UNIVERSIDADE DA CORUÑA

| Guia docente | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Datos Identificativos | | | | | 2020/21 |
| Asignatura (*) | Alojamientos y Restauración II | | | Código | 662G01022 |
| Titulación | Grao en Turismo | | | | |
| Descriptores | | | | | |
| Ciclo | Periodo | Curso | | Tipo | Créditos |
| Grado | 1º cuatrimestre | Tercero | | Obligatoria | 6 |
| Idioma | Gallego | | | | |
| Modalidad docente | Híbrida | | | | |
| Prerrequisitos | | | | | |
| Departamento | | | | | |
| Coordinador/a | Rivas Iglesias, Carlos Alberto | | Correo electrónico | c.rivas@udc.es | |
| Profesorado | Rivas Iglesias, Carlos Alberto | | Correo electrónico | c.rivas@udc.es | |
| Web | | | | | |
| Descripción general | La materia de Alojamientos y Restauración, esta dividida en dos partes: Alojamientos y Restauración I y Alojamientos y Restauración II.<br>Alojamientos y Restauración II tiene por objeto la explotación y dirección de las distintas empresas de restauración hotelera y extra-hotelera, aplicando las teorías propias de la gestión empresarial. Introducción a los procedimientos operativos asociados a dicha gestión. Visión individual y de conjunto del funcionamiento, estructura y organización, de los diversos departamentos de las Empresas de restauración para una gestión eficiente. | | | | |

| | |
|---|---|
| **Plan de contingencia** | 1. Modificaciones en los contenidos<br>No hay cambios.<br><br>2. Metodologías<br>*Metodologías docentes que se mantienen<br>- Trabajo tutelado en equipo (máx. 5 personas)<br>- Trabajos individuales<br>- Prueba Objetiva<br>*Metodologías docentes que se modifican<br>- ?SESIÓN MAGISTRAL?, se sustituye la presencia física del profesor/a por la presencia virtual vía Microsoft Teams. Asimismo, se abrirá un foro de dudas en Moodle y se colgarán pequeños vídeos tutoriales en dicha plataforma y en Stream.<br>- ?TRABAJOS TUTELADOS?, se sustituye la exposición presencial de los mismos por el alumnado, por la exposición a través de Microsoft Teams.<br><br>3. Mecanismos de atención personalizada al alumnado<br>Herramienta: Moodle, Microsoft Teams, Stream y Correo electrónico. En cuanto a la temporización: el alumnado puede contactar con el profesor/a, tanto en horas de clase como fuera de ellas, para concertar tutorías, ya que está su disposición.<br><br>4. Modificaciones en la evaluación<br>Metodología/ Peso en la calificación/ Descripción<br>- Trabajo en equipo / 20% / Trabajo tutelado en equipo ( máx. 5 personas).<br>- Trabajo individual / 20% / Trabajo tutelado individual.<br>- Prueba Objetiva / 60% /<br><br>En caso de que el alumnado no entregara alguno de los trabajos tutelados o no llegara a la nota mínima exigida, la Prueba Objetiva tendrá un peso en la calificación del 100%, es decir, que para superar la materia, precisara obtener 5 puntos sobre 10 en la misma.<br><br>*Observaciones de evaluación:<br>La entrega de los trabajos se realizará a través de la plataforma Moodle.<br><br>En la Segunda Oportunidad, el alumnado deberá entregar, a través de la plataforma Moodle, un Trabajo individual sobre un tema propuesto por el profesorado, con un peso en la calificación del 100%, es decir, que para superar la materia, precisara obtener 5 puntos sobre 10 en el trabajo.<br><br>5. Modificaciones de la bibliografía o webgrafía<br>No hay cambios |

| Competencias del título | |
|---|---|
| **Código** | **Competencias del título** |
| A6 | Tener una marcada orientación de servicio al cliente. |
| A12 | Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas. |
| A13 | Manejar técnicas de comunicación. |
| A14 | Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas. |
| A20 | Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento. |
| A21 | Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración. |
| A24 | Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico. |
| A32 | Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísiticas. |

| | |
|---|---|
| A33 | Creatividad. |
| A34 | Iniciativa y espíritu emprendedor. |
| A35 | Motivación por calidad. |
| B1 | Capacidad de análisis y síntesis. |
| B2 | Comunicación oral y escrita en lengua nativa. |
| B3 | Resolución de problemas. |
| B4 | Razonamiento crítico. |
| B5 | Compromiso ético. |
| B6 | Aprendizaje autónomo. |
| B7 | Adaptación a nuevas situaciones. |
| C1 | Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma. |
| C2 | Dominar la expresión y la comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero. |
| C3 | Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida. |
| C4 | Desarrollarse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común. |
| C5 | Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras. |
| C6 | Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse. |
| C7 | Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida. |
| C8 | Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad. |

| Resultados de aprendizaje | | | |
|---|---|---|---|
| Resultados de aprendizaje | Competencias del título | | |
| Conocer la estructura usual de las empresas del sector de restauración extra-hotelera, sus distintos tipos, organización interna y procedimientos operativos, así como la planificación, coordinación y control de los mismos teniendo en cuenta la aportación que tienen las TICs y las herramientas informáticas. | A12<br>A13<br>A14<br>A20<br>A21<br>A24 | B1<br>B7 | C3<br>C4<br>C6<br>C8 |
| Planificación y análisis departamental y funcional del área hotelera de alimentos y bebidas, incidiendo en la relación entre las áreas de elaboración y las áreas de servicio. | A32<br>A33 | B1<br>B4 | C6<br>C8 |
| Conocer la terminología técnica empleada, y generar e interpretar la documentación básica asociada a la prestación de los servicios demandados por clientes/as en el campo de la restauración. | A13<br>A14<br>A21 | B2<br>B6 | C1<br>C2<br>C7 |
| Conocer los diferentes productos que actualmente están en el mercado, y saber seleccionar los proveedores más adecuados con el objetivo prioritario de garantizar un buen producto final, mejorar la calidad y la información al/a la cliente/a. | A6<br>A34<br>A35 | B3<br>B5 | C5<br>C6 |
| Conocer y aplicar técnicas encaminadas a optimizar el uso de la capacidad de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, y las diferentes herramientas utilizadas para calcular los precios de venta de los distintos productos, así como para determinar los costes de los mismos. | A12<br>A21 | B3 | C6<br>C7 |

| Contenidos | |
|---|---|
| Tema | Subtema |

| | |
|---|---|
| TEMA 1.- LOS SERVICIOS DE UN HOTEL: ALMACÉN GENERAL, ECONOMATO Y BODEGA | 1.1.- Introducción y Proyección: datos a considerar<br>1.2.- Organización y funciones<br>1.3.- Planificación de tareas y control<br>1.4.- Documentos de control: fichas, inventarios permanentes, ...<br>1.5.- Gestión y valoración de stocks, manual e informático<br>1.6.- Sistemas de conservación y frío<br>1.6.1.- Temperatura ambiente<br>1.6.2.- Frío positivo<br>1.6.3.- Congelación y ultracongelación |
| TEMA 2.- LOS SERVICIOS DE UN HOTEL: RESTAURACIÓN | 2.1.- Restauración hotelera: Introducción<br>2.2.- Clasificación de los servicios de restauración: restaurante, comedor, servicios especiales, buffet, bar, cafetería, discoteca<br>2.3.- Planificación de Restaurante y Bar: Investigación de mercados, dotación de mobiliario y material propio de las distintas zonas<br>2.4.- Mayordomía: dotación de vajilla, cubertería, cristalería, orfebrería y lencería |
| TEMA 3.- RESTAURACIÓN: SISTEMAS DE SERVICIO | 3.1.- Sistemas de servicio y generalidades de su desarrollo: la ?Mise-en-plâce?<br>3.2.- La ?Mise-en-plâce?, planificación y desarrollo de distintos servicios<br>3.2.1.- Servicio de desayunos<br>3.2.1.1.- Buffet, Tradicional y room-service<br>3.2.2.- Servicio de almuerzo y cena<br>3.2.2.1.- Buffet<br>3.2.2.2.- Tradicional y formas de prestarlo: americano, a la inglesa, a la francesa, gueridón y a la rusa<br>3.3.- Servicio de banquetes<br>3.3.1.- Diferentes montajes<br>3.3.2.- Prestación del servicio<br>3.3.3.- Protocolo Oficial de banquetes<br>3.3.4.- Colocación de banderas<br>3.4.- Montaje y distribución del servicio de cocktails<br>3.5.- Relación con otros departamentos<br>3.6.- El Cajero-facturista<br>3.6.1.- Desarrollo del servicio. POS (Point of Sale) digitalizado<br>3.6.2.- Hoja de liquidación, facturas y comandas |
| TEMA 4.- RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA | 4.1.- Composición del producto de restauración<br>4.1.1.- Bienes materiales<br>4.1.2.- Complementos del producto<br>4.1.3.- Extensión del producto<br>4.2.- La oferta: menús, cartas, sugerencias, buffets, banquetes, room-service<br>4.3.- Planificación y programación de menús y cartas<br>4.4.- Requisitos gastronómicos |
| TEMA 5.- RESTAURACIÓN: LOS COSTES | 5.1.- Definición y clases de costes<br>5.2.- Margen Bruto de restauración. Food-cost, prime-cost y coste de personal<br>5.3.- Coste de un plato: ficha técnica, ficha de escandallo, ?<br>5.4.- Coste de un banquete<br>5.5.- Determinación del consumo de comida y bebida<br>5.5.1.- Imputación de consumos<br>5.5.2.- Documentos de control<br>5.6.- Cuenta de explotación<br>5.7.- Precio de venta en restauración: elementos a considerar |

| | |
|---|---|
| TEMA 6.- LOS SERVICIOS DE UN HOTEL: COCINA | 6.1.- Cocina. Organización<br>6.2.- Funciones de la brigada de cocina: jefe/a de cocina, partidas, etc.<br>6.3.- Planificación de tareas: Mise en plâce y jornada diaria<br>6.4.- Desarrollo del servicio<br>6.5.- Documentos de control: pedido a mercado, a economato, relevé, diario de producción, ? |
| TEMA 7.- COCINA: PLANIFICACIÓN | 7.1.- Aspectos básicos en su construcción<br>7.2.- Concepción moderna del equipamiento y su distribución en planta por zonas<br>7.2.1.- Equipos compactos, modulares y de apoyo<br>7.2.2.- Zonas: conservación, preparación, cocción, pastelería, entrega, office y plonge<br>7.3.- Seguridad e higiene en cocina |
| TEMA 8.- EL DEPARTAMENTO DE COMPRAS | 8.1.- Proveedores: compras, política y gestión<br>8.2.- Organización del departamento de compras<br>8.3.- Control de calidad en función de cada artículo<br>8.3.1.- Mobiliario y maquinaria, utillaje y herramientas, productos no perecederos y perecederos |
| TEMA 9.- EVENTOS | 9.1.- Salas de reuniones y banquetes<br>9.2.- Estructura organizativa<br>9.3.- Contrato<br>9.4.- Memorándum<br>9.5.- Informe del Mâitre y del chef<br>9.6.- Telepresencia holográfica |
| TEMA 10.- RESTAURACIÓN EXTRAHOTELERA | 10.1.- Concepto y clasificación de food service<br>10.2.- Estructura sectorial de la restauración en España<br>10.3.- Conceptos de restauración, neorestauración, empresas de colectividades y Catering<br>10.4.- Nuevos hábitos alimenticios<br>10.5.- Nuevos sistemas de producción<br>10.6.- Restaurantes, cafeterías y bares. Legislación aplicable en Galicia |
| TEMA 11.- ANÁLISIS DE VENTAS Y RENDIMIENTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS | 11.1.- Los principios de Omnes<br>11.2.- Menu Engineering<br>11.3.- Revenue Management en Restauración: Rev-Pash<br>11.4.- La carta<br>11.4.1.- Estrategias de merchandising<br>11.4.2.- Diseños<br>11.5.- Análisis de las ventas de bebidas en el Restaurante y en el Bar<br>11.5.1.- Rendimientos (PSR) |
| TEMA 12.- DIRECCIÓN | 12.1.- Concepto general<br>12.2.- Política y objetivos: planificación, organización, motivación, coordinación y control<br>12.3.- Dirección por objetivos y el control presupuestario: presupuesto y desviaciones<br>12.4.- Estudio de viabilidad: generalidades. Estudio de Mercado. Evaluación de la rentabilidad. Determinación del resultado neto |

| | |
|---|---|
| TEMA 13.- TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA HOTELERA EN EL S. XXI | 13.1.- Tendencias económicas<br>13.1.1.- Management<br>13.1.2.- Sale and lease back<br>13.1.3.- Gestión de los espacios<br>13.2.- Tendencias ecológicas<br>13.2.1.- Emas, ISO 14001, ?<br>13.3.- Tendencias políticas (regulaciones)<br>13.4.- Tendencias tecnológicas<br>13.4.1.- MIS, Internet, redes sociales, apps, sistemas biométricos ?<br>13.4.2.- Creación de nuevos productos o servicios: diseño<br>13.5.- Tendencias socioculturales<br>13.6.- Tendencias demográficas<br>13.6.1.- Nuevos segmentos<br>13.7.- Tendencias psicoculturales<br>13.7.1.- Hoteles concepto: culturales, lifestile, para milenials, by adults, party hotels, ?<br>13.8.- Soft Opening |
| TEMA 14.- SISTEMA DE SEGURIDAD EN LA HOSTELERÍA | 14.1.- Concepto de seguridad<br>14.2.- Principios empleados contra incendios<br>14.3.- Consignas de seguridad<br>14.4.- Seguros<br>14.4.1.- Concepto y riesgos que cubren<br>14.4.2.- Daños no cubiertos<br>14.4.3.- Seguros de hogar y de viaje |

| Planificación | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Metodologías / pruebas | Competéncias | Horas presenciales | Horas no presenciales / trabajo autónomo | Horas totales |
| Sesión magistral | A6 A12 A14 A20 A21 A35 B5 C2 C5 C7 C8 | 31 | 43 | 74 |
| Solución de problemas | A24 A32 B1 B3 B4 C4 C6 | 12 | 12 | 24 |
| Trabajos tutelados | A13 A33 A34 B6 B7 C1 C3 | 2 | 24 | 26 |
| Prueba objetiva | A12 A14 A20 A21 B1 B2 B3 | 2 | 20 | 22 |
| Atención personalizada | | 4 | 0 | 4 |
| **(*)Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos** | | | | |

| Metodologías | |
|---|---|
| Metodologías | Descripción |
| Sesión magistral | Exposición oral por parte del profesorado de los aspectos fundamentales de la materia. Las exposiciones se complementarán con el uso de medios audiovisuales y la introducción de algunas preguntas dirigidas al estudiantado, con la finalidad de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje. |
| Solución de problemas | Conjunto de pruebas prácticas que sirven para ir preparando la evaluación de los conocimientos que tiene el alumnado de la materia, a lo largo del curso. |
| Trabajos tutelados | El alumnado realizará diferentes trabajos sobre temas específicos recomendados por el profesorado. El trabajo tutelado se realizará, a ser posible, en grupos de no más de cinco alumnos/as y se mantendrán reuniones periódicas con el profesorado para su seguimiento. |

| | |
|---|---|
| Prueba objetiva | Al final del cuatrimestre se celebrará una prueba escrita de contenido teórico-práctico, para valorar la correcta comprensión y aplicación de los contenidos de la materia por parte del alumnado. |

| Atención personalizada | |
|---|---|
| **Metodologías** | **Descripción** |
| Trabajos tutelados | Se conciben como horas de trabajo presencial con el profesor/a por parte del alumno/a, para el seguimiento y orientación del mismo/a. Implican participación obligatoria para el alumnado.<br>En cuanto al estudiantado con reconocimiento de dedicación a tiempo parcial y dispensa académica de exención de asistencia, la atención personalizada se podrá llevar a cabo, según los casos y de acuerdo con el profesorado, a través de correo electrónico, del campus virtual o medios similares. |

| Evaluación | | | |
|---|---|---|---|
| **Metodologías** | **Competéncias** | **Descripción** | **Calificación** |
| Prueba objetiva | A12 A14 A20 A21 B1 B2 B3 | La prueba escrita de contenido teórico-práctico consistirá en la resolución de ejercicios breves y/o respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo. | 80 |
| Trabajos tutelados | A13 A33 A34 B6 B7 C1 C3 | Se tendrá en cuenta en su valoración: la exposición, la capacidad de recopilación, la capacidad de sÍntesis, la aportación personal, el rigor y la actualización de las fuentes utilizadas. Se tratará de fomentar el trabajo en equipo, por lo que el trabajo de curso se realizará en grupos de no más de cinco alumnos. El plazo y el modo de entrega serán de obligado cumplimiento. | 20 |

| Observaciones evaluación |
|---|

Según la participación del alumnado en la materia, la evaluación contempla dos opciones:

Opción A (Primera Oportunidad 1ª Convocatoria).- Para el alumnado que asiste/participa en las actividades de clase (alumnos/as que acrediten su asistencia, por lo menos, al 85% de las clases) y para el alumnado con reconocimiento de dedicación a tiempo parcial y dispensa académica de exención de asistencia (según la normativa aplicable)

1) Trabajos tutelados 20%
2) Prueba objetiva 80%.
Dicha prueba objetiva, abarcará toda la materia y consistirá en la resolución de ejercicios breves, responde a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.

La planificación expuesta en esta guía docente supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de la prueba objetiva y de los trabajos tutelados.

En el conjunto de las dos partes (20% y 80%), el alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

Con todo, no se considerará superada la materia, si nos trabajos tutelados no se obtiene un mínimo de puntuación de 0,5 sobre 2 puntos totales, y en la prueba objetiva un mínimo de 3 puntos sobre 8 puntos totales.

Opción B (Primera Oportunidad 1ª Convocatoria).- Para el alumnado que no asiste/participa en las actividades de clase (alumnos/as que no acrediten su asistencia, por lo menos, al 85% das clases) o no entregó alguno de los trabajos tutelados o no llegó al mínimo de puntos exigido en ellos

1) Prueba objetiva 100%
Dicha prueba objetiva única (100%), abarcará toda la materia y consistirá en la resolución de ejercicios breves, responde a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.

Esta prueba representará el 100% de la nota final. El alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

En la segunda oportunidad de la Primera Convocatoria, y en las oportunidades de ulteriores convocatorias, se aplicará el sistema de evaluación por prueba objetiva única (100%).

Independientemente de todo el anterior, para superar la materia Alojamientos y Restauración II, todo el alumnado deberá superar satisfactoriamente un período de formación práctica de 2 meses en una empresa de alojamientos. Estas prácticas se desarrollarán a lo largo del segundo curso o del tercero de manera  indistinta

## Fuentes de información

| | |
|---|---|
| **Básica** | - ALACREU GINÉS, J. R. (2003). Gestión de Banquetes. Editorial Síntesis. Madrid<br>- BAYÓN MARINÉ, F.; MARTÍN ROJO, I. (2012). Operaciones y Procesos de Producción en el sector turístico. Editorial Síntesis. Madrid<br>- BLASCO PERIS, A. (2014). Manual de Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración. Editorial Síntesis. Madrid<br>- CERRA, J.; DORADO, J. A.; ESTEPA, D.; GARCÍA, P. E. (2001). Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración. Editorial Síntesis. Madrid.<br>- LÓPEZ COLLADO, A. (2004). Hostelería. Curso completo de Servicios. Hoteles, Restaurantes, Cafeterías y Bares. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid<br>- MARTÍN ROJO, I. (2014). Dirección y Gestión de Empresas del Sector Turístico. Ediciones Pirámide. Madrid<br>- OJUGO, C. (2001). Control de Costes en Restauración. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid |

| | |
|---|---|
| **Complementária** | - ANTUÑA SUAREZ, B. (2008). Manual Práctico de los Derechos del Consumidor en el Sector Turístico. Septem, Ediciones S.L. Oviedo<br>- ARANDA HIPÓLITO, Á.-W. (1994). Gestión Técnico-Económica de Hoteles. Editorial del Centro de Estudios Ramón Areces, S.A. Madrid<br>- ARRILLAGA, J. I. (1982). Gestión de Producción, I. Puerta del Sol. Textos. Madrid<br>- BLASCO PERIS, A. (2002). La Empresa y el Producto Turístico . Editorial Civitas. Madrid<br>- CUNHA, L. (2007). Introduçâo ao Turismo. Editorial Verbo<br>- Del ALCÁZAR MARTÍNEZ, B. (2002). Los canales de distribución en el sector turístico. ESIC Editorial. Madrid<br>- FELIPE GALLEGO, J. (1987). Principios Generales para la Dirección de Establecimientos Hoteleros. Gráficas Lormo. Madrid<br>- FELIPE GALLEGO, J. (1996). La Dirección Estratégica en los Hoteles del siglo XXI. McGraw-Hill ? Interamericana de España. Madrid<br>- FELIPE GALLEGO, J. (2002). Gestión de Hoteles. Una nueva visión. Paraninfo,S.A./Thomson Editores Spain. Madrid<br>- 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<br>- GATELL PAMIES, J. (1994). Hotel Hotel, Marketing. CDN, Ciencias de la Dirección,S.A. Madrid<br>- IGLESIAS TOBAR, J. R.; TALÓN, P.; GARCÍA-VIANA, R. (2007). Comercialización de Productos y Servicios Turísticos. Editorial Síntesis. Madrid<br>- ISMAIL, A. (2001). Operaciones y Procesos Hoteleros. Gestión del Alojamiento. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid<br>- GONZÁLEZ, L.; TALÓN, P. (2003). Dirección hotelera. Operaciones y Procesos. Editorial Síntesis. Madrid<br>- KASAVANA, M. L.; SMITH, D. (1982). Menu Engineering. Editions Hospitality Publications. Lansing (Estados Unidos)<br>- KOSOSSEY, M.; MAJONCHI, D. (1983). Réussir en hôtellerie et restauration. Editions BPI. Clichy (Francia)<br>- LÓPEZ BENITO, N. (2004). Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento. Editorial Síntesis. Madrid<br>- MARÍN, C. (1974). Gestión Hotelera. Ediciones Turísticas, Editur, S.L.<br>- MARTÍNEZ MONZÓ, J. (2003). Nutrición y Dietética. Editorial Síntesis. Madrid<br>- MESTRE SOLER, J. R. (2003). Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera. Gestión 2000. Barcelona<br>- MILIO BALANZÁ, I. (2000). Organización y Control del Alojamiento. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid<br>- MUÑOZ OÑATE, F.; RODRIGO MOYA, B. (2003). Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración. Editorial Universitas Internacional,SL. Madrid<br>- PÉREZ OREJA, N.; MAYOR RIVAS, G.; NAVARRO TOMÁS, V. J. (2003). Procesos de Cocina. Editorial Síntesis. Madrid<br>- RIVAS GARCÍA, J. I. (2008). Estructura y economía del Mercado Turístico. Septem Ediciones, S.L. Oviedo<br>- ROCHAT, M. (2003). Marketing y Gestión de la Restauración. Gestión 2000. Barcelona<br>- SÁNCHEZ FEITO, J. M. (1995). Procesos de Servicio en Restauración. Editorial Síntesis. Madrid<br>- TORO, J. M. (1996). Ingeniería del Menú. Jarsa Impresiones. Santiago de Chile<br>- VALLSMADELLA, J. M. (2002). Técnicas de Marketing y Estrategias para Restaurantes. Pearson Educación. Madrid<br>- VOGELER RUIZ, C.; HERNÁNDEZ ARMAND, E. (2000). El Mercado Turístico. Estructura, Operaciones y Procesos de Producción. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces. Madrid<br>- WEISSINGER, S. S. (2001). Introducción a las Actividades Hoteleras. Paraninfo S.A./Thomson Editores Spain. Madrid<br>Estudios e Informes: AECIT (varios autores): La Actividad Turística Española (varios anos: desde 2008 a 2015), FEH, ACHE, BDO Consulting, Horwath Consulting España, Ernst & Young, Mazars,... Revistas y Seminarios Turísticos: Tecnohotel, Gestión de Hoteles y Empresas Turísticas, Hostelmarket, SPIC, Editur, IH, Hotelería Gallega & Turismo, Hostelería y Restauración, Nexotur, ... |

| Recomendaciones |
|---|
| **Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente** |

| |
|---|
| |
| Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente |
| |
| Asignaturas que continúan el temario |
| |
| Otros comentarios |
| |

(*) La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías