

GRADO EN TURISMO

Asignatura	Gestión De Alojamientos Y Restauración	Código	800014
Módulo	Actividades turísticas	Materia	Alojamientos Turísticos
Carácter	Obligatoria	Créditos	6.0 ECTS
Plan de estudios	0810 - Grado en Turismo (2009-10)	Curso y Semestre	2º-2º

Departamento responsable	Organización de empresas y marketing
Coordinador/a de la asignatura	Clara Martín Duque Ver listado de Coordinadores/as https://comercioyturismo.ucm.es/coordinadores-de-las-asignaturas
Curso académico	2021/2022

SINOPSIS

BREVE DESCRIPTOR
Estudio de las particularidades que presenta la gestión de las empresas de alojamiento y restauración. Tipos de empresas de alojamiento y restauración. Departamentos y procedimientos generales. El front-office y el back-office. Organización, gestión y control de las operaciones derivadas de la venta de habitaciones: reservas, recepción, facturación y caja. Conserjería. Pisos. Bares y restaurantes.
CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS
No se han establecido prerrequisitos.
OBJETIVOS FORMATIVOS
Resultados de aprendizaje
Conocerán las particularidades operativas de las empresas de alojamiento y restauración.
Competencias
Generales CG1 - Capacidad de análisis y de síntesis CG2 - Comunicación oral y escrita en lengua nativa CG3 - Resolución de problemas CG5 - Aprendizaje autónomo

CG6 - Trabajo en equipo

Específicas

CE1 - Comprender los principios del turismo: su dimensión espacial, social, cultural, política, laboral y económica.

CE3 - Conocer la evolución del producto turístico en el marco de la actual sociedad del ocio.

CE5 - Aplicar metodología de investigación para resolver los problemas empíricos que se plantean en el ámbito del turismo.

CE6 - Desarrollar una marcada orientación de servicio al cliente.

CE11 - Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales.

CE12 - Dirigir y gestionar los distintos tipos de organizaciones turísticas.

CE13 - Manejar técnicas de comunicación.

CE14 - Comprender el marco legal que regula las actividades turísticas.

CE19 - Conocer el procedimiento operativo de los distintos subsectores de la actividad turística

CE20 - Analizar y utilizar las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) en los distintos ámbitos del sector turístico.

CE26 - Detectar las necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.

CONTENIDOS TEMÁTICOS (Programa de la asignatura)

BLOQUE I – INTRODUCCIÓN.

1. INTRODUCCIÓN A LAS FUNCIONES DE ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN
 - 1.1. Definiciones y formas de turismo
 - 1.2. Concepto de alojamiento y restauración
 - 1.3. Sistemas de información y distribución
 - 1.4. La nueva tecnología en los procesos de hostelería y restauración
2. CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTOS Y RESTAURACIÓN EN ESPAÑA Y NUEVAS TENDENCIAS
 - 2.1. Clases genéricas, modalidades y clasificación jurídica y oficial reglamentaria
 - 2.2. Alojamientos hoteleros y extrahoteleros
 - 2.3. Últimas tendencias
 - 2.4. Hoteles temáticos
 - 2.5.
3. MODELOS DE GESTIÓN HOTELERA: LA INVERSIÓN Y EXPLOTACIÓN HOTELERAS
 - 3.1. Hoteles en propiedad
 - 3.2. Hoteles en arrendamiento
 - 3.3. Hoteles en franquicia
 - 3.4. Estructura de cadenas hoteleras
 - 3.5. Agrupación de hoteles independientes
4. TIPOS DE CLIENTES Y SU FIDELIZACIÓN
 - 4.1. Nuevas tendencias de la demanda: el viajero del SXXI
 - 4.2. Tipos de cliente en función del tipo de reserva
 - 4.3. Tipologías de producto en función de segmentos de clientes

BLOQUE II – LA GESTIÓN HOTELERA.

5. OPERACIONES BÁSICAS EN LA GESTIÓN HOTELERA:
 - 5.1. DIRECCIÓN DEL HOTEL
 - 5.2. DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN
 - 5.2.1. Reservas
 - 5.2.2. Mostrador y conserjería

- 5.2.3. Mano corriente
- 5.2.4. Facturación y caja
- 5.3. DEPARTAMENTO DE PISOS
- 5.4. DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS
- 5.4.1. Economato y bodega
- 5.4.2. Cocina
- 5.4.3. Mise en place y servicio de comedor y cafetería.
- 5.5. OTROS DEPARTAMENTOS.
- 5.5.1. Seguridad
- 5.5.2. Comercial
- 5.5.3. Mantenimiento
- 5.5.4. Administración
- 5.5.5. Servicios auxiliares
- BLOQUE III – ESTRATEGIA Y ANÁLISIS EN LA GESTIÓN HOTELERA
- 6. RENTABILIDADES
- 6.1. Introducción al revenue management
- 6.2. Revenue management: elementos clave
- 6.3. Revenue management y su aplicación práctica
- 7. CALIDAD EN LA GESTIÓN HOTELERA Y EN LA RESTAURACIÓN
- 7.1. Conceptos básicos y modelos de excelencia
- 7.2. Certificación de calidad
- 7.3. Modelos teóricos de medición de la calidad del servicio

ACTIVIDADES DOCENTES	HORAS	PRESENCIALIDAD
Asistencia y participación activa en clase	45	100%
Trabajo guiado	27.5	55 %
Trabajo autónomo del/la alumno/a	40	0%
Trabajo grupal del/la alumno/a	25	0%
Otras actividades	12.5	0%

EVALUACIÓN	
Sistema de evaluación	Participación en la Nota Final
Pruebas orales y/o escritas	40%
Presentación en clase	20%
Trabajos en equipo y/o individuales e informes	30%
Participación y actitud del/la alumno/a en clase a lo largo del semestre	10%
Observaciones sobre la evaluación: La evaluación continua (presentaciones, trabajos e informes y participación y actitud) supone el 60% de la nota final y se guarda para la convocatoria extraordinaria. Para promediar con la nota de la evaluación continua es necesario obtener al menos 4.0 puntos sobre 10 en el examen final. Si la nota del examen final es inferior a 4.0 la calificación de la asignatura será la del examen final. En la convocatoria extraordinaria, aquellos alumnos que no hayan entregado o aprobado el trabajo final en convocatoria ordinaria, deberán entregar el trabajo final de la asignatura de	

RECURSOS

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Blasco i Peris, A. y Vives, R. (2014) *Fundamentos de la gestión de alojamientos y restauración*. Madrid. Editorial: Síntesis.
- Blasco, A. (2006). *Manual de gestión de producción de Alojamiento y restauración*. Madrid. Editorial: Síntesis.
- Cerra, J. (2010). *Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración*. Madrid. Editorial: Síntesis.
- Dorado, J.A. (2012). *Recepción y Reservas*. Madrid. Editorial: Síntesis.
- González, Y., Escobar, A., J. y Romero, S. (2014). Dirección de entidades de intermediación turística. Madrid. Editorial: Síntesis.
- Muñoz, F. y Rodirgo, M. (2007) Dirección de Operaciones en Alojamiento y Restauración. Madrid. Editorial Universitas Internacional, S.L.
- Talón, P., González, L. y Rodríguez, J.M. (2016). Fundamentos de dirección hotelera. Volumen 1: Análisis sectorial y organización departamental hotelera. Madrid. Editorial: Síntesis.
- Talón, P., González, L. y Rodríguez, J.M. (2016). Fundamentos de dirección hotelera. Volumen 2: Comercialización, Revenue Management, Calidad y Finanzas. Madrid. Editorial: Síntesis.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Aranda Hipólito, A.; Delgado Estirado, L.M.; de Juan Alonso, J.M (2010): *Turismo: una visión global*. Editorial Aranzadi.
- Corral, F. (2006). *Manual de Recepción Hotelera; Principios y Técnicas*. Editorial Síntesis.
- Gallego, L.F. y Sarraf, V. (2018) *Hoteles y restaurantes sostenibles : caminando hacia el 2030*. Bubok Editorial.

Webgrafía

- Boletín Turístico: <http://www.boletin-turistico.com>
- Customización de hoteles: <http://www.room-matehotels.com>
- Instituto de turismo de España : <http://www.tourspain.es>
- Información Turística de España : <http://www.spain.info/>
- Ministerio de Industria, Turismo y Comercio: <http://www.mityc.es>
- Publicaciones del sector: www.hosteltur.com

INFORMACIÓN ADICIONAL

ADAPTACIÓN DE LA DOCENCIA DURANTE LA CRISIS SANITARIA PROVOCADA POR COVID-19

Plan Docente de Actuación de la Facultad de Comercio y Turismo para el curso 2021-2022

Ante la situación de crisis sanitaria provocada por COVID-19, el desarrollo de la asignatura se adaptará al modelo de organización de la docencia según diferentes escenarios (docencia presencial, semipresencial o en línea) y actuaciones que se concreten conforme a las directrices marcadas desde el Gobierno, la Comunidad Autónoma de Madrid, la Universidad Complutense de

Madrid y la Facultad de Comercio y Turismo. Información sobre el Plan Docente de Actuación para el curso 2021/2022: https://comercioyturismo.ucm.es/marco-estrategico-para-la-docencia-crisis-covid-19
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE
Castellano
OTRA INFORMACIÓN