Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
Asignatura:	Introducción al Sector de la Hotelería y la Restauración
Tipo:	Obligatoria
Créditos ECTS:	6
Curso:	1
Código:	1403
Periodo docente:	Primer semestre
Materia:	Administración de Hoteles y Restaurantes
Módulo:	Disciplinar
Tipo de enseñanza:	Presencial
Idioma:	Castellano
Total de horas de dedicación del alumno:	150

Equipo Docente	Correo Electrónico
Emilio Gallego Zuazo	emilio.gallego@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura tiene como objetivo proporcionar al alumno una visión global sobre el ámbito de la restauración y de la gastronomía.

Esta asignatura pretende hacer entender a los alumnos la importancia de la Hostelería como sector económica, y el Turismo como actividad humana con consecuencias económicas y sociales, incidiendo de forma especial en la realidad económica del sector hostelero, profundizando en los subsectores de hotelería y restauración.

OBJETIVO

Los estudiantes deben entender la realidad y estructura del sector turístico y la hostelería, profundizando en los subsectores de hotelería y restauración, identificando los ejes estratégicos del sector, las nuevas tendencias y la transformación digital, elementos que van a protagonizar los próximos años en la hostelería. La asignatura permitirá disponer de un amplio conocimiento de la Hostelería y el Turismo en España. Servirá de introducción al grado, permtiiendo una visión general del sector y centrando las posibilidades de desarrollo profesional.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

No son necesarios conocimientos previos en la materia. Si es de gran importancia la actitud positiva hacia el servicio, la atención al cliente y el afán de superación personal.

CONTENIDOS

INDICE

BLOQUE I – INTRODUCCIÓN AL TURISMO y LA HOSTELERIA

Historia del turismo y la hostelería
Etapas. De los viajeros románticos al turismo de masas y al nuevo turismo del S.XXI.
Desarrollo turístico y planificación turística. Una visión histórica.
Inicio y evolución de los servicios de hostelería.
Tipos de turismo.
Clasificación de tipología turística.
El turismo gastronómico. Impacto, evolución y oportunidades.
Ciclo de vida de los productos turísticos. Análisis y retos.
Importancia del turismo en el mundo.
El marco turístico mundial.
Evolución de los datos de la industria turística.
La contribución del turismo al desarrollo de las regiones. La aportación cualitativa
La dimensión económica
La dimensión social y la lucha contra la desigualdad y el acercamiento de culturas.
La dimensión ambiental. Turismo y desarrollo sostenible
La dimensión tecnológica
El turismo en España
Indicadores de actividad turística. (especial atención efectos covid19 en el sector)
Importancia del turismo en la economía española.
La hostelería en España
Estructura económica del sector.
Indicadores de actividad.
Regulación y normativa aplicable.
La realidad turística en el nuevo milenio
Los nuevos pilares de la actividad turística: el turismo sostenible, los nuevos modelos de alojamiento, la nueva demanda, los nuevos modelos de intermediación, las Tic en el turismo, las nuevas motivaciones, el turismo experiencial, la individualización, la globalización…

Un nuevo fenómeno: el mundo “Smart”. Turismo inteligente y e-turismo. El turismo 2.0.
El referente de la planificación turística en España: el plan PICTE.
El Plan de Turismo Español Horizonte 2020 en y la Nueva Economía Turística: innovación, conocimiento y talento.
Plan Nacional e Integral de Turismo (PNIT). La estrategia turística en España.
Los clusters geográficos y temáticos: clubes de producto, destinos temáticos, zonas geográficas.
Los nombres propios en el mundo del turismo y la hostelería.
Cándido, Chicote, Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak, Pedro Zaragoza, Antonio Catalán, Thomas Cook …

BLOQUE II – ECONOMÍA TURÍSTICA

MACROECONOMÍA TURÍSTICA
La estructura del sector: la cadena de valor de la industria turística: proveedores, agregadores y dinamizadores.
Diagnóstico y análisis del macro-sector turístico español. Análisis de fortalezas y debilidades.
Instrumentos de medición del turismo.
Política económica y turística.
La intervención de la Administración Pública en el turismo.
Negocio turístico y globalización.
Geopolítica internacional y turismo

MICROECONOMÍA TURÍSTICA
La empresa de servicios. Características y particularidades.
Clasificación de las empresas turísticas.
Particularidades de la empresa hotelera: organigrama, estructura y administración.
Particularidades de la empresa de restauración: organigrama, estructura, administración.
Claves de gestión y dirección de empresas hoteleras y de restauración: el servicio, la calidad total y la gestión del capital humano.
Servicio y atención al cliente.
El bucle de calidad total.
Las herramientas de RR.HH en las empresas intensivas en capital humano: empowerment, employeeship, marketing interno, clima laboral, gestión del talento…
El libro blanco de la gestión de RR.HH en empresas de hotelería y restauración. La gran asignatura pendiente del sector.
Liderazgo en las empresas de hotelería y restauración. Servant leadership como paradigma de dirección en empresas de servicios.
Aspectos del mercado laboral en el marco de la hostelería.
Convenios colectivos y negociación.

BLOQUE III – LOS SECTORES DE HOTELERÍA Y RESTAURACIÓN

EL SUBSECTOR DE HOTELERÍA
El sector de alojamientos. Características y descripción.
El subsector de hotelería. Características.
Clasificación de los establecimientos hoteleros.
Radiografía del sector: datos, evolución y retos.
Departamentos y puestos en las empresas de hotelería. “Lay out” del hotel.
Normativa y legislación en la empresa hotelera.
Las áreas de responsabilidad del directivo de hotelería.
El sector hotelero nacional: principales cadenas y hoteles emblemáticos.
El sector hotelero internacional: grandes cadenas. Historia, ranking y evolución

EL SUBSECTOR DE RESTAURACIÓN
El subsector de restauración. Datos y características
Restaurantes.
Bares.
Eventos y catering.
Ocio nocturno
La restauración en hoteles: el área de alimentos y bebidas (food & beverage).
Transformación digital en el sector.
Departamentos y puestos en las empresas de restauración. “Lay out” del restaurante y cocina.
Normativa y legislación en la empresa de restauración.
Las áreas de responsabilidad del directivo de restauración.
La gastronomía como activo y producto turístico.
Gastronomía y hotelería: el maridaje perfecto de Paradores de Turismo de España.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

LECCIÓN MAGISTRAL PARTICIPATIVA: A diferencia de la lección magistral clásica, en la que el peso de la docencia recae en el profesor, en la lección magistral participativa buscamos que el estudiante pase de una actitud pasiva a una activa, favoreciendo su participación. Para ello es necesario que el docente realice una buena estructuración del contenido, tenga claridad expositiva y sea capaz de mantener la atención y el interés del estudiante. TRABAJO AUTÓNOMO. En esta metodología el estudiante toma la iniciativa con o sin la ayuda de otros (profesores, compañeros, tutores, mentores). Es el estudiante el que diagnostica sus necesidades de aprendizaje, formula sus metas de aprendizaje, identifica los recursos que necesita para aprender, elige e implementa las estrategias de aprendizaje adecuadas y evalúa los resultados de su aprendizaje. El docente se convierte así en el guía, el facilitador y en una fuente de información que colabora en ese trabajo autónomo. Esta metodología resultará de especial interés para el desarrollo de competencias relacionadas con la investigación. El

método de aprendizaje será el FLIPPED LEARNING. El método con aula invertida maximiza la participación de los alumnos en su aprendizaje. TRABAJO COOPERATIVO EN GRUPOS REDUCIDOS: El número de alumnos programado en nuestra Universidad nos permite un trabajo grupal en grupos reducidos. Slavin define el trabajo cooperativo como "estrategias de instrucción en las que los alumnos están divididos en grupos pequeños y son evaluados según la productividad del grupo", lo que pone en juego tanto la responsabilidad individual como la interdependencia positiva, base del trabajo profesional en equipo. APRENDIZAJE POR RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS: El docente propone un problema sobre el que no se ha impartido formación específica previa, que se trabaja individualmente o por grupos en el aula o de modo virtual, y que luego tiene que ser trabajado de modo individual por el alumno. SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL: que incluye entrevistas, grupos de discusión, autoinformes e informes de seguimiento tutorial. INVESTIGACIÓN: Búsqueda de información a partir de diversas fuentes y documentos, análisis y síntesis de los datos y desarrollo.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
Clases expositivas 24h Resolución de ejercicios 22h Discusión de casos 5h Trabajos en equipo 4h Pruebas de evaluación 4h Tutorías 1h	Estudio teórico y práctico 40h Preparación de casos 25h Trabajo en equipo 15h Trabajo virtual en la red 10h

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional

Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hoteleria y restauración

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Entender y saber mantenerse actualizado acerca de la realidad del entorno, necesidades, mercado y aplicaciones del sector gastronómico, hotelero y de las artes culinarias

Comprender y valorar la influencia de la gastronomía y las artes culinarias en el medio social: familia, comunidades locales y regionales, desarrollo económico, desarrollo social y medios de comunicación

Conocer y saber relacionar entre sí todas las áreas funcionales de la empresa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Identifica de forma clara y sintética las principales características del sector turístico y de forma específica de los subsectores de hotelería y restauración.

Reconoce las principales tendencias, oportunidades y amenazas del sector turístico y hostelero con claridad.

Desarrolla interés y curiosidad por el conocimiento y la capacidad crítica en cuestiones de actualidad, especialmente en las áreas de turismo, hostelería y restauración.

Sabe aplicar con criterio la teoría y el conocimiento adquirido a la realidad y a acciones prácticas.

Entiende a grandes rasgos la nueva realidad turística derivada de un nuevo entorno económico, social y tecnológico.

Sabe interpretar con rigor los principios y claves de gestión de la economía turística.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE: El alumno deberá tener un 5 de puntuación mínima en la evaluación continua. El sistema de evaluación se ha diseñado para que el alumno trabaje de manera regular y constante durante la duración de toda la asignatura. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta la regularidad en el trabajo, y el examen y además actividades de esta convocatoria tendrán el nivel de exigencia que permita confirmar que se han alcanzado los mínimos equiparables a los conseguidos por el alumno que ha trabajado a lo largo del cuatrimestre.
SISTEMA DE EVALUACIÓN PARA ALUMNOS PRIMERA MATRICULA: Los criterios de evaluación y el peso porcentual de cada uno será el siguiente:
Asistencia y participación (participación imprescindible, no siendo suficiente la simple asistencia) en las actividades presenciales en el aula: 10% en la nota final. Para que la participación puntúe tendrá que reunir, a juicio del profesor, características de pertinencia, adecuación y aportación positiva al desarrollo de la clase.
Trabajos individuales y grupales: 20% (10% trabajos individuales y grupales) de la nota final. Actividades diarias y ejercicios: 15 % de la nota final Prueba escrita u oral de la asignatura: 55%.
ALUMNOS CON DISPENSA ACADÉMICA: El peso de la prueba escrita u oral será el que tuvieran los alumnos con asistencia normal más el peso otorgado a la asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula, es decir el 70%. El 30% restante evaluará los trabajos presentados a requerimiento del profesor. El examen final será el mismo que para los alumnos de asistencia normal. Un alumno podrá obtener la dispensa académica en una o varias asignaturas por motivos de trabajo, incompatibilidad de horarios, enfermedad u otros que se estimen relevantes previa petición de la misma en Coordinación académica y aportando la documentación que se exija a tal efecto. Una vez concedida serán informados los profesores afectados.
ALUMNOS DE SEGUNDA Y SUCESIVA MATRÍCULA: Los alumnos de segunda y sucesiva matrícula podrán optar entre cualquiera de los dos sistemas anteriores, previo aviso al profesor al comenzar el semestre. En ningún caso el alumno podrá superar la asignatura aprobando un único examen. En convocatoria ordinaria es requisito sacar como mínimo un 5 en evaluación continua y en el examen final. En convocatoria extraordinaria se mantienen calificaciones y pesos de los apartados de evaluación continua y solo se podrá hacer media la calificación del examen es igual o mayor que 5. Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Hostelería de España ANUARIO DE LA HOSTELERÍA DE ESPAÑA 2022 2022