o consumo 3.6.- Servizos Especiais: Banquetes

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	21	21	42
Estudo de casos/análises de situacións	20	60	80
Probas de resposta curta	2	20	22
Resolución de problemas e/ou exercicios	2	4	6

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

Metodoloxía docente

	Descrición
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 análises de textos que axuden á comprensión dos conceptos teóricos da materia.
Estudo de casos/análises de situacións	Análise dun feito, problema ou suceso real coa finalidade de coñecelo, interpretalo, resolvelo, xerar hipótese, contrastar datos, reflexionar, completar coñecementos, diagnosticalo e adestrarse en procedementos alternativos de solución.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos/análises de situacións	Nos GM expóranse vídeos, presentacións, textos... para os que se solicitarán informes e preguntas que resolverán en grupo, con interacción do docente, podendo relacionarse con experiencias ou propostas individuais

Avaliación

Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
------------	---------------	---------------------------------------

Probas de resposta curta	Exame sobre os contidos teórico prácticos da materia. Incluirá preguntas teóricas e algún exercicio práctico.	60	A1 A5		C5 C8 C11 C12	
Resolución de problemas e/ou exercicios	Avaliación sobre contidos prácticos da materia.	40	A2 A3 A4	B7	C11 C15	D3 D4 D5

Outros comentarios sobre a Avaliación

A planificación da materia supón a aplicación dun sistema de avaliación continua (asistencia mínima do 80%). Polo que a cualificación final obtense da avaliación dos traballos de aula e realización dun exame final. Para ter en conta estas cualificacións é necesario obter unha nota mínima de 4 sobre 10 no exame final.

As datas e horarios das probas de avaliación das diferentes convocatorias son as especificadas no calendario de probas de avaliación aprobado pola xunta de centro para o curso 2016-2017. En caso de conflito ou disparidade entre as datas dos exames, prevalecerán as sinaladas na paxina web da fctou.

Segunda convocatoria: a nota correspondente aos traballos de aula conservarase durante un curso académico, convocatorias de xuño e xullo.

Os alumnos e alumnas que non sigan avaliación continua realizarán un exame final teórico-práctico sobre todos os contidos da materia que representará o 100% da nota.

Bibliografía. Fontes de información

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

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

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

Recomendacións