

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Gestión de Empresas de Restauración

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Turismo (PGR-TURISMO)

**CENTRO:** Facultad de Ciencias Sociales

**CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** Obligatorio

**ECTS:** 6,0

**CURSO:** 2º

**SEMESTRE:** 2º Semestre

**IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:**

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

Esta asignatura no está activa en el curso académico.

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Asignatura. Gestión de empresas de restauración

- Operaciones y procesos de producción en restauración.
- Generalidades industria de la restauración
- Dirección en la Restauración
- Calidad y gestión por procesos

## COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

### COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Toma de decisiones
- CG02. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar
- CG03. Trabajo en equipo
- CG04. Capacidad de análisis y síntesis
- CG05. Comunicación oral y escrita en lengua nativa
- CG06. Resolución de problemas
- CG09. Aprendizaje autónomo
- CG10. Adaptación a nuevas situaciones
- CG11. Capacidad para conocer y apreciar la diversidad social y la multiculturalidad como valores presentes en los distintos contextos sociales
- CG12. Capacidad para concienciarse de la importancia del turismo como vehículo para difundir y fomentar una actitud de reconocimiento de otras culturas, y de respeto hacia los derechos y libertades fundamentales, la igualdad y los valores propios de una democracia y de una cultura de paz
- CG13. Capacidad para adquirir una conciencia respetuosa con el medio ambiente y que reconozca la interdependencia de los derechos humanos, el desarrollo sostenible y la paz

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE10. Gestionar los recursos financieros
- CE11. Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales
- CE12. Dirigir y gestionar (management) los distintos tipos de entidades turísticas
- CE13. Manejar técnicas de comunicación

- CE14. Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas
- CE20. Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración
- CE23. Utilizar y analizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico
- CE25. Planificar y gestionar los recursos humanos de las organizaciones turísticas
- CE31. Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas
- CE32. Creatividad
- CE33. Iniciativa y espíritu emprendedor
- CE34. Motivación por la calidad

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Tener un concepto global de los cargos principales dentro de los establecimientos dedicados al alojamiento y la restauración.
- Manejar y organizar las principales funciones y responsabilidades de los puestos directivos
- Tener una clara orientación al cliente
- Saber detectar las necesidades de los clientes.
- Gestionar el trato al cliente para el logro de su satisfacción.
- Identificar la calidad dentro del programa de gestión de atención al cliente.
- Distinguir los principales procesos existentes en el alojamiento, la restauración y la distribución turística
- Analizar y diseñar procesos en cada uno de los ámbitos operativos de las empresas turísticas.
- Vincular la gestión por procesos a las políticas de calidad de las organizaciones