



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Turismo

Código-Asignatura	064402 – Gestión de operaciones en restauración		
Curso	4º	Créditos	3 ECTS
Bloque temático	Restauración	Tipo asignatura	De Mención
Horas presenciales	24 horas	Horas de trabajo dirigido	45 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La restauración constituye sin duda uno de las áreas más sensibles de la hostelería. Desde la definición y organización de los procesos de trabajo hasta la mejora global a través de la optimización de los recursos productivos que proporcionen al cliente una experiencia gastronómica memorable e inolvidable se debe recorrer un largo y preciso camino para el cual esta asignatura se configura como instrumento esencial.

A través de esta asignatura los estudiantes serán capaces de identificar, planificar y gestionar propuestas gastronómicas óptimas, innovadoras y sostenibles, susceptibles de mejorar la rentabilidad del área de alimentos y bebidas a partir de estrategias de trabajo en equipo orientadas a la mejora continua.

Palabras clave: restauración, procesos, experiencia gastronómica, organización y gestión.

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 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 GENÉRICAS

CG02- Poseer visión de negocio

CG06- Orientarse al cliente.

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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

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

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

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Una revisión global de los indicadores de «Food & Beverage»
 - a. Indicadores de rendimiento claves y su relevancia
 - b. Modelos de negocio emergentes
 - c. La estructura de costes post-pandèmia
2. Presupuestar un departamento de F&B
 - a. Análisis de renimiento de mercados
 - b. Fundamentos presupuestarios
 - c. Previsión de costes
3. Estrategia y operaciones: Eliminando barreras
 - a. Aplicación de objetivos estratégicos en las operaciones diarias
 - b. El Trabajo en equipo como punto clave en la estrategia
 - c. Medir y controlar resultados

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

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.

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 1: Estudio de caso en Departamento de F&B	Individual	30 %	20 %	Semana 6
Actividad 2 Proyecto final en alimentos y bebidas	Grupal	30 %	20 %	Semana 11
Prueba individual final	Individual	40 %	60 %	Enero/23
	TOTAL	100%	100%	



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

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.

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.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación a la que se podrá optar es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

Bertan, S. (2020). Impact of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100232. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100232>

Buldeo Rai, H., Broekaert, C., Verlinde, S., & Macharis, C. (2021). Sharing is caring: How non-financial incentives drive sustainable e-commerce delivery. *Transportation Research Part D: Transport and Environment*, 93, 102794. <https://doi.org/10.1016/j.trd.2021.102794>

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>