



| Guía Docente          |  |                    |                |           |
|-----------------------|--|--------------------|----------------|-----------|
| Datos Identificativos |  |                    |                | 2020/21   |
| Asignatura (*)        | Aloxamentos e Restauración II  |                    | Código         | 662G01022 |
| Titulación            | Grao en Turismo  |                    |                |           |
| Descritores           |  |                    |                |           |
| Ciclo                 | Período  | Curso              | Tipo           | Créditos  |
| Grao                  | 1º cuatrimestre  | Terceiro           | Obrigatoria    | 6         |
| Idioma                | Galego   |                    |                |           |
| Modalidade docente    | Híbrida  |                    |                |           |
| Prerrequisitos        |  |                    |                |           |
| Departamento          |  |                    |                |           |
| Coordinación          | Rivas Iglesias, Carlos Alberto   | Correo electrónico | c.rivas@udc.es |           |
| Profesorado           | Rivas Iglesias, Carlos Alberto   | Correo electrónico | c.rivas@udc.es |           |
| Web                   |  |                    |                |           |
| Descrición xeral      | A materia de Aloxamentos e Restauración, esta dividida en dúas partes: Aloxamentos e Restauración I e Aloxamentos e Restauración II.<br>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. |                    |                |           |



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Plan de continxencia</b> | <p>1. Modificacións nos contidos<br/>Non hai cambios.</p> <p>2. Metodoloxías<br/>*Metodoloxías docentes que se manteñen<br/>- Traballo tutelado en equipo (máx. 5 persoas)<br/>- Traballos individuais<br/>- Proba Obxectiva<br/>*Metodoloxías docentes que se modifican<br/>- ?SESIÓN MAXISTRAL?, substitúese a presenza física do profesor/a pola presenza virtual vía Microsoft Teams. Así mesmo, abrírase un foro de dúbidas en Moodle e colgaranse pequenos vídeos titoriais na devandita plataforma e en Stream.<br/>- ?TRABALLOS TUTELADOS?, substitúese a exposición presencial dos mesmos polo alumnado, pola exposición a través de Microsoft Teams.</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada ao alumnado<br/>Ferramenta: Moodle, Microsoft Teams, Stream y Correo electrónico. En canto á temporización: o alumnado pode contactar co profesor/a, tanto en horas de clase como fóra delas, para concertar titorías, xa que está a súa disposición.</p> <p>4. Modificacións na avaliación<br/>Metodoloxía/ Peso na cualificación/ Descrición<br/>- Traballo en equipo / 20% / Traballo tutelado en equipo (máx. 5 persoas).<br/>- Traballo individual / 20% / Traballo tutelado individual.<br/>- Proba Obxectiva / 60% /</p> <p>No caso de que o alumnado non entregase algún dos traballos tutelados ou non chegase á nota mínima esixida, a Proba Obxectiva terá un peso na cualificación do 100%, é dicir, que para superar a materia, precisase obter 5 puntos sobre 10 na mesma.</p> <p>*Observacións de avaliación:<br/>A entrega dos traballos realizarase a través da plataforma Moodle.</p> <p>Na Segunda Oportunidade, o alumnado deberá entregar, a través da plataforma Moodle, un Traballo individual sobre un tema proposto polo profesorado, cun peso na cualificación do 100%, é dicir, que para superar a materia, precisase obter 5 puntos sobre 10 no traballo.</p> <p>5. Modificacións da bibliografía ou webgrafía<br/>Non hai cambios.</p> |
|-----------------------------|---|

| Competencias / Resultados do título |   |
|-------------------------------------|---|
| Código                              | Competencias / Resultados do título   |
| 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 afrontarse.   |
| 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.  |

| Resultados da aprendizaxe  |  |          |                      |
|--|--|----------|----------------------|
| Resultados de aprendizaxe  | Competencias / Resultados do título    |          |                      |
| Coñecer 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             |
| Coñecer a terminoloxía técnica empregada, e xerar e interpretar a documentación básica asociada á prestación dos servizos demandados por clientes/as no campo da restauración.   | A13<br>A14<br>A21                      | B2<br>B6 | C1<br>C2<br>C7       |
| Coñecer 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/á cliente/a.  | A6<br>A34<br>A35                       | B3<br>B5 | C5<br>C6             |
| Coñecer 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             |

| Contidos |          |
|----------|----------|
| Temas    | Subtemas |



|   |   |
|---|---|
| TEMA 1. - OS SERVIZOS DUN HOTEL: ALMACÉN XERAL, ECONOMATO E ADEGA | <ul style="list-style-type: none"><li>1.1.- Introducción e Proxección: datos a considerar</li><li>1.2.- Organización e funcións</li><li>1.3.- Planificación de tarefas e control</li><li>1.4.- Documentos de control: fichas, inventarios permanentes, ...</li><li>1.5.- Xestión e valoración de stocks, manual e informático</li><li>1.6.- Sistemas de conservación e frío<ul style="list-style-type: none"><li>1.6.1.- Temperatura ambiente</li><li>1.6.2.- Frío positivo</li><li>1.6.3.- Conxelación e ultraconxelación</li></ul></li></ul>  |
| TEMA 2.- OS SERVIZOS DUN HOTEL: RESTAURACIÓN                      | <ul style="list-style-type: none"><li>2.1.- Restauración hostaleira: Introducción</li><li>2.2.- Clasificación dos servizos de restauración: restaurante á carta, comedor de menús, servizos especiais, buffet, bar, cafetería, coffee shop, discoteca</li><li>2.3.- Planificación de Restaurante e Bar: Investigación de mercados, dotación de mobiliario e material propio das distintas zonas</li><li>2.4.- Mayordomía: dotación de vaixela, xogo de cubertos, cristalería, ourivaría e lenzaría</li></ul>  |
| 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 almorzos<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, guerdón 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 almorzos<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, guerdón 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<ul style="list-style-type: none"><li>5.5.1.- Imputación de consumos</li><li>5.5.2.- Documentos de control</li></ul></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.- Cociña. Organización</li><li>6.2.- Funcións da brigada de cociña: xefe/a de cociña, partidas, etc.</li><li>6.3.- Planificación de tarefas: Mise-en- plâce 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<ul style="list-style-type: none"><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></ul></li><li>7.3.- Seguridade e hixiene en cociña</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<ul style="list-style-type: none"><li>8.3.1.- Mobiliario e maquinaria, utillaxe e ferramentas, produtos non perecedoiros e perecedoiros</li></ul></li></ul>  |



|  |  |
|--|--|
| TEMA 9.- EVENTOS   | 99.1.- Salas de reunións e banquetes<br>9.2.- Estrutura organizativa<br>9.3.- Contrato<br>9.4.- Memorándum<br>9.5.- Informe do Maitre e do chef<br>9.6.- Telepresencia holográfica   |
| TEMA 10.- RESTAURACIÓN EXTRAHOTELERA                             | 10.1.- Concepto e clasificación de food service<br>10.2.- Estrutura sectorial da restauración en España<br>10.3.- Conceptos de restauración, neorestauración, empresas de colectividade e Cátering<br>10.4.- Novos hábitos alimenticios<br>10.5.- Novos sistemas de produción<br>10.6.- Restaurantes, cafeterías e bares. Lexislación aplicable en Galicia   |
| TEMA 11.- ANÁLISE DE VENDAS E RENDEMENTOS EN ALIMENTOS E BEBIDAS | 11.1.- Os principios de Omnes<br>11.2.- Menu Engineering<br>11.3.- Revenue Management en Restauración: Rev-Pash<br>11.4.- A carta<br>11.4.1.- Estratexias de merchandising<br>11.4.2.- Deseños<br>11.5.- Análise das vendas de bebidas no Restaurante e no Bar<br>11.5.1.- Rendementos ( PSR)  |
| 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.- Hotéis 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   |



## Planificación

| Metodoloxías / probas  | Competencias / Resultados                | Horas lectivas (presenciais e virtuais) | Horas traballo autónomo | Horas totais |
|------------------------|--|---|-------------------------|--------------|
| Sesión maxistral       | A6 A12 A14 A20 A21<br>A35 B5 C2 C5 C7 C8 | 31                                      | 43                      | 74           |
| Solución de problemas  | A24 A32 B1 B3 B4 C4<br>C6                | 12                                      | 12                      | 24           |
| Traballos tutelados    | A13 A33 A34 B6 B7<br>C1 C3               | 2                                       | 24                      | 26           |
| Proba obxectiva        | A12 A14 A20 A21 B1<br>B2 B3              | 2                                       | 20                      | 22           |
| Atención personalizada |  | 4                                       | 0                       | 4            |

\*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado

## Metodoloxías

| Metodoloxías          | Descrición  |
|-----------------------|---|
| Sesión maxistral      | Exposición oral por parte do profesorado dos aspectos fundamentais da materia. As exposicións complementarase co uso de medios audiovisuais e a introdución dalgunhas preguntas dirixidas ao estudiantado, coa finalidade de transmitir coñecementos e facilitar a aprendizaxe. |
| Solución de problemas | Conxunto de probas prácticas que serven para ir preparando a avaliación dos coñecementos que ten o alumnado da materia, ao longo do curso.  |
| Traballos tutelados   | O alumnado realizará diferentes traballos sobre temas específicos recomendados polo profesorado. O traballo tutelado realizarase, a ser posible, en grupos de non máis de cinco alumnos/as e manteranse reunións periódicas co profesorado para o seu seguimento.               |
| Proba obxectiva       | 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 alumnado.  |

## Atención personalizada

| Metodoloxías        | Descrición  |
|---------------------|---|
| Traballos tutelados | Concíbense como horas de traballo presencial co profesor/a por parte do alumno/a, para o seguimento e orientación do mesmo/a. Implican participación obrigatoria para o alumnado.<br>En canto ao estudiantado 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 profesorado, a través de correo electrónico, do campus virtual ou medios similares. |

## Avaliación

| Metodoloxías        | Competencias / Resultados   | Descrición   | Cualificación |
|---------------------|-----------------------------|--|---------------|
| Proba obxectiva     | A12 A14 A20 A21 B1<br>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            |
| Traballos tutelados | A13 A33 A34 B6 B7<br>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            |

## Observacións avaliación



Segundo a participación do alumnado na materia, a avaliación contempla dúas opcións:

Opción A (Primeira Oportunidade 1ª Convocatoria).- Para o alumnado que asiste/participa nas actividades de clase (alumnos/as que acrediten a súa asistencia, polo menos, ao 85% das clases) e para o alumnado 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%.

Dita proba obxectiva, abarcará 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 obterase da avaliación da proba obxectiva e dos traballos tutelados.

No conxunto das dúas partes (20% e 80%), o alumnado deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

Con todo, 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/as que non acrediten a súa asistencia, polo menos, ao 85% das clases) ou non entregou algún dos traballos tutelados ou non chegou ao mínimo de puntos esixido neles

- 1) Proba obxectiva 100%

Dita proba obxectiva única (100%), abarcará 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 alumnado deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

Na segunda oportunidade da Primeira Convocatoria, e nas oportunidades de posteriores convocatorias, aplicarase o sistema de avaliación por proba obxectiva única (100%).

Independentemente de todo o anterior, para superar a materia Aloxamentos e Restauración II, todo o alumnado deberá 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 maneira indistinta

## Fontes de información

### Bibliografía básica

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





|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Bibliografía complementaria</b> | <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 GALLEGO, J. (1987). Principios Generales para la Dirección de Establecimientos Hoteleros. Gráficas Lormo. Madrid</li><li>- FELIPE GALLEGO, J. (1996). La Dirección Estratégica en los Hoteles del siglo XXI. McGraw-Hill ? Interamericana de España. Madrid</li><li>- FELIPE GALLEGO, 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> |
|------------------------------------|---|

## Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente



|  |
|--|
|  |
| Materias que se recomenda cursar simultaneamente |
|  |
| Materias que continúan o temario                 |
|  |
| Observacións                                     |
|  |

(\*A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías