



Código-Asignatura	064427 – Gestión en restauración para eventos		
Curso	Cuarto	Créditos	3 cr ECTS
Horas presenciales	30	Horas de trabajo autónomo	45
Tipo asignatura	Asignatura Optativa	Bloque temático	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.

Esta asignatura permite conocer los diferentes modelos de negocios relacionados con la restauración, las tendencias del sector y sus principales actores, aplicando conceptos de gestión para la planificación de estos servicios desde la visión empresarial con el fin de determinar la viabilidad y/o rentabilidad de la propuesta planteada. También permitirá determinar y desarrollar estrategias empresariales determinando la rentabilidad del departamento de A&B en eventos.

El alumnado adquirirá las bases necesarias para resolver cualquier tipo de reto referente con la creación, gestión y liderazgo de proyectos relacionados con el mundo de eventos y su vinculación con la restauración desde la perspectiva de la gestión.

Palabras clave: Eventos, experiencias en restauración, gestión de proyectos, tendencias.

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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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

CE09- Conocer y manejar las tecnologías de la información y los sistemas de gestión de la información en turismo.

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.

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

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. La Restauración en los eventos.
2. Diseño del evento.
3. Logística sobre los recursos materiales.
4. La gestión económica del evento.

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
- Estudios de casos
- Debate dirigido
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas



SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

Abers, D., & Santiago, D. (2020, 14 julio). *Event Trends | ITA Group*. itagroup.com.

<https://www.itagroup.com/insights/topic/event-trends>

Bachs, J., Blasco, A., Bancells, J., & Vives, R. (2006). *Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración*. Síntesis.

Cañizal, M. y Acevedo, I. (2007). *Manual de Food Service*. Barcelona.

Hess, A., Cooper, M., & Brinsden, H. (s. f.). *IACC Guide to Managing Conference Delegate*

Dietary Requirements. www.iacconline.org. <https://www.iacconline.org/guide-meeting-delegates-dietary-requirements>

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE Grado de Turismo

Poulain, J. P., & Neirinck, E. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días.*

Barcelona : Zendera Zariquiey, 2001.

Rochat, M. (2001). *Marketing y Gestion de La Restauracion.* Gestion 2000.

Wagen, V. L. (2002). *Event Management: For Tourism, Cultural, Business and Sporting Events*

(1st ed.). Prentice Hall College Div.

Waida, M. (s. f.). *Monday Motivation: 40 Budget-Smart Event Catering Ideas for Every*

Season. socialtables.com. <https://www.socialtables.com/blog/event->

[planning/budget-friendly-catering-ideas/](https://www.socialtables.com/blog/event-planning/budget-friendly-catering-ideas/)