Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
Asignatura:	Administración de Alimentos y Bebidas
Tipo:	Optativa
Créditos ECTS:	6
Curso:	3
Código:	1476
Periodo docente:	Quinto 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
Guillermo Tomás Burgers Díaz	guillermo.diaz@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Este curso explora los principios y prácticas fundamentales de la gestión del “Departamento de Alimentos y Bebidas”. Su principal propósito es examinar la eficiencia operativa desde la producción al servicio de alimentos y bebidas en la hostelería internacional. Asimismo, se desarrollarán los diferentes aspectos de gestión incluyendo las funciones, operaciones y organización del departamento de alimentos y bebidas, el manejo y trato de los clientes, y los sistemas de control en un establecimiento hostelero.

Durante el curso se explica el funcionamiento del departamento compras, técnicas en marketing de alimentos y bebidas y ventas basadas en el diseño, planificación y control del menú así como los diferentes puntos de venta en el departamento de A&B de un hotel. Todo ello teniendo en cuenta las tendencias del mercado.
En todos los negocios relacionados con la hostelería, hay un pilar subyacente sobre el que se construye todo: EL CLIENTE; Razón de ser de este negocio y al que acogemos y servimos con la finalidad de regalar vivencias únicas. Todo profesional de este sector tiene la responsabilidad de prestar un servicio excelente mediante la creación de momentos y experiencias que apelen a los sentidos del comensal para no ser olvidadas. Cualquier persona que se embarque en este sector debe tener interiorizada dicha responsabilidad y la excelencia debe ser su máxima. Las personas y las interacciones entre ellas son el eje de este sector, pero esto no solo se refiere a los clientes a los que los estudiantes de esta asignatura tendrán el honor de servir en el futuro, sino también a las personas con las que trabajarán. Valores como la lealtad, el respeto, la disciplina y la responsabilidad serán esenciales para tener éxito en este sector. No somos simples profesionales o empleados, somos anfitriones, abrimos nuestros brazos a personas desconocidas y les brindamos la calidez de nuestra hospitalidad.

OBJETIVO

Al final del curso, el alumno:

- Comprenderá la complejidad de la industria hostelera identificando el tamaño y el alcance de las operaciones de alimentos y bebidas y las responsabilidades clave de los gerentes de alimentos y bebidas tanto en negocios independientes como en departamentos de A&B dentro de hoteles.
- Habrá adquirido el conocimiento de los elementos críticos de la operación y gestión del servicio de alimentos y bebidas.
- Estará familiarizado con los conceptos teóricos del control de costes de alimentos y bebidas y comprenderá algunos de los ratios operativas básicos y el valor de un programa de compras.
- Deberá tener un conocimiento profundo de cómo funciona el departamento de alimentos y bebidas tanto dentro como fuera de un hotel.
- Comprenderá los conceptos básicos de ventas y marketing para las operaciones de A&B en un hotel.
- Comprenderá el principio de calidad en A&B y los desafíos a los que la gerencia se enfrenta al buscarlo.
- Sabrá cómo funciona la ingeniería de menús, cómo diseñar un menú y cómo se pueden tomar decisiones estratégicas respecto al mismo.

Todo lo anterior será explicado y puesto en práctica bajo un enfoque humano y apelando a los sentidos tanto de los clientes como de los compañeros de una manera sensata y empática. Los alumnos interiorizarán los conceptos teniendo en cuenta que no son solo empleados o profesionales de la hostelería, son anfitriones con una misión; dar la bienvenida al extraño y brindarle experiencias que evoquen emociones que nunca olvidarán.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

La Gestión de Alimentos y Bebidas es una continuación de la asignatura "Servicio de Alimentos y Bebidas" que se impartió durante el primer curso. El alumno debe estar familiarizado con temas como:

1. Servicio de alimentos y bebidas
2. Sectores de alimentos y bebidas del hotel
3. Conocimiento del producto
4. Procedimientos y operaciones del restaurante
5. Promoción y venta de productos
6. Control de costes y contabilidad

Aunque todos estos conceptos se han cubierto durante el primer año, serán revisados ??y puestos en práctica a lo largo de este curso.

CONTENIDOS

- **Tema 1:** Introducción a las operaciones y la gestión de alimentos y bebidas
- **Tema 2:** El sector de la restauración
- **Tema 3:** Desarrollo del concepto
- **Tema 4:** El menú: comida y bebida
- **Tema 5:** Operaciones de alimentos y bebidas: compra y almacenamiento
- **Tema 6:** Control de alimentos y bebidas
- **Tema 7:** Áreas operativas, dotación de personal, programación
- **Tema 8:** Gestión de la calidad en las operaciones de alimentos y bebidas

ACTIVIDADES FORMATIVAS

El curso incluirá diferentes actividades educativas de manera combinada que ayudarán a evaluar el desempeño del alumno:

- **LECCIÓN MAGISTRAL PARTICIPATIVA Y FLIPPED CLASSROOM:** A diferencia de la lección magistral clásica, además de la presentación de temas por parte del profesor, se promoverá la participación activa de los alumnos (tanto de forma espontánea como a petición del profesor). También se estimulará el debate, la actitud crítica y la exposición de diferentes puntos de vista. El alumno debe tener un papel protagonista en el proceso de aprendizaje.
- **DISCUSIÓN DE CASOS Y SESIONES DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:** Los alumnos se enfrentarán a ejercicios prácticos para ser resueltos de forma independiente o en grupo, tanto en clase como fuera de ella. El profesor actuará preferentemente como guía o asesor en los procesos de resolución de casos y proyecto final.
- **SISTEMA DE ACCIÓN TUTORIAL:** Consisten en la atención individualizada al alumno con el fin de repasar y aclarar los temas presentados en clase y aclarar las dudas que puedan surgir. Los objetivos de las tutorías también incluyen guiar a los estudiantes sobre todos los elementos del proceso de aprendizaje.
- **VÍDEOS:** A través de videos y otros materiales audiovisuales se pretende principalmente aclarar conceptos y ayudar a mostrar nuevas dimensiones de determinados temas. El material audiovisual debe complementar siempre los conocimientos teóricos adquiridos durante el curso.
- **LECTURA Y DISCUSIÓN DE ARTÍCULOS:** Para mantenerse actualizado y saber lo que sucede en el “mundo real”, es fundamental leer diariamente las últimas noticias sobre la industria hotelera. La lectura de revistas especializadas y periódicos generalistas es imprescindible en esta asignatura. Las actividades que se realizan para asegurar la mejor formación académica son: - Lecciones participativas. - Trabajo cooperativo en grupos reducidos. - Sistemas de aprendizaje de resolución de problemas. - Investigación sobre las áreas estudiadas. **Este punto tendrá especial relevancia en la nota de participición y actividades de clase.**
- **VISITA A UN NEGOCIO HOSTELERO:** Los alumnos tendrán la oportunidad de visitar un negocio hostelero para ver el materializado lo explicado en clase.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL

60 horas	90 horas
Clases Magistrales 45h Casos prácticos y debate 5h Presentaciones y trabajos individuales y en equipo 5h Visitas y ponencias 5h	Estudio 30h Analisis de casos de exito 10h Trabajo individual aplicando conocimientos adquiridos tanto en clase como en las visitas. 20h Desarrollo e investigación sobre conceptos adquiridos en clase 15h Visita a establecimientos de restauración 15h

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

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

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

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

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

Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Al final del curso, el estudiante podrá definir las habilidades clave de los gerentes de alimentos y bebidas y asignar y organizar una lista de deberes y responsabilidades, así como diseñar un organigrama con una descripción del puesto.

Explicar y diseñar la naturaleza de la experiencia de la comida y desarrollar la relación consumidor-producto y puntos de venta a través de diferentes casos de estudio enfocados en identificar desafíos en escenarios contemporáneos donde la cultura y los valores comunitarios impactan en la demanda.

El alumno adquirirá conocimientos sobre calidad de servicio en Alimentos y Bebidas, a través de ejemplos prácticos y casos de estudio que ejemplifiquen cómo funciona la gestión de calidad en la práctica y cómo los niveles de servicio dependerán de las necesidades y expectativas de los clientes.

Reconocer el valor de un programa de compras para la gerencia diseñando un programa de compras y almacenamiento y teniendo en cuenta diferentes factores: rotación de existencias, provisión de productos de F&B y control de existencias y seguimiento de los precios de F&B para lograr tarifas competitivas.

Analizar y diseñar métodos de control de alimentos y bebidas. Comprender cómo funciona un análisis de punto de equilibrio y cómo afecta el presupuesto

El alumno habrá adquirido el hábito de leer noticias relacionadas con el sector y por tanto conocer las últimas tendencias en un sector de alimentación y bebidas. Este hábito les ayudará a comprender e identificar la influencia del marketing y las redes sociales en el comportamiento del consumidor y poder adaptarse a él con anticipación.

El alumno será capaz de diseñar y analizar un menú a través de: ingeniería de menús, atendiendo a la rentabilidad y popularidad y Principios Omnes; y adoptar y diseñar diferentes políticas de precios en función de los costes y la demanda.

El alumno será capaz de planificar y organizar el proceso de selección de personal, así como programar los miembros del personal para un departamento de F&B, teniendo en cuenta el proceso de supervisión y comunicación, en función de las necesidades de los servicios en cada punto de venta.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

ALUMNOS CON EVALUACIÓN CONTINUA:

- Examenes escritos u orales, con preguntas de ensayo, tipo test o respuesta corta: **Peso 50%**
- Actividades y ejercicios diarios (individuales o en equipo): **Peso 15%**
- Trabajo final: **Peso 25%**
- Asistencia, participación y actividades en el aula: **10%**

Con el fin de garantizar la continuidad en el esfuerzo y trabajo de la asignatura durante todo el semestre, el alumno no aprobará la asignatura a menos que obtenga una nota media de 5 sobre 10 en la evaluación continua y obtenga una nota de 5 sobre 10 en la examen final.
EXENCIÓN O DISPENSA ACADÉMICA:
Los alumnos que por causa justificada (problemas de salud o cualquier otro asunto importante) y siempre con el acuerdo y la aprobación del director académico, no puedan asistir a las clases programadas, serán evaluados solo con el examen teórico escrito y el caso práctico. En este caso el examen escrito y el caso práctico tendrán **un peso del 50% cada uno.**
ESTUDIANTES DE SEGUNDA MATRÍCULA O POSTERIORES: Los alumnos de segunda o subsiguientes matrículas tendrán las dos opciones antes mencionadas, es obligatorio comunicar la opción elegida al profesor al inicio del semestre. **El alumno no podrá aprobar la asignatura con una sola evaluación.**
EXAMEN EXTRAORDINARIO: En convocatoria extraordinaria se mantienen calificaciones y pesos de los apartados de evaluación continua y **solo se podrá hacer media con la calificación del examen si esta es igual o mayor que 5.**
FECHAS DE CONVOCATORIAS Las fechas de los examenes ordinarios y extraordinarios serán públicadas en la página web de la UFV. Dichas fechas **son FIJAS y NO podran ser cambiadas.** Es por ello importante que el alumno no se comprometa a practicas u otras actividades que interfieran con las convocatorias hasta estar seguro de haber aprobado la asignatura.
NOTA: 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

Bernard Davis ... [et al.]. Food and beverage management / 5th ed. New York :Routledge,2012.