



<b>Código - Asignatura</b>		<b>064427 – Gestión en restauración para eventos</b>			
<b>Tipo</b>	Optativa	<b>Curso</b>	4º		
<b>Bloque Temático</b>	Restauración	<b>Créditos</b>	3 ECTS		
<b>Docente responsable de la asignatura</b>		Max Ros			
<b>Presencial</b>	30 horas	<b>Dirigido</b>	20 horas	<b>Autónomo</b>	25 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN

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 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.

## 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 Medioambientales 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
- 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 |

## **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
- Estudios 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
Act 1:	Grupal	15%	-	3ª semana
Act 2:	Grupal	15%	-	6ª semana
Act 3: Proyecto final	Individual	30%	40%	12 semana
Examen Final	Individual	40%	60%	Semana de examen
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>	

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



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

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

- 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](http://www.iacconline.org). <https://www.iacconline.org/guide-meeting-delegates-dietary-requirements>
- 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](http://socialtables.com). <https://www.socialtables.com/blog/event-planning/budget-friendly-catering-ideas/>