



Código - Asignatura	064402 – Gestión de operaciones en restauración				
Tipo	Optativa de mención		Curso	4º	
Bloque Temático	Restauración		Créditos	3 ECTS	
Docente responsable de la asignatura			Nehru González Burgos		
Presencial	30 horas	Dirigido	20 horas	Autónomo	25 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

La restauración constituye sin duda una 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 GENERALES

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

PROGRAMA
Grado de Turismo
Curso [2024/25]

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Desarrollar competencias relacionadas con la planificación, organización y dirección de la operativa de los establecimientos de restauración.
2. Conocer los instrumentos necesarios para poder evaluar las operaciones de inversión y financiación más habituales en las empresas de alojamiento y de restauración.
3. Conocer los principales métodos de planificación financiera que permitan optimizar los recursos financieros.
4. Conocer las principales tendencias, dinámicas, paradigmas y conflictos observados en la evolución de la actividad hotelera y de restauración.
5. Organizar las tareas, funciones, horarios y los turnos del personal asignado a cada departamento según el plan estratégico definido.
6. Elaborar y analizar las partidas que integran un presupuesto hotelero concretado en áreas o departamentos específicos.
7. Elaborar informes de valoración de la tendencia de los resultados obtenidos y de la evolución y las expectativas de los precios de los servicios, de acuerdo con la información económica interna y las necesidades de mercado.
8. Conocer la gestión operativa de los establecimientos de restauración.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Una revisión global de los indicadores de «Food & Beverage»
 - a. Indicadores de rendimiento claves y su relevancia
 - b. Estrategias de precios
 - c. Revenue Management en restauración
 - d. Control de costes y mermas
2. Presupuestar un departamento de F&B
 - a. Análisis de rendimiento 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

ACTIVIDADES FORMATIVAS

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.

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 Estudio de caso en Departamento de F&B	Individual	35%		6ª semana
Actividad 2 Proyecto final en alimentos y bebidas	Grupal	25%	40%	12ª semana
Examen Final	Individual	40%	60%	Semana de examen
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.

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

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>



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PROGRAMA
Grado de Turismo
Curso [2024/25]

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>

