



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## Grado de Turismo

Código-Asignatura	063408 – Gestión de restauración		
Curso	3º	Créditos	4,5 ECTS
Horas presenciales	60	Horas de trabajo autónomo	90
Tipo asignatura	Obligatoria de mención en dirección hotelera	Bloque temático	Gestión de restauración

### BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La importancia de la restauración dentro del sector turístico hace necesario obtener los conocimientos para poder entender y gestionar las diferentes tipologías de establecimientos y subsectores que la conforman.

En esta asignatura, el alumno tiene la oportunidad de conocer, adquirir y practicar los requisitos necesarios para poder gestionar de una forma profesional los diferentes establecimientos que ofrecen servicio de restauración.

La evolución del sector es constante y lo que hoy sirve puede ser que mañana ya no. Es por eso que el objetivo de esta asignatura es dotar al alumno de los conocimientos y herramientas que permitan que la gestión y operaciones de los restaurantes sean todo un éxito, y que puedan aportar soluciones innovadoras a las empresas. El aprendizaje se centra en que el alumno identifique las necesidades organizativas; conozca la logística operativa desde la llegada del cliente al restaurante hasta su salida; así como los instrumentos de gestión como la cuenta de resultados y los KPI's a analizar para comprender la importancia de los objetivos principales de cualquier establecimiento de restauración: la satisfacción del cliente y la rentabilidad de negocio.

La asignatura forma parte obligatoria de la especialización en Dirección Hotelera del Grado y resulta materia imprescindible de estudio para avanzar en los diferentes itinerarios fijados.

### COMPETENCIAS BÁSICAS

CB02- 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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## *Grado de Turismo*

elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB04- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

### COMPETENCIAS GENERALES

---

CG02 – Tener visión del negocio.

CG06 – Orientarse al cliente.

CG07- Tomar decisiones y resolver problemas, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

CG08- Dominar las técnicas de la comunicación oral y escrita para la transmisión de información, ideas, opiniones...

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE05- Conocer y aplicar el marco político, legal e institucional que regula a las empresas y actividades turísticas.

CE08- Analizar, sintetizar y resumir críticamente la información económica-patrimonial de las organizaciones turísticas.

CE14- Identificar y gestionar los aspectos internos, las funciones y los procesos operativos de las unidades de negocio en el turismo.

CE15- Planificar, organizar, gestionar y controlar los distintos tipos de organizaciones turísticas.

CE16- Gestionar los recursos financieros.

CE17- Entender e implementar estándares de calidad en los procesos del servicio turístico.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

1. Conocer los criterios y normativas aplicables para la creación del producto hotelero.
2. Desarrollar competencias relacionadas con la planificación, organización y dirección de la operativa de los establecimientos de restauración.
3. Conocer los principios básicos de la dirección y gestión hotelera.
4. Conocer los principales métodos de planificación financiera que permitan optimizar los recursos financieros.
5. Conocer los procedimientos operativos de las empresas de alojamiento.
6. Planificar los objetivos de específicos de cada departamento, recursos humanos y materiales necesarios, incluyendo el estudio de costes y los resultados de las actuaciones previstas.
7. Elaborar y analizar las partidas que integran un presupuesto hotelero, concretado en áreas o departamentos específicos.
8. Gestionar las fases de la apertura de establecimientos hoteleros (obligaciones de la propiedad y obligaciones de la gestora).
9. Aplicar los requisitos legales (Licencias, impuestos, inspecciones, seguros, etc.).

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Introducción a la Restauración
  - a. Historia y evolución
  - b. Tendencias e innovación
  - c. Indicadores económicos
2. Los sistemas de producción
  - a. Maquinaria y equipos
  - b. Sistemas de producción y procesos
  - c. APPCC



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

3. Actividad inicial en el proceso de dirección: Seguimiento económico
  - a. La cuenta de explotación
  - b. Estudios económicos
  - c. Análisis de ofertas comerciales
  - d. Ratios de la industria
  - e. Puntos de control críticos para el control y la mejora del negocio

## **METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE**

---

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:

- Clases expositivas
- Estudio de casos
- Debate dirigido
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

## **SISTEMA DE EVALUACIÓN**

---

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

**Evaluación Continua:** el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

**Evaluación Única:** aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

*Grado de Turismo*

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividad Análisis de Negocio	grupal	15 %	20 %	Semana 4
Actividad Caso 1 de Negocio Restauración	Individual	25 %	20 %	Semana 11
Actividad Caso 2 de Negocio Restauración	Individual	10 %	0 %	Semana 14
Participación	Individual	10 %	0 %	Semana -
Prueba individual final	Individual	40 %	60 %	Semana 18
	TOTAL	100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

### **Revisión y Reevaluación de la Asignatura**

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## Grado de Turismo

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

### FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

---

Bachs, J.; Bancells, J.; Blasco, A.; Vives, R. (2006). Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Cerra, J.; Dorado, J. A.; Estepa, D.; García, P. E. (2001). Gestión de producción de alojamientos y restauración. Editorial Síntesis. Madrid.

Luján, N. (1997). Historia de la Gastronomía. Ed. Folio

Nanclares Fragoso, J. (2001). Marketing y planificación para restaurantes. Ed. Paraninfo

Ojuno, C. (2001). Control de costes en restauración. Editorial Paraninfo. Madrid

Rochat, M (2002). Marketing y Gestión de la restauración. Gestión 2000. Barcelona

Burns, D. (2017). Your restaurant sucks! Embrace the Suck. Unleash Your Restaurant. Become Outstanding (D. Burns, ed.).

Rubert, D. (2018). La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración. Retrieved from <https://www.planetadelibros.com/libro-la-cuenta-por-favor/273863>