



Guía Docente				
Datos Identificativos				2022/23
Asignatura (*)	Aloxamentos e Restauración II		Código	662G01022
Titulación	Grao en Turismo			
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuatrimestre	Terceiro	Obrigatoria	6
Idioma	CastelánGalego			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Humanidades			
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	<p>A materia de Aloxamentos e Restauración, está 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>			

Competencias do título	
Código	Competencias 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 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.
----	---

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias 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 A13 A14 A20 A21 A24	B1 B7	C3 C4 C6 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 A33	B1 B4	C6 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 A14 A21	B2 B6	C1 C2 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 A34 A35	B3 B5	C5 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 A21	B3	C6 C7

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



<p>TEMA 3.- RESTAURACIÓN: SISTEMAS DE SERVIZO</p>	<ul style="list-style-type: none">3.1.- Sistemas de servizo e xeneralidades do seu desenvolvemento: ?Mise en plâce?3.2.- ?Mise en plâce?, planificación e desenvolvemento de distintos servizos<ul style="list-style-type: none">3.2.1.- Servizo de almorzos<ul style="list-style-type: none">3.2.1.1.- Buffet, Tradicional e room-service3.2.2.- Servizo de xantar e cea<ul style="list-style-type: none">3.2.2.1.- Buffet3.2.2.2.- Tradicional e formas de prestalo: americano, á inglesa, á francesa, guerdón e á rusa3.3.- Servizo de banquetes<ul style="list-style-type: none">3.3.1.- Diferentes montaxes3.3.2.- Prestación do servizo3.3.3.- Protocolo Oficial de banquetes3.3.4.- Colocación de bandeiras3.4.- Montaxe e distribución do servizo de cocktails3.5.- Relación con outros departamentos3.6.- O Caixeiro- facturista<ul style="list-style-type: none">3.6.1.- Desenvolvemento do servizo. POS (Point of Sale) dixitalizado3.6.2.- Folla de liquidación, facturas e comandas
<p>TEMA 4.- RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS DA OFERTA</p>	<ul style="list-style-type: none">3.1.- Sistemas de servizo e xeneralidades do seu desenvolvemento: ?Mise en plâce?3.2.- ?Mise en plâce?, planificación e desenvolvemento de distintos servizos<ul style="list-style-type: none">3.2.1.- Servizo de almorzos<ul style="list-style-type: none">3.2.1.1.- Buffet, Tradicional e room-service3.2.2.- Servizo de xantar e cea<ul style="list-style-type: none">3.2.2.1.- Buffet3.2.2.2.- Tradicional e formas de prestalo: americano, á inglesa, á francesa, guerdón e á rusa3.3.- Servizo de banquetes<ul style="list-style-type: none">3.3.1.- Diferentes montaxes3.3.2.- Prestación do servizo3.3.3.- Protocolo Oficial de banquetes3.3.4.- Colocación de bandeiras3.4.- Montaxe e distribución do servizo de cocktails3.5.- Relación con outros departamentos3.6.- O Caixeiro- facturista<ul style="list-style-type: none">3.6.1.- Desenvolvemento do servizo. POS (Point of Sale) dixitalizado3.6.2.- Folla de liquidación, facturas e comandas4.1.- Composición do produto de restauración<ul style="list-style-type: none">4.1.1.- Bens materiais4.1.2.- Complementos do produto4.1.3.- Extensión do produto4.2.- A oferta: menús, cartas, suxestións, buffets, banquetes, room-service4.3.- Planificación e programación de menús e cartas4.4.- Requisitos gastronómicos



TEMA 5.- RESTAURACIÓN: OS CUSTOS	<ul style="list-style-type: none">5.1.- Definición e clases de custos5.2.- Marxe Bruta de restauración. Food-cost, prime-cost e custo de persoal5.3.- Custo dun prato: ficha técnica, ficha de escandallo, ?5.4.- Custo dun banquete5.5.- Determinación do consumo de comida e bebida5.5.1.- Imputación de consumos5.5.2.- Documentos de control5.6.- Conta de explotación5.7.- Prezo de venda en restauración: elementos a considerar
TEMA 6.- OS SERVIZOS DUN HOTEL: COCIÑA	<ul style="list-style-type: none">6.1.- Cocíña. Organización6.2.- Funcións da brigada de cocíña: xefe/a de cocíña, partidas, etc.6.3.- Planificación de tarefas: Mise-en- plâce e xornada diaria6.4.- Desenvolvemento do servizo6.5.- Documentos de control: pedido a mercado, a economato, relevé, diario de produción, ?
TEMA 7.- COCIÑA: PLANIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none">7.1.- Aspectos básicos na súa construción7.2.- Concepción moderna do equipamento e a súa distribución en planta por zonas7.2.1.- Equipos compactos, modulares e de apoio7.2.2.- Zonas: conservación, preparación, cocción, pastelería, entrega, office e plonge7.3.- Seguridade e hixiene en cocíña
TEMA 8.- O DEPARTAMENTO DE COMPRAS	<ul style="list-style-type: none">8.1.- Provedores: compras, política e xestión8.2.- Organización do departamento de compras8.3.- Control de calidade en función de cada artigo8.3.1.- Mobiliario e maquinaria, utillaxe e ferramentas, produtos non perecedoiros e perecedoiros
TEMA 9.- EVENTOS	<ul style="list-style-type: none">9.1.- Salas de reunións e banquetes9.2.- Estrutura organizativa9.3.- Contrato9.4.- Memorándum9.5.- Informe do Maître e do chef9.6.- Telepresencia holográfica
TEMA 10.- RESTAURACIÓN EXTRAHOTELEIRA	<ul style="list-style-type: none">10.1.- Concepto e clasificación de food service10.2.- Estrutura sectorial da restauración en España10.3.- Conceptos de restauración, neorestauración, empresas de colectividade e Cátering10.4.- Novos hábitos alimenticios10.5.- Novos sistemas de produción10.6.- Restaurantes, cafeterías e bares. Lexislación aplicable en Galicia
TEMA 11.- ANÁLISE DE VENDAS E RENDEMENTOS EN ALIMENTOS E BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none">11.1.- Os principios de Omnes11.2.- Menu Engineering11.3.- Revenue Management en Restauración: Rev-Pash11.4.- A carta11.4.1.- Estratexias de merchandising11.4.2.- Deseños11.5.- Análise das vendas de bebidas no Restaurante e no Bar11.5.1.- Rendementos (PSR)



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

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias	Horas presenciais	Horas non presenciais / traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A6 A12 A14 A20 A21 A35 B5 C2 C5 C7 C8	31	43	74
Solución de problemas	A24 A32 B1 B3 B4 C4 C6	8	15	23
Traballos tutelados	A13 A33 A34 B6 B7 C1 C3	2	24	26
Prácticas clínicas	A6 A12 A13 A14 A20 A21 A33 A34 B1 B2 B3 B6 B7 C1 C3	1	0	1
Proba obxectiva	A12 A14 A20 A21 B1 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 estudantado, 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.
Prácticas clínicas	Trátase dun proceso instrucional que deberá ter lugar nun establecemento de Aloxamento Turístico, no que o estudantado observará e participará en actividades clínicas reais para proporcionarlle a oportunidade de aplicar feitos, teorías e principios relacionados coa práctica da profesión.
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	<p>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.</p> <p>En canto ao estudantado 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.</p>

Avaliación

Metodoloxías	Competencias	Descrición	Cualificación
Proba obxectiva	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.	75
Traballos tutelados	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
Prácticas clínicas	A6 A12 A13 A14 A20 A21 A33 A34 B1 B2 B3 B6 B7 C1 C3	O alumnado deberá superar satisfactoriamente un período de formación práctica nunha empresa de Aloxamentos Turísticos, cuxa duración será establecida de común acordo polo responsable da materia e o coordinador/a de Prácticas. Estas prácticas desenvolveranse ao longo do segundo curso ou do terceiro de maneira indistinta.	5

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) Prácticas Clínicas 5%

3) Proba obxectiva 75%. A Proba Obxectiva, abarcará toda a materia e consistirá na resolución de exercicios breves, responder 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 dos Traballos tutelados, das Prácticas Clínicas e da Proba Obxectiva. No conxunto das partes (20%, 5% e 75%), 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 7,5 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 entregue algún dos traballos tutelados ou non chegue ao mínimo de puntos esixido neles, ou non realice (por causa imputable a el) ou non supere satisfactoriamente as Prácticas Clínicas

1) Proba Obxectiva 100%. Dita Proba Obxectiva única (100%), abarcará toda a materia e consistirá na resolución de exercicios breves, responder 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.

Caso de que o alumnado entregase os Traballos tutelados, pero non puidese realizar as Prácticas Clínicas por causas non imputables a el, o peso da avaliación será:

1) Traballos tutelados 20% (puntuación mínima esixida de 0,5 puntos sobre 2 totais)

2) Proba Obxectiva 80% (puntuación mínima esixida de 3,2 puntos sobre 8 puntos totais).

Na segunda oportunidade da Primeira Convocatoria, e nas oportunidades de posteriores convocatorias, aplicarase o sistema de avaliación por Proba Obxectiva única (100%), caso de non realizar (por causa imputable ao alumnado) ou non superar satisfactoriamente as Prácticas Clínicas, é dicir, que para superar a materia, precisará obter 5 puntos sobre 10 na proba. Se realizou e superou as Prácticas Clínicas no presente ou precedentes cursos, o peso da Proba Obxectiva será do 95% (9,5 puntos sobre 10) e o das Prácticas Clínicas un 5% (0,5 puntos sobre 10), debendo obterse no conxunto das partes (20% e 80%) unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 para superar a materia.

O alumnado que non se presente á Proba Obxectiva

(independentemente da convocatoria de que se trate), será cualificado cun

"NP" (Non Presentado), aínda no caso de tener feito, presentado e

exposto traballos tutelados ou outras actividades que computen na avaliación

Implicacións do plaxio: "A realización fraudulenta das probas ou actividades de avaliación implicará directamente a cualificación de suspenso '0' na materia na convocatoria correspondente, invalidando así calquera cualificación obtida en todas as actividades de avaliación de cara a convocatoria extraordinaria".

Atención á Diversidade:

"A materia poderá ser adaptada ao estudiantado que precise da adopción de medidas encamiñadas ao apoio á diversidade (física, visual, auditiva, cognitiva, de aprendizaxe ou relacionada coa saúde mental). De ser o caso, deberán contactar cos servizos dispoñíbeis na UDC/no Centro: nos prazos oficiais estipulados de maneira previa a cada cuatrimestre académico, coa Unidade de Atención á Diversidade (<https://www.udc.es/cufie/ADI/apoioalumnado/>); no seu defecto, coa tutora ADI da Facultade de Turismo".



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
- ALCALDE SAN MIGUEL, P. (2019). Calidad.. Ed. Paraninfo. (3ª Edición). Madrid.



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

Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente



Aloxamentos e Restauración I/662G01014

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