



| Guía Docente | | | | |
|-----------------------|---|--------------------|----------------|------------|
| Datos Identificativos | | | | 2023/24 |
| Asignatura (*) | Aloxamentos e Restauración II | | Código | 662G01022d |
| Titulación | | | | |
| Descritores | | | | |
| Ciclo | Período | Curso | Tipo | Créditos |
| Grao | 1º cuatrimestre | Terceiro | Obrigatoria | 6 |
| Idioma | CastelánGalego | | | |
| Modalidade docente | Non 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 / Resultados do título | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Código | Competencias / Resultados do título |

| 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 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 | <ul style="list-style-type: none">1.1.- Introducción e Proxección: datos a considerar1.2.- Organización e funcións1.3.- Planificación de tarefas e control1.4.- Documentos de control: fichas, inventarios permanentes, ...1.5.- Xestión e valoración de stocks, manual e informático1.6.- Sistemas de conservación e frío<ul style="list-style-type: none">1.6.1.- Temperatura ambiente1.6.2.- Frío positivo1.6.3.- Conxelación e ultraconxelación |
| TEMA 2.- OS SERVIZOS DUN HOTEL: RESTAURACIÓN | <ul style="list-style-type: none">2.1.- Restauración hostaleira: Introducción2.2.- Clasificación dos servizos de restauración: restaurante á carta, comedor de menús, servizos especiais, buffet, bar, cafetería, coffee shop, discoteca2.3.- Planificación de Restaurante e Bar: Investigación de mercados, dotación de mobiliario e material propio das distintas zonas2.4.- Mayordomía: dotación de vaixela, xogo de cubertos, cristalería, ourivaría e lenzaría |
| TEMA 3.- RESTAURACIÓN: SISTEMAS DE SERVIZO | <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.- Buffet<ul style="list-style-type: none">3.2.2.2.- Tradicional e formas de prestalo: americano, á inglesa, á francesa, gueridón 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 |



| | |
|---|---|
| TEMA 4.- RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS DA OFERTA | <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 bebida<ul style="list-style-type: none">5.5.1.- 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.- Cociña. Organización6.2.- Funcións da brigada de cociña: xefe/a de cociña, 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 zonas<ul style="list-style-type: none">7.2.1.- Equipos compactos, modulares e de apoio7.2.2.- Zonas: conservación, preparación, cocción, pastelería, entrega, office e plonge7.3.- Seguridade e hixiene en cociña |
| 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 artigo<ul style="list-style-type: none">8.3.1.- Mobiliario e maquinaria, utillaxe e ferramentas, produtos non perecedoiros e perecedoiros |



| | |
|--|--|
| TEMA 9.- EVENTOS | 99.1.- Salas de reunións e banquetes 9.2.- Estrutura organizativa 9.3.- Contrato 9.4.- Memorándum 9.5.- Informe do Maitre e do chef 9.6.- Telepresencia holográfica |
| TEMA 10.- RESTAURACIÓN EXTRAHOTELERA | 10.1.- Concepto e clasificación de food service 10.2.- Estrutura sectorial da restauración en España 10.3.- Conceptos de restauración, neorestauración, empresas de colectividade e Cátering 10.4.- Novos hábitos alimenticios 10.5.- Novos sistemas de produción 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 11.2.- Menu Engineering 11.3.- Revenue Management en Restauración: Rev-Pash 11.4.- A carta 11.4.1.- Estratexias de merchandising 11.4.2.- Deseños 11.5.- Análise das vendas de bebidas no Restaurante e no Bar 11.5.1.- Rendementos (PSR) |
| TEMA 12.- DIRECCIÓN | 12.1.- Concepto xeral 12.2.- Política e obxectivos: planificación, organización, motivación, coordinación e control 12.3.- Dirección por obxectivos e o control orzamentario: orzamento e desviacións 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 13.1.1.- Management 13.1.2.- Sale and lease back 13.1.3.- Xestión dos espazos 13.2.- Tendencias ecolóxicas 13.2.1.- Emas, ISO 14001, ? 13.3.- Tendencias políticas (regulacións) 13.4.- Tendencias tecnolóxicas 13.4.1.- MIS, Internet, redes sociais, apps, sistemas biométricos ? 13.4.2.- Creación de novos produtos ou servizos: deseño 13.5.- Tendencias socioculturais 13.6.- Tendencias demográficas 13.6.1.- Novos segmentos 13.7.- Tendencias psicoculturais 13.7.1.- Hotéis concepto: culturais, lifestyle, para milenials, by adults, party hotels, ? 13.8.- Soft Opening |
| TEMA 14.- SISTEMA DE SEGURIDADE NA HOSTALERÍA | 14.1.- Concepto de seguridade 14.2.- Principios empregados contra incendios 14.3.- Consignas de seguridade 14.4.- Seguros 14.4.1.- Concepto e riscos que cobren 14.4.2.- Danos non cubertos 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 A35 B5 C2 C5 C7 C8 | 8 | 32 | 40 |
| Solución de problemas | A24 A32 B1 B3 B4 C4 C6 | 1 | 16 | 17 |
| Traballos tutelados | A13 A33 A34 B6 B7 C1 C3 | 1 | 37 | 38 |
| Prácticas clínicas | A6 A12 A13 A14 A20 A21 A24 A33 A34 B1 B2 B3 B6 B7 C1 C3 | 1 | 17 | 18 |
| Proba obxectiva | A12 A14 A20 A21 B1 B2 B3 | 1 | 34 | 35 |
| Atención personalizada | | 2 | 0 | 2 |

*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. Nesta exposición, substituirase a presenza física do profesor/a por a presenza virtual vía Microsoft Teams. Así mesmo, abrirase un foro de dúbidas en Moodle e colgaranse pequenos vídeos tutoriais na devandita plataforma e en Stream. 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. A solución de problemas farase: de maneira virtual, a través da plataforma Moodle ou de correo electrónico. |
| Traballos tutelados | O alumnado realizará diferentes traballos sobre temas específicos recomendados polo profesor/a. Caso de Traballos en equipo, se é posible, realizaranse en grupos de non máis de tres alumnos/ as e manteranse reunións periódicas co profesor/a (de maneira virtual, a través da plataforma Moodle ou de correo electrónico), 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 presencial 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 | A atención personalizada que se describe en relación a estas metodoloxías concíbese como momentos de traballo presencial co profesorado, a través de correo electrónico, do campus virtual ou medios similares, polo que implican unha participación obrigatoria para o alumnado. |

Avaliación

| Metodoloxías | Competencias / Resultados | Descrición | Cualificación |
|--------------------|---|---|---------------|
| Prácticas clínicas | A6 A12 A13 A14 A20 A21 A24 A33 A34 B1 B2 B3 B6 B7 C1 C3 | Valorarase a participación en foros e/o o visionado, análise e comentario, de vídeos colgados na plataforma Moodle. | 10 |



| | | | |
|---------------------|-----------------------------|--|----|
| 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. | 50 |
| Traballos tutelados | A13 A33 A34 B6 B7 C1 C3 | Terase en conta na súa valoración: a participación activa, 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. | 40 |

Observacións avaliación



Avaliación en detalle:

Na Primeira Oportunidade dá 1ª Convocatoria:

- 1) Traballos tutelados 40%
- 2) Prácticas Clínicas 10%
- 3) Proba Obxectiva 50%. A Proba Obxectiva, abarcará toda a materia e consistirá na resolución de exercicios breves, responder a cuestións curtas e/o de resposta múltiple e/o preguntas de desenvolvemento.

A planificación exposta nesta guía docente supón a aplicación dun sistema de avaliación continua, polo que a cualificación final obterase dá avaliación dos Traballos tutelados, das Prácticas Clínicas e dá Proba Obxectiva. Non conxunto das partes (40%, 10% e 50%), ou alumnado deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10. Con todo, non considerárase superada a materia, se nos Traballos Tutelados non obtense un mínimo de puntuación de 1,6 sobre 4 puntos totais, ou na Proba Obxectiva non obtense un mínimo de 2 puntos sobre 5 puntos totais. Non caso de que o alumnado non realice as Prácticas Clínicas por causa non imputable a él, a Proba Obxectiva pasaría a ter un peso do 60% e a puntuación mínima esixible sería de 2,4 puntos de 6 puntos totais. Se non se obtén a puntuación mínima nalgunha das dúas partes, a cualificación final da materia non poderá ser superior a 4,5 puntos.

?Ao alumnado con dispensa académica de exención de asistencia (segundo a normativa aplicable), poderánselle asignar actividades alternativas, titorías específicas ou outras medidas que se consideren oportunas, para non prexudicar a súa cualificación.?

Na Segunda Oportunidade dá 1ª Convocatoria, e oportunidades de posteriores convocatorias:

Realizarase unha Proba Obxectiva, que consistirá na resolución de exercicios breves, responder a cuestións curtas e/o de resposta múltiple e/o preguntas de desenvolvemento, onde a parte práctica correspondente aos Traballos tutelados terá un peso do 40% e o resto o 60%. Esta proba representará ou 100% dá nota final. Ou alumnado deberá obter unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

Se se acredita ter realizadas e superadas as Prácticas Clínicas no presente ou precedentes cursos, na Proba Obxectiva, a parte práctica correspondente aos Traballos tutelados terá un peso do 40%, as Prácticas Clínicas o 10% e o resto o 50%, debendo obterse no conxunto das partes 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 ter feito, presentado e exposto traballos tutelados ou outras actividades que computen na avaliación.

Implicacións da fraude académica na realización das probas ou actividades de avaliación: a realización fraudulenta das probas ou actividades de avaliación, unha vez comprobada, implicará directamente a cualificación de suspenso na convocatoria en que se cometa a falta e respecto da materia en que se cometese: o/a estudante será cualificado con ?suspenso? (nota numérica 0) na convocatoria correspondente do curso académico, tanto se a comisión da falta se produce na primeira oportunidade como na segunda. Para isto, procederase a modificar a súa cualificación na acta de primeira oportunidade, se fose necesario.

Atención á diversidade: a materia poderá ser adaptada ao estudantado 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, nos prazos oficiais estipulados de maneira previa a cada cuatrimestre académico, cos servizos dispoñíbeis na UDC, coa Unidade de Atención á Diversidade (<https://www.udc.es/cufie/ADI/apoioalumnado/>); no seu defecto, co/a Titor/a ADI da Facultade de Turismo.

Perspectiva de Xénero: Segundo se recolle nas distintas normativas de aplicación para a docencia universitaria deberase incorporar a perspectiva de xénero nesta materia (usarase linguaxe non sexista, utilizarase bibliografía de autores/as de ambos sexos, propiciarse a intervención en clase de alumnos e alumnas...). Traballarse para identificar e modificar prexuízos e actitudes sexistas e influirase na contorna para modificalos e fomentar valores de respecto e igualdade. Deberanse detectar situacións de discriminación por razón de xénero e proporanse accións e medidas para corrixilas.



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



| | |
|------------------------------------|---|
| Bibliografía complementaria | <ul style="list-style-type: none">- ROCHAT, M. (2003). Marketing y Gestión de la Restauración. Gestión 2000. Barcelona- RIVAS GARCÍA, J. I. (2008). Estructura y economía del Mercado Turístico. Septem Ediciones, S.L. Oviedo- ANTUÑA SUAREZ, B. (2008). Manual Práctico de los Derechos del Consumidor en el Sector Turístico. Septem, Ediciones S.L. Oviedo- BLASCO PERIS, A. (2002). La Empresa y el Producto Turístico . Editorial Civitas. Madrid- ARRILLAGA, J. I. (1982). Gestión de Producción, I. Puerta del Sol. Textos. Madrid- CUNHA, L. (2007). Introdução ao Turismo. Editorial Verbo- ARANDA HIPÓLITO, Á.-W. (1994). Gestión Técnico-Económica de Hoteles. Editorial del Centro de Estudios Ramón Areces, S.A. Madrid- Del ALCÁZAR MARTÍNEZ, B. (2002). Los canales de distribución en el sector turístico. ESIC Editorial. Madrid- FELIPE GALLEGO, J. (1987). Principios Generales para la Dirección de Establecimientos Hoteleros. Gráficas Lormo. Madrid- FELIPE GALLEGO, J. (1996). La Dirección Estratégica en los Hoteles del siglo XXI. McGraw-Hill ? Interamericana de España. Madrid- FELIPE GALLEGO, J. (2002). Gestión de Hoteles. Una nueva visión. Paraninfo,S.A./Thomson Editores Spain. Madrid- GATELL PAMIES, J. (1994). Hotel Hotel, Marketing. CDN, Ciencias de la Dirección,S.A. 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- IGLESIAS TOBAR, J. R.; TALÓN, P.; GARCÍA-VIANA, R. (2007). Comercialización de Productos y Servicios Turísticos. Editorial Síntesis. Madrid- KASAVANA, M. L.; SMITH, D. (1982). Menu Engineering. Editions Hospitality Publications. Lansing (Estados Unidos)- 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- 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- 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 recomenda 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