Guia docente				
Datos Identificativos				2022/23
Asignatura (*)	Alojamientos y Restauración II		Código	662G01022
Titulación	Grao en Turismo			
Descriptores				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Grado	1º cuatrimestre	Tercero	Obligatoria	6
Idioma	CastellanoGallego			
Modalidad docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Humanidades			
Coordinador/a	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es	
Profesorado	Rivas Iglesias, Carlos Alberto	Correo electrónico	c.rivas@udc.es	
Web				
Descripción general	La materia de Alojamientos y Restauración, está dividida en dos partes: Alojamientos y Restauración I y Alojamientos y Restauración II. Alojamientos y Restauración II tiene por objeto la explotación y dirección de las distintas empresas de restauración hotelera y extra-hotelera, aplicando las teorías propias de la gestión empresarial. Introducción a los procedimientos operativos asociados a dicha gestión. Visión individual y de conjunto del funcionamiento, estructura y organización, de los diversos departamentos de las Empresas de restauración para una gestión eficiente.			

Competencias del título	
Código	Competencias del título
A6	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
A12	Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas.
A13	Manejar técnicas de comunicación.
A14	Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.
A20	Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento.
A21	Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración.
A24	Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.
A32	Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísiticas.
A33	Creatividad.
A34	Iniciativa y espíritu emprendedor.
A35	Motivación por calidad.
B1	Capacidad de análisis y síntesis.
B2	Comunicación oral y escrita en lengua nativa.
B3	Resolución de problemas.
B4	Razonamiento crítico.
B5	Compromiso ético.
B6	Aprendizaje autónomo.
B7	Adaptación a nuevas situaciones.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.
C2	Dominar la expresión y la comprensión de forma oral y escrita de un idioma extranjero.
C3	Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida.
C4	Desarrollarse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común.
C5	Entender la importancia de la cultura emprendedora y conocer los medios al alcance de las personas emprendedoras.
C6	Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse.
C7	Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida.

C8	Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad.

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

Contenidos	
Tema	Subtema
TEMA 1.- LOS SERVICIOS DE UN HOTEL: ALMACÉN GENERAL, ECONOMATO Y BODEGA	1.1.- Introducción y Proyección: datos a considerar 1.2.- Organización y funciones 1.3.- Planificación de tareas y control 1.4.- Documentos de control: fichas, inventarios permanentes, ... 1.5.- Gestión y valoración de stocks, manual e informático 1.6.- Sistemas de conservación y frío 1.6.1.- Temperatura ambiente 1.6.2.- Frío positivo 1.6.3.- Congelación y ultracongelación
TEMA 2.- LOS SERVICIOS DE UN HOTEL: RESTAURACIÓN	2.1.- Restauración hotelera: Introducción 2.2.- Clasificación de los servicios de restauración: restaurante, comedor, servicios especiales, buffet, bar, cafetería, discoteca 2.3.- Planificación de Restaurante y Bar: Investigación de mercados, dotación de mobiliario y material propio de las distintas zonas 2.4.- Mayordomía: dotación de vajilla, cubertería, cristalería, orfebrería y lencería

TEMA 3.- RESTAURACIÓN: SISTEMAS DE SERVICIO	3.1.- Sistemas de servicio y generalidades de su desarrollo: la ?Mise-en-plâce? 3.2.- La ?Mise-en-plâce?, planificación y desarrollo de distintos servicios 3.2.1.- Servicio de desayunos 3.2.1.1.- Buffet, Tradicional y room-service 3.2.2.- Servicio de almuerzo y cena 3.2.2.1.- Buffet 3.2.2.2.- Tradicional y formas de prestarlo: americano, a la inglesa, a la francesa, gueridón y a la rusa 3.3.- Servicio de banquetes 3.3.1.- Diferentes montajes 3.3.2.- Prestación del servicio 3.3.3.- Protocolo Oficial de banquetes 3.3.4.- Colocación de banderas 3.4.- Montaje y distribución del servicio de cocktails 3.5.- Relación con otros departamentos 3.6.- El Cajero-facturista 3.6.1.- Desarrollo del servicio. POS (Point of Sale) digitalizado 3.6.2.- Hoja de liquidación, facturas y comandas
TEMA 4.- RESTAURACIÓN: CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA	4.1.- Composición del producto de restauración 4.1.1.- Bienes materiales 4.1.2.- Complementos del producto 4.1.3.- Extensión del producto 4.2.- La oferta: menús, cartas, sugerencias, buffets, banquetes, room-service 4.3.- Planificación y programación de menús y cartas 4.4.- Requisitos gastronómicos
TEMA 5.- RESTAURACIÓN: LOS COSTES	5.1.- Definición y clases de costes 5.2.- Margen Bruto de restauración. Food-cost, prime-cost y coste de personal 5.3.- Coste de un plato: ficha técnica, ficha de escandallo, ? 5.4.- Coste de un banquete 5.5.- Determinación del consumo de comida y bebida 5.5.1.- Imputación de consumos 5.5.2.- Documentos de control 5.6.- Cuenta de explotación 5.7.- Precio de venta en restauración: elementos a considerar
TEMA 6.- LOS SERVICIOS DE UN HOTEL: COCINA	6.1.- Cocina. Organización 6.2.- Funciones de la brigada de cocina: jefe/a de cocina, partidas, etc. 6.3.- Planificación de tareas: Mise en plâce y jornada diaria 6.4.- Desarrollo del servicio 6.5.- Documentos de control: pedido a mercado, a economato, relevé, diario de producción, ?
TEMA 7.- COCINA: PLANIFICACIÓN	7.1.- Aspectos básicos en su construcción 7.2.- Concepción moderna del equipamiento y su distribución en planta por zonas 7.2.1.- Equipos compactos, modulares y de apoyo 7.2.2.- Zonas: conservación, preparación, cocción, pastelería, entrega, office y plonge 7.3.- Seguridad e higiene en cocina
TEMA 8.- EL DEPARTAMENTO DE COMPRAS	8.1.- Proveedores: compras, política y gestión 8.2.- Organización del departamento de compras 8.3.- Control de calidad en función de cada artículo 8.3.1.- Mobiliario y maquinaria, utillaje y herramientas, productos no perecederos y perecederos

TEMA 9.- EVENTOS	9.1.- Salas de reuniones y banquetes 9.2.- Estructura organizativa 9.3.- Contrato 9.4.- Memorándum 9.5.- Informe del Mâitre y del chef 9.6.- Telepresencia holográfica
TEMA 10.- RESTAURACIÓN EXTRAHOTELERA	10.1.- Concepto y clasificación de food service 10.2.- Estructura sectorial de la restauración en España 10.3.- Conceptos de restauración, neorestauración, empresas de colectividades y Catering 10.4.- Nuevos hábitos alimenticios 10.5.- Nuevos sistemas de producción 10.6.- Restaurantes, cafeterías y bares. Legislación aplicable en Galicia
TEMA 11.- ANÁLISIS DE VENTAS Y RENDIMIENTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	11.1.- Los principios de Omnes 11.2.- Menu Engineering 11.3.- Revenue Management en Restauración: Rev-Pash 11.4.- La carta 11.4.1.- Estrategias de merchandising 11.4.2.- Diseños 11.5.- Análisis de las ventas de bebidas en el Restaurante y en el Bar 11.5.1.- Rendimientos (PSR)
TEMA 12.- DIRECCIÓN	12.1.- Concepto general 12.2.- Política y objetivos: planificación, organización, motivación, coordinación y control 12.3.- Dirección por objetivos y el control presupuestario: presupuesto y desviaciones 12.4.- Estudio de viabilidad: generalidades. Estudio de Mercado. Evaluación de la rentabilidad. Determinación del resultado neto
TEMA 13.- TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA HOTELERA EN EL S. XXI	13.1.- Tendencias económicas 13.1.1.- Management 13.1.2.- Sale and lease back 13.1.3.- Gestión de los espacios 13.2.- Tendencias ecológicas 13.2.1.- Emas, ISO 14001, ? 13.3.- Tendencias políticas (regulaciones) 13.4.- Tendencias tecnológicas 13.4.1.- MIS, Internet, redes sociales, apps, sistemas biométricos ? 13.4.2.- Creación de nuevos productos o servicios: diseño 13.5.- Tendencias socioculturales 13.6.- Tendencias demográficas 13.6.1.- Nuevos segmentos 13.7.- Tendencias psicoculturales 13.7.1.- Hoteles concepto: culturales, lifestile, para milenials, by adults, party hotels, ? 13.8.- Soft Opening
TEMA 14.- SISTEMA DE SEGURIDAD EN LA HOSTELERÍA	14.1.- Concepto de seguridad 14.2.- Principios empleados contra incendios 14.3.- Consignas de seguridad 14.4.- Seguros 14.4.1.- Concepto y riesgos que cubren 14.4.2.- Daños no cubiertos 14.4.3.- Seguros de hogar y de viaje

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competéncias	Horas presenciales	Horas no presenciales / trabajo autónomo	Horas totales
Sesión magistral	A6 A12 A14 A20 A21 A35 B5 C2 C5 C7 C8	31	43	74
Solución de problemas	A24 A32 B1 B3 B4 C4 C6	8	15	23
Trabajos 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
Prueba objetiva	A12 A14 A20 A21 B1 B2 B3	2	20	22
Atención personalizada		4	0	4
(*)Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos				

Metodologías	
Metodologías	Descripción
Sesión magistral	Exposición oral por parte del profesorado de los aspectos fundamentales de la materia. Las exposiciones se complementarán con el uso de medios audiovisuales y la introducción de algunas preguntas dirigidas al estudiantado, con la finalidad de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje.
Solución de problemas	Conjunto de pruebas prácticas que sirven para ir preparando la evaluación de los conocimientos que tiene el alumnado de la materia, a lo largo del curso.
Trabajos tutelados	El alumnado realizará diferentes trabajos sobre temas específicos recomendados por el profesorado. El trabajo tutelado se realizará, a ser posible, en grupos de no más de cinco alumnos/as y se mantendrán reuniones periódicas con el profesorado para su seguimiento.
Prácticas clínicas	Se trata de un proceso instruccional que deberá tener lugar en un establecimiento de Alojamiento Turístico, en el que el estudiantado observará y participará en actividades clínicas reales para proporcionarle la oportunidad de aplicar hechos, teorías y principios relacionados con la práctica de la profesión.
Prueba objetiva	Al final del cuatrimestre se celebrará una prueba escrita de contenido teórico-práctico, para valorar la correcta comprensión y aplicación de los contenidos de la materia por parte del alumnado.

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

Evaluación			
Metodologías	Competéncias	Descripción	**Calificación**
Prueba objetiva	A12 A14 A20 A21 B1 B2 B3	La prueba escrita de contenido teórico-práctico consistirá en la resolución de ejercicios breves y/o respuesta a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.	75

Trabajos tutelados	A13 A33 A34 B6 B7 C1 C3	Se tendrá en cuenta en su valoración: la exposición, la capacidad de recopilación, la capacidad de síntesis, la aportación personal, el rigor y la actualización de las fuentes utilizadas. Se tratará de fomentar el trabajo en equipo, por lo que el trabajo de curso se realizará en grupos de no más de cinco alumnos. El plazo y el modo de entrega serán de obligado cumplimiento.	20
Prácticas clínicas	A6 A12 A13 A14 A20 A21 A33 A34 B1 B2 B3 B6 B7 C1 C3	El alumnado deberá superar satisfactoriamente un período de formación práctica en una empresa de Alojamientos Turísticos, cuya duración será establecida de común acuerdo por el responsable de la materia y el coordinador/a de Prácticas. Estas prácticas se desarrollarán a lo largo del segundo curso o del tercero de manera indistinta.	5

Observaciones evaluación

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

Opción A (Primera Oportunidad 1ª Convocatoria).- Para el alumnado que asiste/participa en las actividades de clase (alumnos/as que acrediten su asistencia, por lo menos, al 85% de las clases) y para el alumnado con reconocimiento de dedicación a tiempo parcial y dispensa académica de exención de asistencia (según la normativa aplicable)
1) Trabajos tutelados 20%
2) Prácticas Clínicas 5%
3) Prueba Objetiva 75%. La Prueba Objetiva, abarcará toda la materia y consistirá en la resolución de ejercicios breves, responder a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.
La planificación expuesta en esta guía docente supone la aplicación de un sistema de evaluación continua, por lo que la calificación final se obtendrá de la evaluación de los Trabajos tutelados, de las Prácticas Clínicas y de la Prueba Objetiva. En el conjunto de las partes (20%, 5% y 75%), el alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.

Con todo, no se considerará superada la materia, si en los Trabajos tutelados no se obtiene un mínimo de puntuación de 0,5 sobre 2 puntos totales, y en la prueba objetiva un mínimo de 3 puntos sobre 7,5 puntos totales.

Opción B (Primera Oportunidad 1ª Convocatoria).- Para el alumnado que no asiste/participa en las actividades de clase (alumnos/as que no acrediten su asistencia, por lo menos, al 85% das clases) o no entregue alguno de los trabajos tutelados o no llegue al mínimo de puntos exigido en ellos, o no realice (por causa imputable a él) o no supere satisfactoriamente las Prácticas Clínicas
1) Prueba Objetiva 100%. Dicha Prueba Objetiva única (100%), abarcará toda la materia y consistirá en la resolución de ejercicios breves, responder a cuestiones cortas y/o de respuesta múltiple y/o preguntas de desarrollo.

Esta prueba representará el 100% de la nota final. El alumnado deberá obtener una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10.
Caso de que el alumnado haya entregado los Trabajos tutelados, pero no haya podido realizar las Prácticas Clínicas por causas no imputables a él, el peso de la evaluación será:
1) Trabajos tutelados 20% (puntuación mínima exigida de 0,5 puntos sobre 2 totales)
2) Prueba Objetiva 80% (puntuación mínima exigida de 3,2 puntos sobre 8 puntos totales).

En la segunda oportunidad de la Primera Convocatoria, y en las oportunidades de ulteriores convocatorias, se aplicará el sistema de evaluación por Prueba Objetiva única (100%), caso de no haber realizado (por causa imputable al alumnado) o no superado las Prácticas Clínicas, es decir, que para superar la materia, precisará obtener 5 puntos sobre 10 en la prueba. Si ha realizado y superado las Prácticas Clínicas en el presente o precedentes cursos, el peso de la Prueba Objetiva será del 95% (9,5 puntos sobre 10) y el de las Prácticas Clínicas un 5% (0,5 puntos sobre 10), debiendo obtenerse en el conjunto de las partes (20% y 80%) una puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 para superar la materia.
El alumnado que no se presente a la Prueba Objetiva
(independientemente de la convocatoria de que se trate), será calificado con un
"NP" (No Presentado), aún en el caso de haber realizado, presentado y
expuesto trabajos tutelados u otras actividades que computen en la evaluación.
Implicaciones del plagio: "La realización fraudulenta de las pruebas o actividades de evaluación implicará directamente la cualificación de suspenso '0' en la materia en la convocatoria correspondiente, invalidando así cualquier cualificación obtenida en todas las actividades de evaluación de cara a convocatoria extraordinaria".
Atención a la Diversidad:
"La materia podrá ser adaptada al estudiantado que precise de la adopción
de medidas encaminadas al apoyo a la diversidad (física, visual, auditiva,
cognitiva, de aprendizaje o relacionada con la salud mental). De ser el caso,
deberán contactar con los servicios disponibles en la UDC/en el Centro: en los
plazos oficiales estipulados de manera previa a cada cuatrimestre académico,
con la Unidad de Atención a la Diversidad (https://www.udc.es/cufie/adi/apoioalumnado/);
en su defecto, con la tutora ADI de la Facultad de Turismo".

Fuentes de información	
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.

Complementária	- 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 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 - 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 Estudos e Informes:AECIT (varios autores): La Actividad Turística Española (varios anos: 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, Nexotur, Viajar, ...

Recomendaciones
Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Alojamientos y Restauración I/662G01014
Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente
Asignaturas que continúan el temario
Otros comentarios

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