



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Gestión de restauración

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |       |              |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|--------------|
| Asignatura          | Gestión de restauración                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |       |              |
| Código              | 004G240V01504                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |       |              |
| Titulación          | Grado en Turismo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |       |              |
| Descriptores        | Creditos ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Seleccione | 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<br>A5       | C8<br>C11<br>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<br>C8<br>C11<br>C12<br>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<br>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<br>A3<br>A4 | C12<br>C15                    | D3<br>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<br>1.2.- Referentes históricos<br>1.3.- Tendencias, rutas y foodies<br>1.4.- Tipos de empresas<br>1.5.- Datos del Sector<br>1.6.- Corrientes culinarias y tipos de cocina                                                                                                                                                                                                                                      |
| TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS Y FORMULACIONES.                                                                                                                                                | 2.1.- Contextualización<br>2.2.- Organización del Restaurante<br>2.3.- Organización y Funciones de Cocina<br>2.4.- Organización y Funciones de Sala o Comedor<br>2.5.- Formas de Gestión<br>2.6.- Operaciones y Procesos en Almacén, Economato y Bodega                                                                                                                                                                                       |
| TEMA 2: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.                                                                                                                                                                                     | 3.1.- Mise en Place<br>3.2.- Herramientas básicas en cocina<br>3.3.- Sistemas y modalidades de servicios de restauración<br>3.4.- Tipos de ofertas gastronómicas: menús y cartas                                                                                                                                                                                                                                                              |
| TEMA 3: PLANIFICACIÓN, OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS BÁSICOS EN RESTAURACIÓN                                                                                                                                                           | 3.5.- Acciones dirigidas a incrementar el consumo<br>3.6.- Servicios Especiales: Banquetes<br>4.1.- Control de costes en la determinación del beneficio.<br>4.2.- Estructura de costes de restauración.<br>4.3.- Elementos básicos en la determinación del Beneficio<br>4.4.- Precio de coste de un plato<br>4.5.- Documentos y herramientas para la determinación del precio de coste<br>4.6.- Técnicas de análisis de ofertas gastronómicas |
| TEMA 4: GESTIÓN DE COSTES EN RESTAURACIÓN                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 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 .<br>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. |

| Evaluación                    |                                                                                                                                                                                                                                              |              |                                       |    |                               |                |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------|----|-------------------------------|----------------|
|                               | 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<br>A2<br>A3<br>A4                  | B7 | C5<br>C11<br>C15              |                |
| Trabajo tutelado              | Realización de ejercicios y casos en la propia aula                                                                                                                                                                                          | 15           | A1<br>A2<br>A3<br>A4                  | B7 | C5<br>C8<br>C11<br>C12<br>C15 | D3<br>D4<br>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<br>A4                              | B7 |                               | D3             |
| Examen de preguntas objetivas | Prueba de tipo mixto que puede incluir preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta, preguntas de respuesta corta y una parte práctica de ejercicios y problemas.                                                             | 60           | A1<br>A2<br>A3<br>A4                  |    | C5<br>C8<br>C11<br>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 a 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. Noguera, 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,

