

Ficha Técnica

Titulación:	Grado en Empresas y Actividades Turísticas		
Plan BOE:	BOE número 141 de 13 de junio de 2013		
Asignatura:	Gestión de Alimentación y Bebidas		
Módulo:	Optativas		
Curso:	4º	Créditos ECTS:	6
Tipo de asignatura:	Optativas	Tipo de formación:	Teórica-práctica

Presentación

Esta asignatura se imparte en el Grado de Empresas y Actividades Turísticas como optativa de 6 créditos. Tiene por objeto el estudio de la restauración enmarcada en el área de comidas y bebidas y su coordinación con los restantes departamentos del establecimiento, asegurando que la preparación y el desarrollo de cualquier evento, se realice con totales garantías. La evolución del sector, las nuevas ofertas y el continuo cambio hace necesaria nuevos conocimientos y planteamientos para la gestión de los distintos modelos. Por todo ello, resulta fundamental que los profesionales del turismo tengan un profundo conocimiento de la restauración desde sus múltiples perspectivas (tipologías, gestión, organización, tendencias, etc.).

Competencias y/o resultados del aprendizaje

- CE3. Desarrollar técnicas específicas de atención al cliente para conseguir la excelencia en las relaciones con el consumidor de productos y servicios turísticos, conociendo y atendiendo sus necesidades y expectativas.
- CE17. Capacidad para conocer las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración y realización un análisis completo de su proceso productivo.
- CE20. Utilizar las TIC como herramientas esenciales en la gestión, promoción y comercialización de las empresas e instituciones del sector turístico, tanto a nivel interno de la empresa como a nivel externo
- CE38. Capacidad para planificar, organizar y supervisar el departamento de “Food&Beverage”.

Contenidos Didácticos

- 1 Los cambios de la cocina y del servicio a través de los tiempos. Evolución de la restauración en España
 - 1.1 Los orígenes
 - 1.1.1 Los distintos oficios
 - 1.2 La “Nouvelle Cuisine”
 - 1.2.1 Raíces
 - 1.2.2 Desde la II Guerra Mundial hasta la década de los sesenta: nacimiento y consolidación
 - 1.2.3 Desde la década de los sesenta hasta la actualidad: nuevas perspectivas
 - 1.3 Las cocinas autóctonas
 - 1.4 Las nuevas ofertas.
 - 1.4.1 Nuevos conceptos en restauración
 - 1.5 la restauración en los hoteles
 - 1.6 Las tendencias culinarias
- 2 Los recursos humanos. La organización en las empresas de restauración

- 2.1 los cambios en la visión de los recursos humanos en la Restauración
- 2.2 El personal
 - 2.2.1 El personal de base u operativo
 - 2.2.2 El Personal de mando/directivo
- 2.3 El servicio de autor
- 2.4 Las claves de la organización
- 2.5 Organigramas en la restauración
- 3 Gestión económica en la restauración.
 - 3.1 Los sistemas de compras y aprovisionamiento
 - 3.1.1 La selección de proveedores
 - 3.1.2 Como comprar
 - 3.1.3 La recepción de mercaderías
 - 3.1.4 La distribución
 - 3.2 El proceso de compras
 - 3.3 Los consumos
 - 3.3.1 El control de alimentos y bebidas
 - 3.3.2 El relevé
 - 3.4 Los costes
 - 3.4.1 Clasificación de los costes
 - 3.4.2 El “Punto Muerto”
 - 3.5 El presupuesto
 - 3.5.1 ¿Cuándo se realiza el presupuesto?
 - 3.5.2 El margen de contribución
- 4 Las franquicias y los nuevos negocios en la restauración. Restauración temática. All inclusive .
 - 4.1 Las franquicias en restauración
 - 4.2 La Restauración en los centros comerciales y de ocio
 - 4.3 La Restauración temática
 - 4.4 El producto temático
 - 4.5 All inclusive: un modelo de oferta en hoteles y alojamientos turísticos vacacionales
 - 4.6 el futuro del “All inclusive”
- 5 Los vinos y otras bebidas en la restauración.
 - 5.1 La cultura del vino
 - 5.1.1 Las enotecas o los establecimientos especializados en vino
 - 5.1.2 La gestión de los vinos
 - 5.1.3 Los vinos en España
 - 5.2 Las otras bebidas
 - 5.3 La cultura del agua
- 6 Los locales en la restauración. El servicio en la restauración.
 - 6.1 Los locales e instalaciones
 - 6.1.1 Materiales
 - 6.1.2 Maquinarias y equipos
 - 6.1.3 instalaciones
 - 6.1.4 Las superficies de las instalaciones en Restauración
 - 6.2 El ambiente en Restauración
 - 6.3 Otros tipos de instalaciones para las nuevas ofertas en Restauración
 - 6.4 El servicio en Restauración
 - 6.4.1 La preparación de complementos del servicio
 - 6.4.2 Uniformidad e higiene
 - 6.4.3 Los tipos de servicio y atención al cliente
 - 6.5 La toma de comandas
 - 6.6 La factura
 - 6.7 Los servicios en ofertas de Restauración

- 6.8 Vending
- 7 La identidad corporativa. Diseño y contenido de cartas y menús. Banquetes, buffets y otros eventos.
 - 7.1 La identidad corporativa
 - 7.2 Las cartas y los menús
 - 7.2.1 El diseño de las cartas
 - 7.2.2 La oferta
 - 7.2.3 Éxitos y beneficios de los menús y cartas
 - 7.3 Otras ofertas
 - 7.4 Los banquetes
 - 7.4.1 Análisis de la oferta
 - 7.5 Contratación de servicios
 - 7.6 Prestación del servicio
 - 7.7 Como promocionar y vender banquetes: la comercialización
 - 7.8 El protocolo
 - 7.9 El Buffet
 - 7.9.1 Clases de Buffet
 - 7.9.2 Diseño del Buffet
 - 7.10 Las Jornadas Gastronómicas
- 8 El nuevo marketing. Las nuevas tecnologías en la restauración.
 - 8.1 El nuevo marketin
 - 8.1.1 La importancia de las redes sociales
 - 8.1.2 Las apk
 - 8.2 El precio en Restauración
 - 8.2.1 Factores que afectan al precio
 - 8.2.2 Principio de Omnes
 - 8.2.3 Políticas y estrategias para la fijación del precio
 - 8.3 El C.R.M
 - 8.4 Las nuevas tecnologías y la Restauración
 - 8.5 El futuro que viene
 - 8.6 La información en gestión de la Restauración
- 9 La calidad en la restauración y el medio ambiente. La higiene en la hostelería y la prevención de riesgos laborales.
 - 9.1 La calidad
 - 9.1.1 El compromiso de la calidad
 - 9.2 La gestión medioambiental en Restauración
 - 9.3 La higiene alimentaria
 - 9.4 APPCC
 - 9.5 Procedimientos para la autoevaluación de riesgos laborales
- 10 Denominaciones de origen de productos españoles. Vocabulario de platos.
 - 10.1 Denominaciones de origen
 - 10.1.1 Productos acogidos a las denominaciones de origen
 - 10.2 La agricultura ecológica.
 - 10.3 Especialidades de las cocinas de España
 - 10.4 Los platos de las distintas cocinas internacionales
 - 10.5 Las nuevas ofertas de platos

Contenidos Prácticos

Durante el desarrollo de la asignatura se realizarán las siguientes actividades prácticas:

- Organización de los Recursos Humanos en el Restaurante.
- La selección de Proveedores.
- La Restauración en los Centros Comerciales y de Ocio.

- La gestión medioambiental en restauración.

Evaluación

El sistema de evaluación del aprendizaje de la UDIMA contempla la realización de diferentes tipos de actividades de evaluación y aprendizaje. El criterio de valoración establecido se detalla a continuación:

Actividades de aprendizaje	10%
Controles	10%
Actividades de Evaluación Continua (AEC)	20%
Examen final presencial	60%
TOTAL	100%

Bibliografía

- Felipe, G. J., (2001) *Gestión de Alimentos y Bebidas en Bares, Restaurantes y Cafeterías*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- Feijoo, J., (2009) *Alimentos y Bebidas: Su Gerenciamiento en Hoteles y Restaurantes*. Editorial Lectorum-Ugerman.
- Martínez, M. J. (2015) *Gastronomía, Alimentación y Nutrición*. Editorial Síntesis.