

Titulación	Tipo	Curso
Dirección Hotelera	OB	1

Contacto

Nombre: Isaac Lozano Alfaro

Correo electrónico: isaac.lozano.alfaro@uab.cat

Equipo docente

José Luis García Victorino

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

There are no prerequisites.

Objetivos y contextualización

La asignatura Dirección de Alimentos y Bebidas proporciona al alumnado de primer curso del Grado en Dirección Hotelera las bases teóricas necesarias para gestionar de forma eficaz el departamento de cocina y restauración. Se analizan la estructura del área, la organización de espacios, la gestión del equipo humano y el diseño de la oferta gastronómica, con especial atención al control de costes y la toma de decisiones.

A través de un enfoque actual y profesional, la asignatura integra tendencias del sector como la sostenibilidad, la digitalización y la innovación culinaria, preparando al estudiante para afrontar con solvencia los retos de la dirección operativa en F&B.

Al finalizar la asignatura el alumno/a deberá ser capaz de:

1. Analizar la estructura organizativa de un departamento de Alimentos y Bebidas en diferentes tipologías de establecimientos, identificando funciones, competencias profesionales y flujos de comunicación interna.
2. Diseñar y aplicar sistemas eficaces de planificación y control de costes en el ámbito de la restauración, integrando herramientas digitales y criterios de sostenibilidad económica.
3. Implementar modelos avanzados de gestión operativa en F&B basados en estándares de calidad, eficiencia energética, digitalización y satisfacción del cliente.
4. Supervisar y coordinar los procesos de producción y servicio en restauración, adaptando procedimientos a las necesidades del cliente, la cultura organizacional y los recursos disponibles.

5. Tomar decisiones estratégicas fundamentadas para el desarrollo competitivo del departamento de F&B, incorporando criterios de innovación gastronómica, responsabilidad social y rentabilidad.
6. Conocer y garantizar el uso adecuado de los equipos, maquinaria y tecnología de cocina, asegurando su mantenimiento preventivo y su alineación con las normativas vigentes.
7. Aplicar protocolos actualizados de higiene, limpieza y seguridad alimentaria en cocina, conforme a los principios del sistema APPCC y los marcos normativos nacionales e internacionales.
8. Gestionar el aprovisionamiento, la recepción y conservación de materias primas, aplicando técnicas de control de calidad, trazabilidad y reducción del desperdicio alimentario.
9. Diseñar sistemas eficientes de administración de los recursos humanos y materiales en cocina, alineados con la responsabilidad medioambiental y la mejora continua.
10. Incorporar tendencias emergentes de la gastronomía y del consumo (plant-based, kilómetro cero, fusión cultural, tecnología culinaria) en la conceptualización de la oferta gastronómica y los modelos de negocio.

Resultados de aprendizaje

1. CM21 (Competencia) Integrar los diferentes sistemas de gestión estudiados en los departamentos hoteleros y de la restauración
2. KM21 (Conocimiento) Identificar los conceptos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria y las pautas básicas para la apertura de establecimientos del sector turístico
3. KM22 (Conocimiento) Reconocer los principios para el desarrollo de ofertas alimentarias en el sector para diferentes colectivos identificando sus necesidades
4. KM23 (Conocimiento) Distinguir las normas higiénicas, de manipulación de alimentos y su aplicación en el sector
5. KM24 (Conocimiento) Identificar la estructura y gestión de los diferentes departamentos hoteleros, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran las diferentes áreas
6. SM30 (Habilidad) Experimentar la estructura y gestión de los diferentes departamentos hoteleros, así como las competencias y habilidades de los perfiles profesionales que integran las diferentes áreas

Contenido

Unidad 01. Introducción al F&B Management en hoteles

- El departamento de F&B en el contexto hotelero: estructura y funciones.
- Tipologías de servicios, tendencias y evolución del sector.
- Organigrama de cocina y sala: perfiles profesionales, funciones y competencias.
- Introducción a la sostenibilidad y responsabilidad social en F&B.

Soft skills aplicadas: trabajo en equipo y comunicación interdepartamental mediante simulaciones de organigrama y roles.

Unidad 02. Digitalización, comercialización y gestión de reservas

- Herramientas digitales aplicadas a la restauración (sistemas POS, software de reservas, gestión de cocinas).
- Canales de comercialización en entornos físicos y digitales.
- Gestión de reservas y relación con el cliente mediante CRM y plataformas online. Gestión de reviews.

Innovación: análisis comparativo de herramientas digitales reales (OpenTable, TheFork, CoverManager).

Soft skills: pensamiento crítico y toma de decisiones en la selección y uso de herramientas tecnológicas.

Unidad 03. Diseño, instalaciones y operativa de cocina profesional

- Tipologías y flujos de trabajo en cocinas y restaurantes profesionales.
- Diseño de espacios de cocina: ergonomía, seguridad y sostenibilidad.
- Diseño de espacios de restaurantes: ergonomía, seguridad y sostenibilidad.
- Maquinaria de cocina
- Maquinaria de sala
- Externalización de servicios y organización funcional.

Innovación: planificación de cocinas y restaurantes inteligentes y sostenibles.

Soft skills: resolución de problemas y creatividad en el diseño de layouts operativos.

Unidad 04. Gestión de procesos, producción y sostenibilidad

- Control de procesos: compras, almacenamiento, producción y distribución.
- Fichas técnicas y escandallos.
- Rendimiento del producto y gestión del desperdicio (waste management).
- Convenience food: cuarta y quinta gama.
- Gestión medioambiental en cocina y sala.

Innovación: integración de sistemas de control de mermas

Soft skills: responsabilidad ética y toma de decisiones sostenibles.

Unidad 05. Gestión de la oferta gastronómica y experiencia de cliente

- Diseño y confección de menús: equilibrio, rentabilidad y adaptabilidad.
- Arquitectura gastronómica y conceptualización de la oferta.
- Inclusividad: cocina para todos y dietas especiales.
- Creación de experiencias gastronómicas memorables.

Innovación: aplicación del diseño de experiencia (UX en gastronomía).

Soft skills: empatía y creatividad en la adaptación de menús a perfiles diversos.

Unidad 06. Modelos de gestión, liderazgo y creación de negocios

- Modelos de gestión integral en restauración.
- Organización de equipos: liderazgo, delegación y motivación.
- Creación de conceptos de negocio: viabilidad y propuesta de valor.
- Innovación culinaria, sostenibilidad y tendencias de consumo.

Innovación: desarrollo de un *business model canvas* para un concepto F&B.

Soft skills: liderazgo, negociación, comunicación efectiva y trabajo en equipo (con presentaciones colaborativas).

Unidad 07. Servicios específicos en el entorno hotelero

- Desayuno hotelero, minibar, room service, bares y banquetes.
- Fine & Casual Dining.
- Restauración en programas *all-inclusive*.
- Operativa en MICE: fases del evento y claves logísticas.

Innovación: Creación de conceptos casual para restaurantes de hoteles

Soft skills: planificación y gestión del tiempo en simulaciones de eventos reales. Diagramas de flujo.

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	36	1,44	CM21, KM21, KM22, KM24, CM21
Resolución de casos	10	0,4	CM21, CM21
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	10	0,4	KM22, KM24, SM30, KM22
Tipo: Autónomas			
Elaboración de trabajos	20	0,8	CM21, KM21, SM30, CM21
Estudio Individual	0	0	CM21, KM21, KM24, SM30, CM21

- Las clases se imparten en español
- Clases expositivas y participativas de los conceptos y contenidos de la materia.
- Clases teórico-prácticas en las que se trabajan los contenidos en forma de proyectos y actividades.
- Resolución de problemas y casos prácticos en grupo con exposición final.
- Aprendizaje cooperativo y aprendizaje individual para el desarrollo y la presentación de trabajos.
- Incluye el trabajo dirigido por el profesor y las horas de estudio por parte del estudiante.
- Tutorías: individuales o de grupo para resolver dudas o trabajar conceptos concretos.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Actividades en Clase	10%	11	0,44	CM21, KM21, SM30
Examen Individual 01(Parcial)	25%	18	0,72	CM21, KM21, KM22, KM24, SM30
Examen Individual 02(Final)	25%	18	0,72	CM21, KM21, KM22, KM24, SM30
Proyecto en Grupo	15%	11	0,44	KM23, SM30
Proyecto Individual	25%	16	0,64	CM21, KM22, KM24, SM30

A. Evaluación continua

- La asignatura se evalúa mediante el sistema de evaluación continua, que combina la realización de proyectos y actividades prácticas grupales e individuales con la superación, además, de pruebas escritas individuales sobre los contenidos trabajados en clase.
- El sistema está diseñado para valorar de forma progresiva tanto el desarrollo competencial como la adquisición de conocimientos teóricos y aplicados.

1. Entrega de trabajos y participación

- Será imprescindible la entrega de la totalidad de los trabajos y actividades propuestas en los plazos y formatos establecidos por el profesorado.
- El incumplimiento de cualquiera de estas entregas, ya sea por falta de entrega, entrega fuera de plazo o formato inadecuado, implicará:
 1. La calificación de No Presentado en esa actividad.
 2. La pérdida automática del derecho a continuar bajo el sistema de evaluación continua, pasando a evaluación final o extraordinaria según la normativa del centro.

No se admitirán entregas fuera de plazo salvo causa justificada y documentada.

2. Pruebas escritas

- Durante el semestre se establecerán dos semanas específicas para la realización de las pruebas parciales y finales, que consistirán en exámenes escritos individuales. Estas pruebas evaluarán los conocimientos adquiridos y su aplicación práctica, en línea con los objetivos de aprendizaje de la asignatura. Las fechas estarán establecidas por la dirección académica de la universidad.

No se admitirán cambios de fechas en las pruebas parciales y finales.

3. Requisitos para la ponderación en la evaluación única.

- Para poder calcular la nota final mediante evaluación continua, se deberán cumplir todas las condiciones siguientes:
 1. Haber entregado todos los trabajos y actividades en tiempo y forma.
 2. Haber realizado las pruebas escritas programadas.
 3. Obtener una calificación mínima de 4 sobre 10 en cada uno de los bloques evaluables (proyectos grupales, individuales y pruebas escritas).

4. Calificación final

- La asignatura se calificará como No Evaluable si el/la estudiante:
 1. No entrega todos los trabajos requeridos.
 2. No se presenta a alguna de las pruebas escritas.
 3. No cumple con los mínimos establecidos para la ponderación.

5. Nota sobre el uso de herramientas de inteligencia artificial

- El uso de herramientas de inteligencia artificial generativa (IA) en la elaboración de trabajos o actividades deberá ser expresamente declarado por el/la estudiante en cada caso.
- Su utilización deberá adecuarse a los principios de integridad académica y estar alineada con la normativa institucional vigente sobre el uso ético de la IA.
- El uso indebido, la omisión de esta información o la suplantación de autoría podrá conllevar consecuencias académicas conforme al reglamento del centro.

B. Evaluación única

- El alumnado que opte por el sistema de evaluación única (tramitado en forma y plazo) , o aquel que no haya superado satisfactoriamente la evaluación continua, será evaluado mediante la realización de

actividades individuales obligatorias, orientadas a valorar de forma completa los resultados de aprendizaje de la asignatura.

1. Informes prácticos individuales (40%)

- El/la estudiante deberá entregar tres informes individuales, que representarán en conjunto el 40% de la nota final.
1. Cada informe se basará en contenidos clave de la asignatura, con orientación práctica.
 2. Se entregarán de forma individual, en los plazos y con el formato establecidos previamente por el profesorado.
 3. La entrega de los tres informes es obligatoria. La no presentación de uno o más de ellos, o su entrega fuera de plazo, supondrá la nota de NO EVALUABLE
 4. Será necesario obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en cada informe para que puedan ser ponderados.

2. Pruebas escritas individuales (60%)

- El sistema incluye la realización de dos exámenes individuales, que evaluarán la comprensión y aplicación de los contenidos teórico-prácticos de la asignatura.
1. Examen parcial (30%): se realizará durante el semestre, dentro del calendario académico oficial.
 2. Examen final (30%): se realizará en la fecha asignada por la Programación Oficial de la EUTDH.
 3. La asistencia a ambas pruebas es obligatoria. La no realización de alguna de ellas implicará la calificación de No Evaluable.
 4. En ambas pruebas deberá obtenerse un mínimo de 5 sobre 10 para que puedan ser ponderadas con el resto de actividades.

3. Condiciones para superar la asignatura

Para aprobar la asignatura bajo la modalidad de evaluación única, el/la estudiante deberá:

- Entregar y aprobar los tres informes prácticos individuales.
- Realizar y aprobar ambas pruebas escritas individuales.
- Cumplir con todos los requisitos de forma, plazo y mínimos establecidos.

En caso de no cumplir con alguna de estas condiciones, la calificación final será No Evaluable.

4. Nota sobre el uso de herramientas de inteligencia artificial

- El uso de herramientas de inteligencia artificial generativa en la elaboración de informes u otras evidencias de evaluación deberá ser expresamente declarado por el/la estudiante.
- Su utilización deberá ajustarse a los criterios de integridad académica y a la normativa vigente del centro. La omisión de esta información o el uso inapropiado podrá conllevar sanciones académicas.

C. RE-EVALUACIÓN

- La recuperación de la asignatura por evaluación única será el mismo que el del resto de alumnado.
- La calificación máxima de esta re-evaluación no superará el 5 como nota final, excepto los/as alumnos que haya obtenido por evaluación única.
- La fecha asignada por la Programación Oficial de la EUTDH.
- El profesor informará oportunamente del formato, duración y ubicación del examen.

No se admitirán cambios de fecha sin la aprobación expresa de la coordinación de estudios

Bibliografía

- David Rubert Boher, La cuenta, por favor: La gestión de negocios de restauración, 2018, Ed Planeta

- Eloy Rodríguez, *Gastromarketing: Los 16 ingredientes imprescindibles para abrir, gestionar, promocionar un restaurante y triunfar en el competitivo mercado del siglo xxi.*
- Claudio Ponce, *Marketing gastronómico: la diferencia entre triunfar y fracasa*, 2019, Bubok Editorial
- Roberto Brisciani, *El secreto de un restaurante magnético. Cómo conseguir que tu restaurante esté lleno cuando los demás están vacíos*, 2017.
- DANIEL GALY, *Gestión de la producción en cocina*, 2020, Paraninfo
- Cerra, Javier; Dorado, José A.; Jara, Diego; García, Pedro E. (1997): " Gestión de Producción de Alojamientos Turísticos " - Colección "Gestión Turística"; Ed. síntesis; 552 páginas.
- Dorado, José Antonio (1996): " Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo " ; - Colección "Ciclos Formativos FP Grado Superior Hostelería"; Ed. síntesis; 252 páginas.
- Wil Guidara *Unreasonable Hospitality: The Remarkable Power of Giving People More Than They Expect-* 2022- Ed Optimism Press 288 páginas.
- Danny Meyer *Setting the Table: The transforming Power of Hospitality in Business* ED Ecco 2018
- Donald Burns *Your Restaurant Culure Sucks! Escape mediocrity.*
- Donald Burns *Your Restaurant Sucks! Embrace the Suck. Unleash your Restaurant. Become outstanding*
- Donald Burns *Your Restaurant Still Sucks! Stop playing small. Get whta you want. Become a badass*
- FELIPE GALLEGU, JESÚS. DIRECCION ESTRATEGICA EN LOS HOTELES DEL SIGLO XXI. McGraw Hill Interamericana. Madrid, 1996
- MESTRES, JUAN R. TECNICAS EN GESTION Y DIRECCION HOTELERA. Editorial Gestion 2000. Barcelona, 2003
- ORIOL AMAT i FERNANDO CAMPA, CONTABILIDAD, CONTROL de GESTION y FINANZAS de HOTELES. Editorial PROFIT. Barcelona, 2011.
- ROCHAT, MICHEL. MARKETING Y GESTION DE LA RESTAURACION. Editorial Gestion 2000. Enero, 2001
- MELLADO, SERGIO, HABITACIONES EN LA CARTA. LA DIRECCION **DE F&B EN UNA CADENA** HOTELERA. *Independently published. Diciembre, 2020*

Software

- Miro. www.miro.com
- Wooclap. www.wooclap.com
- MS Excel
- Genially. www.genially.com
- Floorplanner. www.florplanner.com
- Apps gratuita para IOS y Android:
- Hotel Empire Tycoon. Juego/Simulador de Gestión y administración hotelera
- Idle Restaurant Tycoon. Juego/Simulador de Gestión y administración de restaurantes

Los profesores podrán autorizar o restringir el uso de dispositivos electrónicos (tabletas, ordenadores y teléfonos móviles) durante las sesiones presenciales, en función de los objetivos pedagógicos y la dinámica de la clase.

Grupos e idiomas de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Español	segundo cuatrimestre	mañana-mixto