

RESTAURACIÓN

GUÍA DOCENTE

GRADO EN PROTOCOLO, ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y
COMUNICACIÓN CORPORATIVA

(PRESENCIAL)

I. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Restauración

TIPO: Obligatoria

PERIODO DE IMPARTICIÓN: Segundo semestre

NÚMERO DE CRÉDITOS: 6,0 ECTS

IDIOMA EN EL QUE SE IMPARTE: Castellano

CALENDARIOS Y HORARIOS: Ver en la web y en el Campus Virtual

II. PROFESORADO

PERSONAL DOCENTE: Daniel García Fuente

CORREO ELECTRÓNICO: d.garciafuente@cedeu.es

CATEGORÍA: Doctor

TUTORÍAS: Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a.

TIEMPO ESTIMADO DE RESPUESTA AL ALUMNO: 48 h (días lectivos) desde la recepción del correo electrónico.

III. PRESENTACIÓN

La asignatura "Restauración" se centra en aportar una visión general sobre el sector de la restauración, prestando un gran interés a su relación con el ámbito protocolario, la organización de eventos y la comunicación. De este modo, la asignatura capacitará al alumnado para conocer los orígenes del protocolo en restauración y los conceptos más importantes, diferenciar las diferentes tipologías de empresas de restauración, la elaboración de menús teniendo en cuenta las tendencias actuales, la organización de banquetes y comidas, la aplicación del protocolo oficial en restauración y normas de protocolo ordinario en la mesa y claves de comunicación y atención al cliente. Así mismo, el alumnado adquirirá conocimientos y capacidades de emprendimiento y sostenibilidad en relación con la restauración y la organización de eventos. Para afianzar los contenidos teóricos, se trabajarán casos prácticos.

IV. COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES

CG02. Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica.

CG05. Desarrollar aprendizaje autónomo en el ámbito de estudio

CG10. Capacidad para tomar decisiones y para la resolución de problemas

CG15. Capacidad para coordinar y motivar a grupos de trabajo. Capacidad de trabajo en equipo, su gestión y motivación trascendente para conseguir beneficios que espera que otras personas experimenten como resultado.

CG17. Conocimiento adecuado de las administraciones, empresas, instituciones, organismos públicos y organizaciones en general, reglamentaciones y procedimientos necesarios para la realización de trabajos y otras actividades en el ámbito del protocolo y la cultura ceremonial.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE03. Conocimiento del entorno cultural e intercultural para el desarrollo de cualquier actividad o evento protocolario.

CE08. Conocimiento de las sinergias de equipo y coordinación de todas las áreas implicadas en la organización de un evento.

CE11. Conocimiento del entorno profesional y empresarial relacionado con el ejercicio de la profesión.

CE20. Determinar la estructura logística y organizativa de un evento. Ser capaz de organizar equipos y coordinarlos.

CE47. Capacidad para la dirección y gestión de personas y equipos.

CE48. Saber diseñar un menú para acto o eventos, teniendo en cuenta a todos los participantes y sus diferencias. Saber colocar una mesa, incluida la presidencial. Distribución de comensales. Adecuación en la decoración según celebración.

CE50. Capacidad para diagnosticar los problemas que puedan surgir en la organización de actos, eventos y ceremonias y saber tomar decisiones puntuales, adecuadas y resolutivas. Capacidad de reacción ante los imprevistos. Realizar análisis y recursos de respuesta. Es decir, aplicación práctica de los conocimientos mediante el estudio de casos y resolución de casos prácticos.

V. ACTIVIDADES FORMATIVAS

TIPO	CONTENIDO	HORAS
AF1. Preparación de contenidos teóricos	Búsqueda, selección, análisis y comentario de doctrina, jurisprudencia y legislación. Lecturas recomendadas y otros	36
AF2. Trabajos individuales	Esta actividad consiste en la elaboración de un informe acerca de un tema propuesto por el profesor, cubriendo aspectos relacionados con conocimientos abordados por la asignatura tratada. Esta actividad puede complementarse mediante la exposición oral por parte de los alumnos del trabajo desarrollado	20
AF3. Trabajos colectivos	Esta metodología docente consiste en la elaboración de pequeños trabajos de investigación. Se valorará la búsqueda de bibliografía, la selección y material y la capacidad de estructuración del mismo. Además, los alumnos deben realizar un análisis y una discusión común de cada situación. Esta actividad puede complementarse con la exposición oral por parte de los alumnos del trabajo desarrollado	50
AF4. Debate y Crítica constructiva	El debate y la crítica constructiva se realizarán acerca de aspectos de actualidad relacionados con la temática de la asignatura en la que se enclava esta actividad. El tema será propuesto por el profesor que actuará como moderador del debate fomentando la participación de los alumnos e incentivará la aparición de diferentes perspectivas y puntos de vista orientando al conjunto de los alumnos hacia la participación y la crítica de las diferentes opiniones fundamentando los hechos en los conocimientos adquiridos con las clases.	10
AF5. Tutorías académicas	Los alumnos se reunirán periódicamente con el profesor para que éste pueda orientarles y guiarles en el proceso de adquisición de las competencias.	20
AF6. Asistencia a seminarios	Asistencia a seminarios, jornadas o conferencias sobre temas relacionados con las materias del área de conocimiento.	10
		146

VI. METODOLOGÍAS DOCENTES

MD1. CLASES TEÓRICAS: Mediante clases magistrales se expondrán y explicarán los conocimientos básicos que deben adquirirse en las asignaturas, suscitando el debate y guiando el estudio de los mismos.

MD2. CLASES PRÁCTICAS: Desarrollo de habilidades y destrezas relacionadas con los contenidos teóricos de cada materia.

MD3. TUTORÍAS: Intercambio de ideas y resolución de dudas con el profesor correspondiente sobre los contenidos de cada asignatura y la realización de los trabajos prácticos. Pueden realizarse también a través de los recursos online (p. ej. correo electrónico o chat).

VII. SISTEMA DE EVALUACIÓN

NOTA IMPORTANTE: No se podrá superar la asignatura en el caso de que la parte correspondiente a los trabajos académicos (Prueba 1) o la parte correspondiente a la realización de la prueba teórico-práctica (Prueba 3) no estén aprobadas con una calificación final igual o superior a 5 en una escala de 0 a 10.

El alumno que no apruebe los trabajos académicos (prueba 1) no podrá superar la asignatura en la evaluación ordinaria, obteniendo una calificación máxima de 4,0, independientemente de la nota obtenida en la prueba teórico-práctica (prueba 3). Para poder aprobar la asignatura el alumno debe superar obligatoriamente, con una calificación igual o superior a 5, los trabajos académicos (prueba 1). Además, la nota media de la asignatura siempre debe ser igual o superior a 5.

La realización y/o superación de las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2) no es obligatoria para aprobar la asignatura en convocatoria ordinaria o en convocatoria extraordinaria. La calificación final de la asignatura tendrá en cuenta la calificación adquirida en las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2), independientemente de que esta sea inferior a 5. Por lo tanto, el alumno podrá superar la asignatura incluso si obtiene una nota inferior a 5 en las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2), siempre que los trabajos académicos (prueba 1) y la prueba teórico-práctica (prueba 3) tengan una calificación final igual o superior a 5 y la calificación final de la asignatura -haciendo media con los trabajos académicos (prueba 1) y la prueba teórico-práctica (prueba 3)- sea igual o superior a 5 en una escala de 0 a 10. Las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2) no son reevaluables, por lo que en convocatoria extraordinaria la calificación de este apartado seguirá siendo la misma que en convocatoria ordinaria, teniendo el mismo peso en la calificación final que en la convocatoria ordinaria.

EVALUACIÓN ORDINARIA

La distribución y características de las pruebas de evaluación son las que se describen en el apartado V. Los criterios aplicables a la evaluación ordinaria son los que se encuentran a continuación.

El alumno podrá presentarse a la prueba teórico-práctica (prueba 3) aun no habiendo superado los trabajos académicos (prueba 1) y/o las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2), aunque, en caso de superar la prueba teórico-práctica (prueba 3) en convocatoria ordinaria, la media seguirá suspensa hasta que el alumno supere los trabajos académicos (prueba 1) en convocatoria extraordinaria. Para poder aprobar la asignatura, el alumno debe superar obligatoriamente, con una calificación igual o superior a 5, los trabajos académicos (prueba 1) y la prueba teórico-práctica (prueba 3) por separado, siempre y cuando la media final de la asignatura sea superior a 5.

Todos los alumnos que no superen la convocatoria ordinaria deberán realizar y superar las pruebas correspondientes en la convocatoria extraordinaria para verificar la adquisición de las competencias establecidas en caso de:

- A) No haber superado los trabajos académicos (prueba 1) correspondientes a la convocatoria ordinaria.
- B) No haber superado la prueba teórico-práctica (prueba 3) correspondiente a la convocatoria ordinaria.

Todos los trabajos académicos (prueba 1) de convocatoria ordinaria que se entreguen fuera del plazo establecido en el campus virtual o indicado por el docente en la clase no serán admitidas.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Los alumnos que no consigan superar la convocatoria ordinaria o no se hayan presentado a esta serán objeto de la realización de una evaluación extraordinaria para verificar la adquisición de las competencias establecidas en esta Guía Docente. Los criterios aplicables se encuentran al final de este apartado.

El alumno que no supere los trabajos académicos (prueba 1) de la convocatoria ordinaria deberá realizar una nueva evaluación en la convocatoria extraordinaria. Por su parte, no es necesario realizar de nuevo las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2) en caso de que la calificación sea inferior a 5 ni puede realizarse por decisión propia del alumno. En el caso de la prueba teórico-práctica (prueba 3), tampoco será necesario repetirla si se ha superado en la convocatoria ordinaria con una calificación igual o superior a 5.

Para poder aprobar la asignatura el alumno debe superar obligatoriamente, con una calificación igual o superior a 5, los trabajos académicos (prueba 1) y la prueba teórico-práctica (prueba 3) por separado, siempre y cuando la media de la asignatura sea superior a 5 al hacer media con las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2).

Todos los trabajos académicos (prueba 1) de convocatoria ordinaria que se entreguen fuera del plazo establecido en el campus virtual o indicado por el docente en la clase no serán admitidas.

IMPORTANTE: En el caso de que el alumno no supere la asignatura, la calificación obtenida en los trabajos académicos (prueba 1), en las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2) y en la prueba teórico-práctica (prueba 3) en cualquier convocatoria no se reservará para el curso siguiente.

EJEMPLO DE POSIBLES CASOS

CASO 1: En el caso de haber superado los trabajos académicos (prueba 1), pero no haber presentado y/o superado la prueba teórico-práctica (prueba 3) en la convocatoria ordinaria, el alumno deberá realizar la prueba teórico-práctica (prueba 3) de la convocatoria extraordinaria, en la que tendrán que obtener una calificación igual o superior a 5 para que ponderen con la calificación de las pruebas acumulativas ya realizadas. En cualquier caso, para superar el total de la asignatura será necesario aprobar los trabajos académicos (prueba 1) y la prueba teórico-práctica (prueba 3) por separado con una calificación igual o superior a 5.

CASO 2: En el caso de haber superado la prueba teórico-práctica (prueba 3), pero no haber presentado y/o superado los trabajos académicos (prueba 1) en la convocatoria ordinaria, el alumno deberá realizar los trabajos académicos (prueba 1) de la convocatoria extraordinaria, en la que tendrán que obtener una calificación igual o superior a 5 para que ponderen con la calificación de las pruebas acumulativas ya realizadas. En cualquier caso, para superar el total de la asignatura será necesario aprobar los trabajos académicos (prueba 1) y la prueba teórico-práctica (prueba 3) por separado con una calificación igual o superior a 5.

CASO 3: En el caso de no haber entregado y/o superado los trabajos académicos (prueba 1) y no haber presentado y/o superado la prueba teórico-práctica (prueba 3) en la convocatoria ordinaria, el alumno deberá realizar los trabajos académicos (prueba 1) y la prueba teórico-práctica (prueba 3) de la convocatoria extraordinaria, en la que tendrán que obtener una calificación igual o superior a 5 para que ponderen con la calificación de las pruebas acumulativas ya realizadas. En cualquier caso, para superar el total de la asignatura será necesario aprobar los trabajos académicos (prueba 1) y la prueba teórico-práctica (prueba 3) por separado con una calificación igual o superior a 5.

CASO 4: En el caso de haber superado los trabajos académicos (prueba 1) y la prueba teórico-práctica (prueba 3) y no haber presentado y/o superado las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2), el alumno no debe realizar las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2) de la convocatoria extraordinaria, pues las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2) no son reevaluables. La media final de la asignatura se calculará con las calificaciones de trabajos académicos (prueba 1) y de la prueba teórico-práctica (prueba 3) iguales o superiores a 5 y con la calificación de las actividades prácticas dentro del aula (prueba 2) de convocatoria ordinaria, ya sea igual o superior a 5 o inferior a 5.

CRITERIOS APLICABLES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA

SISTEMA DE EVALUACIÓN	CRITERIOS APLICABLES A LA EVALUACIÓN CONTINUA	PON.	PERIODO
PRUEBA 1		ACUMULATIVA	
Presentación de los trabajos académicos	Liberatoria: puntuación mínima 5 puntos (de 1 a 10)	Reevaluable (podrá evaluarse en la convocatoria extraordinaria).	30% Durante el curso o semestre
PRUEBA 2		ACUMULATIVA	
Realización de actividades prácticas dentro del aula y campus virtual	No liberatoria	No reevaluable	20% Durante el curso o semestre
PRUEBA 3		ACUMULATIVA	
Prueba teórico-práctica presencial	Liberatoria: puntuación mínima 5 puntos (de 1 a 10)	Reevaluable (podrá evaluarse en la convocatoria extraordinaria).	50% Durante el curso o semestre
TOTAL		100%	

CRITERIOS APLICABLES A LA EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

SISTEMA DE EVALUACIÓN	CRITERIOS APLICABLES A LA EVALUACIÓN CONTINUA	PON.	PERIODO
PRUEBA 1		ACUMULATIVA	
Presentación de los trabajos académicos	Liberatoria: puntuación mínima 5 puntos (de 1 a 10)	No reevaluable	30% Durante el curso o semestre
PRUEBA 2		ACUMULATIVA	
Realización de actividades prácticas dentro del aula y campus virtual	No liberatoria	No reevaluable	20% Durante el curso o semestre
PRUEBA 3		ACUMULATIVA	
Prueba teórico-práctica presencial	Liberatoria: puntuación mínima 5 puntos (de 1 a 10)	No reevaluable	50% Durante el curso o semestre
TOTAL		100%	

VIII. TEMARIO

I. Fundamentos de la Restauración

1. Introducción

- 1.1. Cultura y alimentación
- 1.2. Los orígenes del protocolo en restauración.

2. Fundamentos de la restauración

- 2.1. Conceptos y definiciones.
- 2.2. Las tipologías de comidas.
- 2.3. Las empresas de restauración. Tipologías.

II. Organización de eventos y protocolo en restauración

3. Protocolo en restauración y hostelería

- 3.1. Protocolo oficial: ceremonial Público, colocación de personalidades en un acto, presidencias.
- 3.2. Normas protocolo ordinario en la mesa.

4. Elaboración de menús y presupuestos para eventos.

- 4.1. La elaboración de los menús.
- 4.2. Elaboración de presupuestos.

5. Organización de banquetes y comidas

- 5.1. Tipos de mesas y su ordenación.
- 5.2. El montaje de la mesa y el servicio de los comensales.

III. Emprendimiento, sostenibilidad y restauración

6. Emprendimiento, sostenibilidad y restauración

- 6.1. El concepto de emprendimiento.
- 6.2. El emprendimiento en restauración.
- 6.3. El concepto de sostenibilidad.
- 6.4. La sostenibilidad en restauración.

IV. Comunicación y atención al cliente en restauración

7. Marketing y comunicación en restauración: la perspectiva del consumidor

- 7.1. Introducción
- 7.2. La experiencia del consumidor
- 7.3. Los canales digitales en restauración.

8. Atención al cliente en restauración

- 8.1. Modalidades de atención al cliente.
- 8.2. Claves en la atención al cliente.
- 8.3. Calidad

IX. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- ALACREU, J.R., (2012). *Dirección y Planificación de Servicios y Eventos en Restauración*. Editorial Síntesis, Madrid.
- BALLESTEROS TORRES, P. (2021) *Comprender el vino*. Planeta Gastro.
- BROSSA, M. (2019) *DEMISEC y otras reflexiones sobre gastronomía*. Planeta Gastro.
- CABERO SOTO, L.C., (2015). *Protocolo en Hostelería y Restauración*. Ediciones Paraninfo, Madrid.
- CHANG, J., MORRISON, A. M., LIN, S. H. H., &HO, C. Y. (2020). *How do food consumption motivations and emotions affect the experiential values and well-being of foodies?*. British Food Journal
- DE MOLINA PADILLA, C. (2018). Normas de protocolo en restauración. HOTR0409. España: IC Editorial.
- DOPPLER, S., STEFFEN, A., &WURZER, L. M. (2020). *Event catering: Enhancing customer satisfaction by creating memorable holistic food experiences*. In Case Studies on Food Experiences in Marketing, Retail, and Events (pp. 133-145). Woodhead Publishing.
- FUSTÉ-FORNÉ, F. (2022). Beyond fueling our bodies to feeding our minds. *Journal of Sustainability and Resilience*, 2(1), 1.
- GALY GALY, D. (2021). *Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración*. España: Ediciones Paraninfo.
- GARCÍA ORTIZ, F., GARCÍA ORTIZ, P. P., GIL MUELA, M. (2016). *Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales* 2.a edición. España: Ediciones Paraninfo, S.A.
- GONZÁLEZ AGÜERO, J. L. (2019). *Protocolo en la mesa y vida social*. España: Vision Libros.
- GUIDONET, A. (2016). La antropología de la alimentación. *La antropología de la alimentación*, 1-95.
- JIMÉNEZ MORALES, M., PANIZO ALONSO, J. M. (2017). *Eventos y protocolo: La gestión estratégica de actos corporativos e institucionales*. Barcelona: Editorial UOC.
- LUJÁN, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. España: Penguin Random House Grupo Editorial España.
- MARTÍN-LORENTE, M., FERNÁNDEZ, C. F. (2014). *Aspectos de cultura y comunicación en el protocolo gastronómico y las prácticas de alimentación en diferentes etapas históricas*. *Historia y Comunicación Social*, 19, 831.
- MATTEL, B. (2015). *Catering: a guide to managing a successful business operation*. John Wiley & Sons.
- MUIÑOS, P. (2006). *Protocolo en las comidas*. Ediciones Protocolo. Madrid.
- PALOMO, M. (2017). *Técnicas de comunicación en restauración*. Editorial Paraninfo.
- VILLANUEVA LÓPEZ, R. (2022). *Comunicación y Atención al Cliente en Hostelería y Turismo*. HOTA0208. España: IC Editorial.
- Valderrama B. (2019) Transformación digital y organizaciones ágiles. *Arandu Utic*, Vol. 6 No. 1 Pags. 15-50.