

Titulación	Tipo	Curso
Dirección Hotelera	OB	1

Profesor/a de 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

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

- CM21 (Integrar los diferentes sistemas de gestión estudiados en los departamentos hoteleros y de la restauración) Integrar los diferentes sistemas de gestión estudiados en los departamentos hoteleros y de la restauración
- KM21 (Identificar los conceptos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria y las pautas básicas para la apertura de establecimientos del sector turístico) Identificar los conceptos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria y las pautas básicas para la apertura de establecimientos del sector turístico
- KM22 (Reconocer los principios para el desarrollo de ofertas alimentarias en el sector para diferentes colectivos identificando sus necesidades) Reconocer los principios para el desarrollo de ofertas alimentarias en el sector para diferentes colectivos identificando sus necesidades
- KM23 (Distinguir las normas higiénicas, de manipulación de alimentos y su aplicación en el sector) Distinguir las normas higiénicas, de manipulación de alimentos y su aplicación en el sector
- KM24 (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) 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
- SM30 (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) 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

Contenidos

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Actividades formativas y Metodología

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

Metodología

- Las clases se imparten en castellano.
- 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.

Uso de la IA en tareas no exigen evaluación.

- En esta asignatura se permite el uso de tecnologías de Inteligencia Artificial (IA) como parte integrante del desarrollo del trabajo en clase, siempre que el resultado final refleje una contribución significativa del estudiante en el análisis y la reflexión personal.
- El estudiante tendrá que:
 - (i) identificar qué partes han sido generadas con IA;
 - (ii) especificar las herramientas utilizadas;
 - (iii) incluir una reflexión crítica sobre cómo estas han influido en el proceso y en el resultado final de la actividad.
- La no transparencia del uso de la IA en esta actividad evaluable se considerará falta de honestidad académica y comportará que la actividad se evalúe con un 0 y no se pueda recuperar, o sanciones mayores en casos de gravedad

Uso de la IA en pruebas de evaluación

- En esta asignatura no está permitido el uso de tecnologías de Inteligencia Artificial (IA) para la realización de trabajos o exámenes. Cualquier trabajo o examen que incluya fragmentos generados con IA será considerado una falta de honestidad académica y comportará que la actividad se evalúe con un 0 y no se pueda recuperar, o sanciones mayores en casos de gravedad.

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
Examen final	30%	18	0,72	CM21, KM21, KM22, KM24, SM30
Proyecto individual	20%	16	0,64	CM21, KM22, KM24, SM30
Proyecto en Grupo	10%	11	0,44	KM23, SM30
Actividades en clase	10%	11	0,44	CM21, KM21, KM22, KM23, KM24, SM30
Examen parcial	30%	18	0,72	CM21, KM21, KM22, KM24, SM30

Evaluación continua

- El sistema de evaluación consta de actividades/proyectos prácticos y de la realización de un examen parcial y otro examen final de evaluación de interrelación y comprensión de los temas y conceptos teóricos trabajados que incluye toda la materia expuesta en las clases magistrales.
- Los proyectos deben presentarse en el tiempo y forma estipulados por el profesor de la asignatura.
- El incumplimiento de la entrega de los proyectos, en tiempo y forma, puntuará como No Presentado y se perderá el derecho a poder seguir con la Evaluación continuada.
- Las fecha/s constarán en el calendario de exámenes académico oficial, en la Programación Oficial del Centro de la EUTDH.
- Se precisará obtener un mínimo de 4 en ambos exámenes y pruebas para hacer media. La media tiene que ser siempre superior a 5.
- La calificación de la asignatura será NO EVALUABLE cuando el/la estudiante no se presente a de la totalidad de las actividades de evaluación y/o no se presente al examen final

Evaluación única

- Los informes representan el 50 % de la calificación total y deben entregarse a tiempo y en el formato adecuado; se requiere una puntuación mínima de 5 en cada uno de ellos. Asimismo, se realizará un examen final que supondrá el 50 % de la nota, conforme a las directrices de este documento; para aprobarlo, es necesario obtener una puntuación mínima de 5.
- En todos los casos, los estudiantes deberán haber superado la totalidad de los informes y actividades exigidos para la evaluación única y/o la evaluación continua.
- Los exámenes de evaluación única o las pruebas de evaluación continua se llevarán a cabo en la fecha y hora establecidas en el calendario académico y en el horario oficial de la EUTDH, tanto para los estudiantes que no hayan superado la evaluación continua como para aquellos que hayan optado por la evaluación única.
- La calificación de la asignatura se registrará como «NO EVALUADO» si el estudiante no completa todas las actividades de evaluación o no realiza el examen final.
- El profesorado facilitará información con la debida antelación sobre el formato, la duración y el lugar del examen.
- No se permitirán cambios de fecha sin la autorización expresa del equipo de coordinación académica.

Re-evaluación.

- La recuperación de la asignatura por evaluación única será el mismo que el del resto de alumnado. No se precisa nota mínima para la realización del examen de recuperación si se ha optado por seguir la evaluación única.
- En cualquier caso se debe haber aprobado todos los informes y actividades que se deben realizar en evaluación única y/o actividades de evaluación continua.
- Es preciso aprobar los exámenes con una nota mínima de 5.
- *La calificación de la asignatura será NO EVALUABLE cuando el/la estudiante no se presente a de la totalidad de las actividades de evaluación y/o no se presente al examen de re-evaluación.*
- 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.

En caso de que el estudiante cometa cualquier tipo de irregularidad que pueda conducir a una variación significativa de la calificación de un acto de evaluación, este será calificado con 0, independientemente del proceso disciplinario que pueda derivarse de ello. En caso de que se verifiquen varias irregularidades en los actos de evaluación de una misma asignatura, la calificación final de esta asignatura será 0.

En todas la pruebas se aplica la normativa de uso de IA explicada en el apartado Metodología.

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 GALLEGO, 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

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura

Tipo de docencia	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Español	segundo cuatrimestre	mañana-mixto