



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Código-Asignatura	064427 – Gestión en restauración para eventos		
Curso	4º	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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

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.

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Desarrollar competencias relacionadas con la planificación, organización y dirección de la operativa de los establecimientos de restauración.
2. Conocer las diferentes variables que pueden influir en la creación de la estructura organizativa de un establecimiento turístico.
3. Identificar Sistemas de Gestión de la Calidad y Medio Ambientales más importantes aplicables a empresas de alojamiento turístico.
4. Conocer los sistemas de información para la gestión aplicada a los hoteles.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

Tema 1 – La restauración en los eventos

- 1.1 Definición: concepto de evento
- 1.2 Diferentes tipos de eventos y características
- 1.3 Project manager o Professional event manager



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

1.4 Organigrama empresarial

1.5 Tendencias actuales – evolución

Tema 2 – Diseño del evento

2.1 Factores y necesidades que componen el puzle, evento

2.2 Concepto de servucción

2.3 Diagrama de procesos

2.4 Modelos de gestión y tipos de contratación

2.5 Creación del presupuesto de gastos y su control

2.6 Lay outs – Creación de espacios. Diseño y ambiente

2.7 APPCC: Análisis de puntos críticos

Tema 3 – La puesta en marcha del evento

3.1. Oferta gastronómica

3.1.1 Orden de bebidas

3.1.2 Escandallos

3.1.3 Fichas técnicas

3.2 Ratio de personal y planificación de los recursos humanos

Tema 4 – La gestión del evento

4.1. Planificación de los recursos materiales

4.2. Planificación de plantillas

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

- 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.

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.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Act 1: Estudio de las tendencias gastronómicas	Grupal	10 %	0 %	Semana
Act 2: Caso APPCC – cocina central	Grupal	20 %	0 %	Semana
Act 3: Proyecto final	Continua-Grp Única-Indv	30%	40%	Semana
Prueba final individual	Individual	40 %	60 %	Mayo/23
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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

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.

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>



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PROGRAMA
Grado de Turismo
Curso 2022/23

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

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/>