



## Teaching Guide

| Teaching Guide      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                |           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|-----------|
| Identifying Data    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                | 2019/20   |
| Subject (*)         | Hospitality and Catering II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        | Code           | 662G01022 |
| Study programme     | Grao en Turismo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                |           |
| Descriptors         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                |           |
| Cycle               | Period                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Year   | Type           | Credits   |
| Graduate            | 1st four-month period                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Third  | Obligatory     | 6         |
| Language            | Galician                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |                |           |
| Teaching method     | Face-to-face                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                |           |
| Prerequisites       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                |           |
| Department          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                |           |
| Coordinador         | Rivas Iglesias, Carlos Alberto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | E-mail | c.rivas@udc.es |           |
| Lecturers           | Rivas Iglesias, Carlos Alberto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | E-mail | c.rivas@udc.es |           |
| Web                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |        |                |           |
| General description | <p>A materia de Aloxamentos e Restauración, esta dividida en dúas partes: Aloxamentos e Restauración I e Aloxamentos e Restauración II.</p> <p>Aloxamentos e Restauración II ten por obxecto a explotación e dirección das distintas empresas de restauración hoteleira e extra-hoteleira, aplicando as teorías propias da xestión empresarial. Introducción aos procedementos operativos asociados á devandita xestión. Visión individual e de conxunto do funcionamento, estrutura e organización, dos diversos departamentos das Empresas de restauración para unha xestión eficiente.</p> |        |                |           |

## Study programme competences / results

| Code | Study programme competences / results                                                                                                                                                                                                                  |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A6   | Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente.                                                                                                                                                                                                    |
| A12  | Dirixir e xestionar (management) os distintos tipos de entidades turísticas.                                                                                                                                                                           |
| A13  | Manexar técnicas de comunicación.                                                                                                                                                                                                                      |
| A14  | Comprender o marco legal que regula as actividades turísticas.                                                                                                                                                                                         |
| A20  | Coñecer o procedemento operativo do ámbito de aloxamento.                                                                                                                                                                                              |
| A21  | Coñecer o procedemento operativo do ámbito de restauración.                                                                                                                                                                                            |
| A24  | Utilizar e analizar as tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) nos distintos ámbitos do sector turístico.                                                                                                                                  |
| A32  | Detectar necesidades de planificación técnica de infraestruturas e instalacións turísticas.                                                                                                                                                            |
| A33  | Creatividade.                                                                                                                                                                                                                                          |
| A34  | Iniciativa e espírito emprendedor.                                                                                                                                                                                                                     |
| A35  | Motivación por calidade.                                                                                                                                                                                                                               |
| B1   | Capacidade de análise e síntese.                                                                                                                                                                                                                       |
| B2   | Comunicación oral e escrita en lingua nativa.                                                                                                                                                                                                          |
| B3   | Resolución de problemas.                                                                                                                                                                                                                               |
| B4   | Razoamento crítico.                                                                                                                                                                                                                                    |
| B5   | Compromiso ético.                                                                                                                                                                                                                                      |
| B6   | Aprendizaxe autónoma.                                                                                                                                                                                                                                  |
| B7   | Adaptación a novas situacións.                                                                                                                                                                                                                         |
| C1   | Expresarse correctamente, tanto de forma oral coma escrita, nas linguas oficiais da comunidade autónoma.                                                                                                                                               |
| C2   | Dominar a expresión e a comprensión de forma oral e escrita dun idioma estranxeiro.                                                                                                                                                                    |
| C3   | Utilizar as ferramentas básicas das tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) necesarias para o exercicio da súa profesión e para a aprendizaxe ao longo da súa vida.                                                                        |
| C4   | Desenvolverse para o exercicio dunha cidadanía aberta, culta, crítica, comprometida, democrática e solidaria, capaz de analizar a realidade, diagnosticar problemas, formular e implantar solucións baseadas no coñecemento e orientadas ao ben común. |
| C5   | Entender a importancia da cultura emprendedora e coñecer os medios ao alcance das persoas emprendedoras.                                                                                                                                               |
| C6   | Valorar criticamente o coñecemento, a tecnoloxía e a información dispoñible para resolver os problemas cos que deben enfrontarse.                                                                                                                      |
| C7   | Asumir como profesional e cidadán a importancia da aprendizaxe ao longo da vida.                                                                                                                                                                       |



|    |                                                                                                                                               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C8 | Valorar a importancia que ten a investigación, a innovación e o desenvolvemento tecnolóxico no avance socioeconómico e cultural da sociedade. |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                        |          |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------|----------------------|
| Learning outcomes                                                                                                                                                                                                                                                                            | Study programme competences / results  |          |                      |
| Cofecer a estrutura usual das empresas do sector de restauración extra-hoteleira, os seus distintos tipos, organización interna e procedementos operativos, así como a planificación, coordinación e control destes tendo en conta a achega que teñen as TICs e as ferramentas informáticas. | A12<br>A13<br>A14<br>A20<br>A21<br>A24 | B1<br>B7 | C3<br>C4<br>C6<br>C8 |
| Planificación e análise departamental e funcional da área hoteleira de alimentos e bebidas, incidindo na relación entre as áreas de elaboración e as áreas de servizo.                                                                                                                       | A32<br>A33                             | B1<br>B4 | C6<br>C8             |
| Cofecer a terminoloxía técnica empregada, e xerar e interpretar a documentación básica asociada á prestación dos servizos demandados polos clientes no campo da restauración.                                                                                                                | A13<br>A14<br>A21                      | B2<br>B6 | C1<br>C2<br>C7       |
| Cofecer os diferentes produtos que actualmente están no mercado, e saber seleccionar os provedores máis axeitados co obxectivo prioritario de garantir un bo produto final, mellorar a calidade e a información ao cliente.                                                                  | A6<br>A34<br>A35                       | B3<br>B5 | C5<br>C6             |
| Cofecer e aplicar técnicas encamiñadas a optimizar o uso da capacidade de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, e as diferentes ferramentas utilizadas para calcular os prezos de venda dos distintos produtos, así como para determinar os custos destes.                           | A12<br>A21                             | B3       | C6<br>C7             |

| Contents                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Topic                                                             | Sub-topic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| TEMA 1. - OS SERVIZOS DUN HOTEL: ALMACÉN XERAL, ECONOMATO E ADEGA | 1.1.- Introducción e Proxección: datos a considerar<br>1.2.- Organización e funcións<br>1.3.- Planificación de tarefas e control<br>1.4.- Documentos de control: fichas, inventarios permanentes, ...<br>1.5.- Xestión e valoración de stocks, manual e informático<br>1.6.- Sistemas de conservación e frío<br>1.6.1.- Temperatura ambiente<br>1.6.2.- Frío positivo<br>1.6.3.- Conxelación e ultraconxelación                               |
| TEMA 2.- OS SERVIZOS DUN HOTEL: RESTAURACIÓN                      | 2.1.- Restauración hostaleira: Introducción<br>2.2.- Clasificación dos servizos de restauración: restaurante á carta, comedor de menús, servizos especiais, buffet, bar, cafetería, coffee shop, discoteca<br>2.3.- Planificación de Restaurante e Bar: Investigación de mercados, dotación de mobiliario e material propio das distintas zonas<br>2.4.- Mayordomía: dotación de vaixela, xogo de cubertos, cristalería, ourivaría e lenzaría |



|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 3.- RESTAURACIÓN: SISTEMAS DE SERVIZO       | <ul style="list-style-type: none"><li>3.1.- Sistemas de servizo e xeneralidades do seu desenvolvemento: ?Mise en plâce?</li><li>3.2.- ?Mise en plâce?, planificación e desenvolvemento de distintos servizos<ul style="list-style-type: none"><li>3.2.1.- Servizo de almozos<ul style="list-style-type: none"><li>3.2.1.1.- Buffet, Tradicional e room-service</li></ul></li><li>3.2.2.- Servizo de xantar e cea<ul style="list-style-type: none"><li>3.2.2.1.- Buffet</li><li>3.2.2.2.- Tradicional e formas de prestalo: americano, á inglesa, á francesa, gueridón e á rusa</li></ul></li></ul></li><li>3.3.- Servizo de banquetes<ul style="list-style-type: none"><li>3.3.1.- Diferentes montaxes</li><li>3.3.2.- Prestación do servizo</li><li>3.3.3.- Protocolo Oficial de banquetes</li><li>3.3.4.- Colocación de bandeiras</li></ul></li><li>3.4.- Montaxe e distribución do servizo de cocktails</li><li>3.5.- Relación con outros departamentos</li><li>3.6.- O Caixeiro- facturista<ul style="list-style-type: none"><li>3.6.1.- Desenvolvemento do servizo. POS (Point of Sale) dixitalizado</li><li>3.6.2.- Folla de liquidación, facturas e comandas</li></ul></li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| TEMA 4.- RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS DA OFERTA | <ul style="list-style-type: none"><li>3.1.- Sistemas de servizo e xeneralidades do seu desenvolvemento: ?Mise en plâce?</li><li>3.2.- ?Mise en plâce?, planificación e desenvolvemento de distintos servizos<ul style="list-style-type: none"><li>3.2.1.- Servizo de almozos<ul style="list-style-type: none"><li>3.2.1.1.- Buffet, Tradicional e room-service</li></ul></li><li>3.2.2.- Servizo de xantar e cea<ul style="list-style-type: none"><li>3.2.2.1.- Buffet</li><li>3.2.2.2.- Tradicional e formas de prestalo: americano, á inglesa, á francesa, gueridón e á rusa</li></ul></li></ul></li><li>3.3.- Servizo de banquetes<ul style="list-style-type: none"><li>3.3.1.- Diferentes montaxes</li><li>3.3.2.- Prestación do servizo</li><li>3.3.3.- Protocolo Oficial de banquetes</li><li>3.3.4.- Colocación de bandeiras</li></ul></li><li>3.4.- Montaxe e distribución do servizo de cocktails</li><li>3.5.- Relación con outros departamentos</li><li>3.6.- O Caixeiro- facturista<ul style="list-style-type: none"><li>3.6.1.- Desenvolvemento do servizo. POS (Point of Sale) dixitalizado</li><li>3.6.2.- Folla de liquidación, facturas e comandas</li></ul></li><li>4.1.- Composición do produto de restauración<ul style="list-style-type: none"><li>4.1.1.- Bens materiais</li><li>4.1.2.- Complementos do produto</li><li>4.1.3.- Extensión do produto</li></ul></li><li>4.2.- A oferta: menús, cartas, suxestións, buffets, banquetes, room-service</li><li>4.3.- Planificación e programación de menús e cartas</li><li>4.4.- Requisitos gastronómicos</li></ul> |



|                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 5.- RESTAURACIÓN: OS CUSTOS                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>5.1.- Definición e clases de custos</li><li>5.2.- Marxe Bruta de restauración. Food-cost, prime-cost e custo de persoal</li><li>5.3.- Custo dun prato: ficha técnica, ficha de escandallo, ?</li><li>5.4.- Custo dun banquete</li><li>5.5.- Determinación do consumo de comida e bebida</li><li>5.5.1.- Imputación de consumos</li><li>5.5.2.- Documentos de control</li><li>5.6.- Conta de explotación</li><li>5.7.- Prezo de venda en restauración: elementos a considerar</li></ul> |
| TEMA 6.- OS SERVIZOS DUN HOTEL: COCIÑA                           | <ul style="list-style-type: none"><li>6.1.- Cocina. Organización</li><li>6.2.- Funcións da brigada de cocina: xefe de cocina, partidas, etc.</li><li>6.3.- Planificación de tarefas: Mise-en- place e xornada diaria</li><li>6.4.- Desenvolvemento do servizo</li><li>6.5.- Documentos de control: pedido a mercado, a economato, relevé, diario de produción, ?</li></ul>                                                                                                                                                   |
| TEMA 7.- COCIÑA: PLANIFICACIÓN                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>7.1.- Aspectos básicos na súa construción</li><li>7.2.- Concepción moderna do equipamento e a súa distribución en planta por zonas</li><li>7.2.1.- Equipos compactos, modulares e de apoio</li><li>7.2.2.- Zonas: conservación, preparación, cocción, pastelería, entrega, office e plonge</li><li>7.3.- Seguridade e hixiene en cocina</li></ul>                                                                                                                                      |
| TEMA 8.- O DEPARTAMENTO DE COMPRAS                               | <ul style="list-style-type: none"><li>8.1.- Provedores: compras, política e xestión</li><li>8.2.- Organización do departamento de compras</li><li>8.3.- Control de calidade en función de cada artigo</li><li>8.3.1.- Mobiliario e maquinaria, utillaxe e ferramentas, produtos non perecedeiros e perecedeiros</li></ul>                                                                                                                                                                                                    |
| TEMA 9.- EVENTOS                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>9.1.- Salas de reunións e banquetes</li><li>9.2.- Estrutura organizativa</li><li>9.3.- Contrato</li><li>9.4.- Memorándum</li><li>9.5.- Informe do Maître e do chef</li><li>9.6.- Telepresencia holográfica</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| TEMA 10.- RESTAURACIÓN EXTRAHOTELEIRA                            | <ul style="list-style-type: none"><li>10.1.- Concepto e clasificación de food service</li><li>10.2.- Estrutura sectorial da restauración en España</li><li>10.3.- Conceptos de restauración, neorestauración, empresas de colectividade e Cátering</li><li>10.4.- Novos hábitos alimenticios</li><li>10.5.- Novos sistemas de produción</li><li>10.6.- Restaurantes, cafeterías e bares. Lexislación aplicable en Galicia</li></ul>                                                                                          |
| TEMA 11.- ANÁLISE DE VENDAS E RENDEMENTOS EN ALIMENTOS E BEBIDAS | <ul style="list-style-type: none"><li>11.1.- Os principios de Omnes</li><li>11.2.- Menu Engineering</li><li>11.3.- Revenue Management en Restauración: Rev-Pash</li><li>11.4.- A carta</li><li>11.4.1.- Estratexias de merchandising</li><li>11.4.2.- Deseños</li><li>11.5.- Análise das vendas de bebidas no Restaurante e no Bar</li><li>11.5.1.- Rendementos ( PSR)</li></ul>                                                                                                                                             |



|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 12.- DIRECCIÓN                                    | 12.1.- Concepto xeral<br>12.2.- Política e obxectivos: planificación, organización, motivación, coordinación e control<br>12.3.- Dirección por obxectivos e o control orzamentario: orzamento e desviacións<br>12.4.- Estudo de viabilidade: xeneralidades. Estudo de Mercado. Avaliación da rendibilidade. Determinación do resultado neto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| TEMA 13.- TENDENCIAS NA INDUSTRIA HOSTALEIRA NO S. XXI | 13.1.- Tendencias económicas<br>13.1.1.- Management<br>13.1.2.- Sale and lease back<br>13.1.3.- Xestión dos espazos<br>13.2.- Tendencias ecolóxicas<br>13.2.1.- Emas, ISO 14001, ?<br>13.3.- Tendencias políticas (regulacións)<br>13.4.- Tendencias tecnolóxicas<br>13.4.1.- MIS, Internet, redes sociais, apps, sistemas biométricos ?<br>13.4.2.- Creación de novos produtos ou servizos: deseño<br>13.5.- Tendencias socioculturais<br>13.6.- Tendencias demográficas<br>13.6.1.- Novos segmentos<br>13.7.- Tendencias psicoculturais<br>13.7.1.- Hoteis concepto: culturais, lifestyle, para milenials, by adults, party hotels, ?<br>13.8.- Soft Opening |
| TEMA 14.- SISTEMA DE SEGURIDADE NA HOSTALERÍA          | 14.1.- Concepto de seguridade<br>14.2.- Principios empregados contra incendios<br>14.3.- Consignas de seguridade<br>14.4.- Seguros<br>14.4.1.- Concepto e riscos que cobren<br>14.4.2.- Danos non cubertos<br>14.4.3.- Seguros de fogar e de viaxe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Planning                                                                                                                        |                                          |                                      |                               |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------|
| Methodologies / tests                                                                                                           | Competencies / Results                   | Teaching hours (in-person & virtual) | Student's personal work hours | Total hours |
| Guest lecture / keynote speech                                                                                                  | A6 A12 A14 A20 A21<br>A35 B5 C2 C5 C7 C8 | 31                                   | 43                            | 74          |
| Problem solving                                                                                                                 | A24 A32 B1 B3 B4 C4<br>C6                | 12                                   | 12                            | 24          |
| Supervised projects                                                                                                             | A13 A33 A34 B6 B7<br>C1 C3               | 2                                    | 24                            | 26          |
| Objective test                                                                                                                  | A12 A14 A20 A21 B1<br>B2 B3              | 2                                    | 20                            | 22          |
| Personalized attention                                                                                                          |                                          | 4                                    | 0                             | 4           |
| (*)The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students. |                                          |                                      |                               |             |

| Methodologies                  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Methodologies                  | Description                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Guest lecture / keynote speech | Exposición oral por parte do profesor dos aspectos fundamentais da materia. As exposicións complementaríanse co uso de medios audiovisuais e a introdución dalgunhas preguntas dirixidas aos estudantes, coa finalidade de transmitir coñecementos e facilitar a aprendizaxe. |



|                     |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Problem solving     | Conxunto de probas prácticas que serven para ir preparando a avaliación dos coñecementos que teñen os alumnos da materia, ao longo do curso.                                                                                                             |
| Supervised projects | Os alumnos realizarán diferentes traballos sobre temas específicos recomendados polo profesor. O traballo tutelado realizarase, a ser posible, en grupos de non máis de tres alumnos e manteranse reunións periódicas co profesor para o seu seguimento. |
| Objective test      | Ao final do cuadrimestre celebrarase unha proba escrita de contido teórico-práctico, para valorar a correcta comprensión e aplicación dos contidos da materia por parte do alumno.                                                                       |

## Personalized attention

| Methodologies       | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Supervised projects | <p>Concíbense como horas de traballo presencial co profesor por parte do alumno, para o seguimento e orientación deste. Implican participación obrigatoria para o alumno.</p> <p>En canto aos estudantes con recoñecemento de dedicación a tempo parcial e dispensa académica de exención de asistencia, a atención personalizada poderase levar a cabo, segundo os casos e de acordo co profesor, a través de correo electrónico, do campus virtual ou medios similares.</p> |

## Assessment

| Methodologies       | Competencies / Results   | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Qualification |
|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Objective test      | A12 A14 A20 A21 B1 B2 B3 | A proba escrita de contido teórico-práctico consistirá na resolución de exercicios breves e/ou resposta a cuestións curtas e/ou de resposta múltiple e/ou preguntas de desenvolvemento.                                                                                                                                                                              | 80            |
| Supervised projects | A13 A33 A34 B6 B7 C1 C3  | Terase en conta na súa valoración: a exposición, a capacidade de recompilación, a capacidade de síntese, a achega persoal, o rigor e a actualización das fontes utilizadas. Tratarase de fomentar o traballo en equipo, polo que o traballo de curso se realizará en grupos de non máis de cinco alumnos. O prazo e o modo de entrega serán de obrigado cumprimento. | 20            |

## Assessment comments

Segundo a participación do alumnado na materia, a avaliación considera dúas opcións: Opción A (Primeira Oportunidade 1ª Convocatoria).- Para o alumnado que asiste/participa nas actividades de clase (alumnos que acrediten a súa asistencia a, polo menos, o 85% das clases) e para os alumnos con recoñecemento de dedicación a tempo parcial e dispensa académica de exención de asistencia (segundo a normativa aplicable) 1) Traballos tutelados 20% 2) Proba obxectiva 80%. A devandita proba obxectiva única, abranguerá toda a materia e consistirá na resolución de exercicios breves, resposta a cuestións curtas e/ou de resposta múltiple e/ou preguntas de desenvolvemento. A planificación exposta nesta guía docente supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final se obterá da avaliación da proba obxectiva e dos traballos tutelados. No conxunto das dúas partes (20% e 80%), o alumno deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10. Non obstante, non se considerará superada a materia, se nos traballos tutelados non se obtén un mínimo de puntuación de 0,5 sobre 2 puntos totais, e na proba obxectiva un mínimo de 3 puntos sobre 8 puntos totais. Opción B (Primeira Oportunidade 1ª Convocatoria).- Para o alumnado que non asiste/participa nas actividades de clase (alumnos que non acrediten a súa asistencia a, polo menos, o 85% das clases) 1) Proba obxectiva 100% A devandita proba obxectiva única, abranguerá toda a materia e consistirá na resolución de exercicios breves, resposta a cuestións curtas e/ou de resposta múltiple e/ou preguntas de desenvolvemento. Esta proba representará o 100% da nota final. O alumno deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos. Na segunda oportunidade da Primeira Convocatoria, e nas oportunidades de posteriores convocatorias, aplicarase o sistema de avaliación por proba obxectiva única. Independentemente de todo o anterior, para superar a materia Aloxamentos e Restauración II, todos os alumnos deberán superar satisfactoriamente un período de formación práctica de 2 meses nunha empresa de aloxamentos. Estas prácticas desenvolveranse ao longo do segundo curso ou do terceiro de xeito indistinto".

## Sources of information



|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Basic | <ul style="list-style-type: none"><li>- ALACREU GINÉS, J. R. (2003). Gestión de Banquetes. Editorial Síntesis. Madrid</li><li>- BAYÓN MARINÉ, F.; MARTÍN ROJO, I. (2012). Operaciones y Procesos de Producción en el sector turístico. Editorial Síntesis. Madrid</li><li>- BLASCO PERIS, A. (2014). Manual de Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración. Editorial Síntesis. Madrid</li><li>- CERRA, J.; DORADO, J. A.; ESTEPA, D.; GARCÍA, P. E. (2001). Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración. Editorial Síntesis. Madrid.</li><li>- LÓPEZ COLLADO, A. (2004). Hostelería. Curso completo de Servicios. Hoteles, Restaurantes, Cafeterías y Bares. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid</li><li>- MARTÍN ROJO, I. (2014). Dirección y Gestión de Empresas del Sector Turístico. Ediciones Pirámide. Madrid</li><li>- OJUGO, C. (2001). Control de Costes en Restauración. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid</li></ul> |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Complementary | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ANTUÑA SUAREZ, B. (2008). Manual Práctico de los Derechos del Consumidor en el Sector Turístico. Septem, Ediciones S.L. Oviedo</li> <li>- ARANDA HIPÓLITO, Á.-W. (1994). Gestión Técnico-Económica de Hoteles. Editorial del Centro de Estudios Ramón Areces, S.A. Madrid</li> <li>- ARRILLAGA, J. I. (1982). Gestión de Producción, I. Puerta del Sol. Textos. Madrid</li> <li>- BLASCO PERIS, A. (2002). La Empresa y el Producto Turístico . Editorial Civitas. Madrid</li> <li>- CUNHA, L. (2007). Introdução ao Turismo. Editorial Verbo</li> <li>- Del ALCÁZAR MARTÍNEZ, B. (2002). Los canales de distribución en el sector turístico. ESIC Editorial. Madrid</li> <li>- FELIPE GALLEGU, J. (1987). Principios Generales para la Dirección de Establecimientos Hoteleros. Gráficas Lormo. Madrid</li> <li>- FELIPE GALLEGU, J. (1996). La Dirección Estratégica en los Hoteles del siglo XXI. McGraw-Hill ? Interamericana de España. Madrid</li> <li>- FELIPE GALLEGU, J. (2002). Gestión de Hoteles. Una nueva visión. Paraninfo,S.A./Thomson Editores Spain. Madrid</li> <li>- GARCÍA ORTÍZ, F.; GIL MUELA, M.; GARCÍA ORTIZ, P. P. (2007). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid</li> <li>- GATELL PAMIES, J. (1994). Hotel Hotel, Marketing. CDN, Ciencias de la Dirección,S.A. Madrid</li> <li>- IGLESIAS TOBAR, J. R.; TALÓN, P.; GARCÍA-VIANA, R. (2007). Comercialización de Productos y Servicios Turísticos. Editorial Síntesis. Madrid</li> <li>- ISMAIL, A. (2001). Operaciones y Procesos Hoteleros. Gestión del Alojamiento. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid</li> <li>- GONZÁLEZ, L.; TALÓN, P. (2003). Dirección hotelera. Operaciones y Procesos. Editorial Síntesis. Madrid</li> <li>- KASAVANA, M. L.; SMITH, D. (1982). Menu Engineering. Editions Hospitality Publications. Lansing (Estados Unidos)</li> <li>- KOSOSSEY, M.; MAJONCHI, D. (1983). Réussir en hôtellerie et restauration. Editions BPI. Clichy (Francia)</li> <li>- LÓPEZ BENITO, N. (2004). Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento. Editorial Síntesis. Madrid</li> <li>- MARÍN, C. (1974). Gestión Hotelera. Ediciones Turísticas, Editur, S.L.</li> <li>- MARTÍNEZ MONZÓ, J. (2003). Nutrición y Dietética. Editorial Síntesis. Madrid</li> <li>- MESTRE SOLER, J. R. (2003). Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera. Gestión 2000. Barcelona</li> <li>- MILIO BALANZÁ, I. (2000). Organización y Control del Alojamiento. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid</li> <li>- MUÑOZ OÑATE, F.; RODRIGO MOYA, B. (2003). Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración. Editorial Universitas Internacional,SL. Madrid</li> <li>- PÉREZ OREJA, N.; MAYOR RIVAS, G.; NAVARRO TOMÁS, V. J. (2003). Procesos de Cocina. Editorial Síntesis. Madrid</li> <li>- RIVAS GARCÍA, J. I. (2008). Estructura y economía del Mercado Turístico. Septem Ediciones, S.L. Oviedo</li> <li>- ROCHAT, M. (2003). Marketing y Gestión de la Restauración. Gestión 2000. Barcelona</li> <li>- SÁNCHEZ FEITO, J. M. (1995). Procesos de Servicio en Restauración. Editorial Síntesis. Madrid</li> <li>- TORO, J. M. (1996). Ingeniería del Menú. Jarsa Impresiones. Santiago de Chile</li> <li>- VALLSMADELLA, J. M. (2002). Técnicas de Marketing y Estrategias para Restaurantes. Pearson Educación. Madrid</li> <li>- VOGELER RUIZ, C.; HERNÁNDEZ ARMAND, E. (2000). El Mercado Turístico. Estructura, Operaciones y Procesos de Producción. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces. Madrid</li> <li>- WEISSINGER, S. S. (2001). Introducción a las Actividades Hoteleras. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid</li> </ul> <p>Estudios e Informes: AECIT (varios autores): La Actividad Turística Española (varios anos: desde 2008 a 2015), FEH, ACHE, BDO Consulting, Horwath Consulting España, Ernst &amp; Young, Mazars,... Revistas y Seminarios Turísticos: Tecnohotel, Gestión de Hoteles y Empresas Turísticas, Hostelmarket, SPIC, Editur, IH, Hotelería Gallega &amp; Turismo, Hostelería y Restauración, Nexotur, ...</p> |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Recommendations

Subjects that it is recommended to have taken before



|                                                          |
|----------------------------------------------------------|
|                                                          |
| Subjects that are recommended to be taken simultaneously |
|                                                          |
| Subjects that continue the syllabus                      |
|                                                          |
| Other comments                                           |
|                                                          |

(\*)The teaching guide is the document in which the URV publishes the information about all its courses. It is a public document and cannot be modified. Only in exceptional cases can it be revised by the competent agent or duly revised so that it is in line with current legislation.