



Guía Docente				
Datos Identificativos			2023/24	
Asignatura (*)	Aloxamentos e Restauración II		Código	662G01022d
Titulación	Grao en Turismo (a distancia)			
Descriptoros				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuadrimestre	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	A materia de Aloxamentos e Restauración, está dividida en dúas partes: Aloxamentos e Restauración I e Aloxamentos e Restauración II.			
	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.			

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 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 / 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	B1	C3
	A13	B7	C4
	A14		C6
	A20		C8
	A21		
	A24		
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	B1	C6
	A33	B4	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	B2	C1
	A14	B6	C2
	A21		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	B3	C5
	A34	B5	C6
	A35		
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	B3	C6
	A21		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



TEMA 3.- RESTAURACIÓN: SISTEMAS DE SERVIZO	3.1.- Sistemas de servizo e xeneralidades do seu desenvolvemento: ?Mise en plâce? 3.2.- ?Mise en plâce?, planificación e desenvolvemento de distintos servizos 3.2.1.- Servizo de almozos 3.2.1.1.- Buffet, Tradicional e room-service 3.2.2.- Servizo de xantar e cea 3.2.2.1.- Buffet 3.2.2.2.- Tradicional e formas de prestalo: americano, á inglesa, á francesa, gueridón e á rusa 3.3.- Servizo de banquetes 3.3.1.- Diferentes montaxes 3.3.2.- Prestación do servizo 3.3.3.- Protocolo Oficial de banquetes 3.3.4.- Colocación de bandeiras 3.4.- Montaxe e distribución do servizo de cocktails 3.5.- Relación con outros departamentos 3.6.- O Caixeiro- facturista 3.6.1.- Desenvolvemento do servizo. POS (Point of Sale) dixitalizado 3.6.2.- Folla de liquidación, facturas e comandas
TEMA 4.- RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS DA OFERTA	3.1.- Sistemas de servizo e xeneralidades do seu desenvolvemento: ?Mise en plâce? 3.2.- ?Mise en plâce?, planificación e desenvolvemento de distintos servizos 3.2.1.- Servizo de almozos 3.2.1.1.- Buffet, Tradicional e room-service 3.2.2.- Servizo de xantar e cea 3.2.2.1.- Buffet 3.2.2.2.- Tradicional e formas de prestalo: americano, á inglesa, á francesa, gueridón e á rusa 3.3.- Servizo de banquetes 3.3.1.- Diferentes montaxes 3.3.2.- Prestación do servizo 3.3.3.- Protocolo Oficial de banquetes 3.3.4.- Colocación de bandeiras 3.4.- Montaxe e distribución do servizo de cocktails 3.5.- Relación con outros departamentos 3.6.- O Caixeiro- facturista 3.6.1.- Desenvolvemento do servizo. POS (Point of Sale) dixitalizado 3.6.2.- Folla de liquidación, facturas e comandas 4.1.- Composición do produto de restauración 4.1.1.- Bens materiais 4.1.2.- Complementos do produto 4.1.3.- Extensión do produto 4.2.- A oferta: menús, cartas, suxestións, buffets, banquetes, room-service 4.3.- Planificación e programación de menús e cartas 4.4.- Requisitos gastronómicos



TEMA 5.- RESTAURACIÓN: OS CUSTOS	5.1.- Definición e clases de custos 5.2.- Marxe Bruta de restauración. Food-cost, prime-cost e custo de persoal 5.3.- Custo dun prato: ficha técnica, ficha de escandallo, ? 5.4.- Custo dun banquete 5.5.- Determinación do consumo de comida e bebida 5.5.1.- Imputación de consumos 5.5.2.- Documentos de control 5.6.- Conta de explotación 5.7.- Prezo de venda en restauración: elementos a considerar
TEMA 6.- OS SERVIZOS DUN HOTEL: COCIÑA	6.1.- Cocina. Organización 6.2.- Funcións da brigada de cocina: xefe/a de cocina, partidas, etc. 6.3.- Planificación de tarefas: Mise-en- place e xornada diaria 6.4.- Desenvolvemento do servizo 6.5.- Documentos de control: pedido a mercado, a economato, relevé, diario de produción, ?
TEMA 7.- COCIÑA: PLANIFICACIÓN	7.1.- Aspectos básicos na súa construción 7.2.- Concepción moderna do equipamento e a súa distribución en planta por zonas 7.2.1.- Equipos compactos, modulares e de apoio 7.2.2.- Zonas: conservación, preparación, cocción, pastelería, entrega, office e plonge 7.3.- Seguridade e hixiene en cocina
TEMA 8.- O DEPARTAMENTO DE COMPRAS	8.1.- Provedores: compras, política e xestión 8.2.- Organización do departamento de compras 8.3.- Control de calidade en función de cada artigo 8.3.1.- Mobiliario e maquinaria, utillaxe e ferramentas, produtos non perecedoiros e perecedoiros
TEMA 9.- EVENTOS	9.1.- Salas de reunións e banquetes 9.2.- Estrutura organizativa 9.3.- Contrato 9.4.- Memorándum 9.5.- Informe do Maître e do chef 9.6.- Telepresencia holográfica
TEMA 10.- RESTAURACIÓN EXTRAHOTELEIRA	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.- Hoteis 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, abrírase 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:

Realízase 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 prexuizos 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	- 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 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 - 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 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 Hosteleru, hr-Hostelería y Restauración, Hostalaría Gastronomía & Turismo, Nexotur, Viajar, ...
------------------------------------	--

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 de acordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías