

## GUÍA DOCENTE

### DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	<b>GESTIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS Y DE RESTAURACIÓN</b>	
Código:	101703	
Plan de estudios:	<b>GRADO DE TURISMO</b>	Curso: 2
Denominación del módulo al que pertenece:	GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	
Materia:	GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	
Carácter:	OBLIGATORIA	Duración: PRIMER CUATRIMESTRE
Créditos ECTS:	6.0	Horas de trabajo presencial: 60
Porcentaje de presencialidad:	40.0%	Horas de trabajo no presencial: 90
Plataforma virtual:		

### DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: PEDRAZA RODRIGUEZ, JOSÉ ANTONIO (Coordinador)  
 Departamento: ESTADÍSTICA, ECONOMETRÍA, INVESTIGACIÓN OPERATIVA, ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS Y  
 Área: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS  
 Ubicación del despacho: FACULTAD CIENCIAS DEL TRABAJO (primera planta)  
 E-Mail: td2peroj@uco.es Teléfono: 957212510  
 URL web: <http://www.uco.es/uco-csic-innovacion/>

Nombre: CAÑIZARES SEVILLA, SANTIAGO  
 Departamento: ESTADÍSTICA, ECONOMETRÍA, INVESTIGACIÓN OPERATIVA, ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS Y  
 Área: ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS  
 Ubicación del despacho: FACULTAD CIENCIAS DEL TRABAJO (primera planta)  
 E-Mail: scanizares@uco.es Teléfono: 957 21 25 10

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No existen prerrequisitos para cursar esta asignatura. Es recomendable tener una visión general de las organizaciones y el conocimiento de los aspectos concretos de los departamentos funcionales que la integran. Por ello, se recomienda tener cursadas las asignaturas de contenido económico y empresarial de cursos anteriores.

#### Recomendaciones

Ninguna especificada

## GUÍA DOCENTE

### COMPETENCIAS

CB1	Capacidad de análisis y síntesis.
CB2	Capacidad de organización y planificación.
CB3	Comunicación oral y escrita en castellano.
CB4	Trabajo en equipo.
CB5	Habilidades en las relaciones interpersonales.
CB6	Razonamiento crítico.
CB7	Aprendizaje autónomo.
CB8	Adquirir capacidades y compromiso ético para colaborar en la consecución de una sociedad más justa y respetuosa con los derechos fundamentales.
CE7	Seleccionar, analizar, gestionar, interpretar y sintetizar información aplicada al sector turístico.
CE17	Planificar y gestionar los recursos de las organizaciones turísticas.
CE18	Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales en el ámbito del turismo.
CE19	Conocer el procedimiento operativo de los ámbitos de las empresas turísticas (alojamiento, restauración e intermediación).

### OBJETIVOS

1) Conocer los fundamentos de la gestión empresarial integral y, en particular, de las empresas hoteleras y de restauración.; 2) Aplicación práctica y operativa de las herramientas y principios básicos de la gestión empresarial a las distintas áreas funcionales de las empresas hoteleras y de restauración; 3) Análisis de los factores que determinan (y pueden determinar) los cambios en la gestión de la empresa hotelera y de restauración.

### CONTENIDOS

#### 1. Contenidos teóricos

##### 1. FUNDAMENTOS GENERALES DE LA GESTIÓN DE LA EMPRESA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN

- \* INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN EMPRESARIAL: EL LIDERAZGO EN LA EMPRESA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN
- \* INTRODUCCIÓN A LA ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL: DIMENSIONES FUNDAMENTALES EN LAS ORGANIZACIONES Y LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA EN LA EMPRESA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN
- \* EL ENTORNO Y EL SECTOR DE LA EMPRESA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN: ANÁLISIS DAFO
- \* MARCO NORMATIVO Y PRINCIPALES CLASIFICACIONES Y DEFINICIONES

##### 2. LA GESTIÓN DE LA EMPRESA HOTELERA

- \* CARACTERÍSTICAS y ESPECIFICIDADES
- \* ESTRUCTURA ORGANIZATIVA
- \* NUEVAS TENDENCIAS: CADENA DE VALOR Y GESTIÓN DE COMENTARIOS ONLINE

##### 3. LA GESTIÓN DE LA EMPRESA DE RESTAURACION

- \* ESTRUCTURA ORGANIZATIVA
- \* LOS INGRESOS Y LOS COSTES EN RESTAURACIÓN: LOS INGRESOS Y LOS COSTES EN RESTAURACIÓN: MENÚ ENGINEERING Y MATRIZ BCG. PRINCIPIOS DE OMNES
- \* LA OFERTA EN RESTAURACIÓN: DISEÑO DE MENÚ Y CARTA

##### 4. HERRAMIENTAS OPERATIVAS DE GESTIÓN EMPRESARIAL



## GUÍA DOCENTE

- \* LA PLANIFICACIÓN EN LA EMPRESA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN
- \* LA TOMA DE DECISIONES EN LA EMPRESA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN

### 2. Contenidos prácticos

Para el aprendizaje de los contenidos se desarrollarán casos prácticos. Serán de distinta naturaleza según los distintos objetivos de cada unidad didáctica.

## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Igualdad de género  
Trabajo decente y crecimiento económico  
Industria, innovación e infraestructura  
Reducción de las desigualdades  
Producción y consumo responsables

## METODOLOGÍA

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Se recomienda la asistencia y participación del alumnado a clase para el mejor conocimiento de la asignatura. Se habilita un horario de tutoría (de 10:00 a 11:00 horas, los lunes; de 11:00 a 12:00 horas, los viernes), siendo necesario con carácter previo contactar con el profesorado responsable de la asignatura.

### Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Para los estudiantes a tiempo parcial se tendrá en cuenta su condición y disponibilidad en la asignatura, tanto en el desarrollo de la misma como en su evaluación. La adaptación del estudiante a tiempo parcial a la asignatura se llevará a cabo de mutuo acuerdo entre el profesor responsable y los alumnos implicados al inicio del cuatrimestre. Los criterios de evaluación siempre garantizarán la igualdad de derechos y oportunidades entre todos los compañeros.

### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	1	3
Actividades de expresión oral	1	1	2
Análisis de documentos	5	-	5
Comentarios de texto	5	-	5
Estudio de casos	9	10	19
Lección magistral	21	-	21
Trabajos en grupo (cooperativo)	2	3	5
<b>Total horas:</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>60</b>

## GUÍA DOCENTE

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
Análisis	5
Búsqueda de información	5
Ejercicios	10
Estudio	45
Problemas	25
<b>Total horas:</b>	<b>90</b>

### MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos

Ejercicios y problemas

Presentaciones PowerPoint

Referencias Bibliográficas

#### Aclaraciones

Los materiales de trabajo necesarios para el aprendizaje de la asignatura estarán a disposición del alumnado en la plataforma Moodle.

### EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Resolución de problemas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB1		X	
CB2	X		X
CB3		X	
CB4	X		
CB5	X		
CB6	X		
CB7			X
CB8	X		
CE17			X
CE18	X		
CE19	X		

## GUÍA DOCENTE

Competencias	Exámenes	Resolución de problemas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CE7		X	
<b>Total (100%)</b>	<b>40%</b>	<b>40%</b>	<b>20%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

(\*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

### Valora la asistencia en la calificación final:

No

### Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Las calificaciones de los distintos instrumentos de valoración se mantendrán hasta la última convocatoria del mismo curso académico.

El alumnado que, por razones legalmente establecidas, no pueda asistir a las sesiones presenciales deberá acreditarlo documentalmente al profesorado al inicio de la asignatura.

El alumnado repetidor podrá optar por seguir el desarrollo normal del curso o presentarse a una prueba final, según los distintos instrumentos de valoración establecidos con carácter general (notas mínimas incluidas).

### Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Para los estudiantes a tiempo parcial se tendrá en cuenta su condición y disponibilidad en la asignatura, tanto en el desarrollo de la misma como en su evaluación. La adaptación del estudiante a tiempo parcial a la asignatura se llevará a cabo de mutuo acuerdo entre el profesor responsable y los alumnos implicados al inicio del cuatrimestre. Los criterios de evaluación siempre garantizarán la igualdad de derechos y oportunidades entre todos los compañeros.

### Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Deberán de cumplir con las notas mínimas exigidas en cada uno de los instrumentos seleccionados

### Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

El profesorado de la asignatura podrá otorgar la mención de matrícula de honor a los estudiantes que hayan obtenido una calificación superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5 % de los estudiantes matriculados en la asignatura.

## BIBLIOGRAFIA

### 1. Bibliografía básica

- Bardi, J. A. (2021). *Hotel-Front-Office-Management*. Wiley
- Jagels, M. G., & Coltman, M. M. (2004). *Hospitality Management Accounting*, John Wiley and Sons.
- Harper, D. (2016). *Hotels and Resorts: An investor's guide*. Taylor & Francis.
- Wood, R. C. (Ed.). (2017). *Hotel Accommodation Management*. Routledge.
- Gordon, R. T., & Brezinski, M. H. (2016). *The complete restaurant management guide*. Routledge.

## GUÍA DOCENTE

### 2. Bibliografía complementaria

EXCELTUR ([www.exceltur.org](http://www.exceltur.org)).

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN ([www.fehr.es](http://www.fehr.es)).

REVIEWPRO ([www.reviewpro.com](http://www.reviewpro.com)),

RITUREM Revista Internacional de Turismo y Empresa ([www.uco.es/ucopress/ojs/index.php/riturem](http://www.uco.es/ucopress/ojs/index.php/riturem))

RIDETUR Revista Internacional de Derecho del Turismo ([www.uco.es/ucopress/ojs/index.php/ridetur](http://www.uco.es/ucopress/ojs/index.php/ridetur))

## CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Organización de salidas

Selección de competencias comunes

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.