



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Gestión Turística y Hotelera
Código	E000013421
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	3,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Alfonso Cobo Calvo
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	acobo@comillas.edu
Profesor	
Nombre	Sebastian Cabistany Roca
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	scabistany@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
<p>La asignatura Gestión Turística y Hotelera aporta al perfil profesional del estudiante una visión integral del funcionamiento de las empresas de hospitalidad, complementando su formación gastronómica con competencias clave de gestión y liderazgo. Capacita al alumnado para comprender y participar activamente en la toma de decisiones operativas y estratégicas en entornos turísticos y hoteleros. Asimismo, refuerza la orientación al cliente, la cultura del servicio y el trabajo en equipo, elementos esenciales para el desarrollo profesional en un sector altamente competitivo y experiencial.</p>

Competencias - Objetivos



Competencias

GENERALES

CG01	Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos
	RA2	Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos
	RA3	Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.
CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
	RA3	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
	RA4	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
CG05	Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.	
	RA1	Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.
	RA2	Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.
CG07	Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía	
	RA1	Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
	RA2	Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones
CG08	Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.
	RA2	Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	RA1	Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
	RA2	Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.



	RA1	Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes
CG11	Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía	
	RA1	Elabora trabajos adoptando enfoques originales.
	RA2	Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.
CG12	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.	
	RA1	Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.
	RA2	Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.
CG13	Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.
CG14	Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.	
	RA1	Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia.
	RA2	Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros
CG15	Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico	
	RA1	Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente.
	RA2	Escribe con corrección.
	RA3	Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos
ESPECÍFICAS		
CE10	Diseñar y planificar la elaboración de menús, oferta gastronómica y eventos adaptados a las expectativas del cliente y el entorno.	
	RA1	Aprender a planificar, diseñar y realizar un evento, teniendo en cuenta diversos ámbitos: comunicación, comercialización, gestión y control de gastos, así como los condicionantes legales, institucionales, sociales y culturales que influyen en su planificación.



	RA2	Dominar los distintos tipos de protocolos, conjunto de reglas, formales, de cortesía, sociales o establecidas por costumbres que rigen los distintos actos, ceremonias y otros eventos.
CE12		Comprender las características distintivas de la organización de una empresa del sector de la restauración, de la hotelería y/o de la alimentación.
	RA1	1 Aunar los conocimientos previos relacionados con la creación y puesta en marcha de un modelo de negocio vinculado al sector de la restauración.
	RA2	Poder auditar a una empresa en funcionamiento e implementar los diversos manuales de operación y de control para optimizar su funcionamiento.
	RA3	Entender las diversas tipologías de estructuras de organización, gestión y funcionamiento en el sector hotelero y los diferentes modelos existentes relacionados con la gastronomía y el alojamiento.
	RA4	Gestionar y desarrollar proyectos de investigación, siguiendo todas las etapas del mismo, haciendo hincapié en la protección de la propiedad intelectual, los modelos de cooperación empresarial, la búsqueda de financiación y la generación de bases de datos.
CE17		Conocer y analizar las tendencias actuales y la conceptualización de las propuestas en el ámbito gastronómico.
	RA1	Conocer las estructuras en el sector turístico y tendencias relacionadas con la gastronomía, experiencias entorno al turismo gastronómico, así como ser capaces de identificar, analizar e implementar dichas estructuras.
	RA2	Conocer los factores claves en el diseño de negocios relacionado con la gastronomía. La importancia de los detalles que transmiten personalidad y dan sentido a la conceptualización de la empresa: arquitectura, interiorismo, mobiliario, vajillas, vestimenta, etc.
	RA3	Saber llevar a cabo la creación y el desarrollo de un proyecto, anudando los diversos puntos claves para su conceptualización y definición: Oferta, producto, servicio, ubicación, gestión, líneas de venta, target, etc.
ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD		
CEOMCG05		Identificar, enumerar y determinar los procesos para el desarrollo de un proyecto de investigación.
	RA1	Especifica los pasos necesarios para el desarrollo de una investigación.
	RA2	Detalla los parámetros para planificar cada proceso dentro del proyecto.
CEOMCG06		Capacidad de generar y conceptualizar una oferta basada en una visión analítica de las tendencias, estilos y movimientos gastronómicos actuales.
	RA1	Conoce y analiza las distintas tendencias y modelos de éxito, así como los estilos y movimientos gastronómicos del momento.
	RA2	Capacidad de generar una oferta fundamentada en el estudio de mercado



CEOMGG06	Identificar, valorar y seleccionar las materias primas en base a la calidad de las mismas y, a las necesidades de compra y actuaciones de negociación, el abastecimiento y la logística.	
	RA1	Discernir las tipologías de materias primas preferentes para servicios de gastronomía incluidos grandes colectivos.
	RA2	Dominar y aplicar estrategias usadas en procesos de negociación para la compra de producto, estudiando ofertas y comparativas.
	RA3	Planificar y programar las operaciones de abastecimiento, logística, compra y suministro.
	RA4	Integrar en la compañía la gestión y control de inventarios y el aprovisionamiento, controlando documentos y stocks, entrada y revisión de materias, almacenaje y costes de gestión.
CEOMGG07	Saber gestionar el abastecimiento, la logística y los procesos de producción en el ámbito organizacional de una empresa dentro del sector gastronómico, mediante la implementación los diferentes elementos de un sistema de planificación.	
	RA1	Conocer y analizar los factores determinantes que intervienen en la gestión de la oferta de alimentación y bebidas de una empresa vinculada a la gastronomía.
	RA2	Control y seguimiento de la propuesta utilizando las herramientas adecuadas para ello.
	RA3	Describir los elementos que participan en la prestación de servicios y la configuración de la oferta.
	RA4	Analizar las oportunidades de mercado, seleccionando, planificando y ejecutando la operativa en función de estas.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Bloque 1: Introducción a la gestión turística y hotelera

- 1.1 El paradigma de la gestión en la restauración moderna
- 1.2 De los productos a las experiencias
- 1.3 Entornos hospitality – La industria del foodservice

Bloque 2: Turismo y gastronomía

- 2.1 Historia, evolución y dimensiones del turismo en el contexto actual
- 2.2 El turismo gastronómico como nuevo paradigma
- 2.3 Tendencias seculares y modas

Bloque 3: La restauración hotelera

- 3.1 La industria hotelera, historia y evolución



3.2 El panorama actual. Modelos de gestión y explotación hotelera

3.3 Business models en restaurantes de hotel, estructuras y cultura corporativa

Bloque 4: La gestión de F&B en hoteles

4.1. El gestor de F&B en hoteles, roles y herramientas

4.2. Gestión estratégica en F&B

4.3. Gestión operativa en F&B

4.4 Gestión económico-financiera en F&B

4.5 Gestión del talento en F&B

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades

1. **Clases magistrales** para las explicaciones teóricas y la orientación del estudio de cada tema.

El aprendizaje es una labor del alumno que ningún profesor puede sustituir. En las clases magistrales, el profesor desarrollará los contenidos que considere más importantes y/o de comprensión más complicada. El alumno debe hacer un trabajo previo de revisión de contenidos previo a las exposiciones en clase. Para comprobar que el alumno cumple con su obligación, el profesor puede realizar ejercicios breves previos a la exposición de los temas. También puede realizar esos ejercicios al finalizar la clase para comprobar la comprensión de los diferentes contenidos.

Los medios que utilizará el profesor para la explicación de las clases magistrales serán: informáticos (presentaciones de Power Point, Word y Excel), electrónicos (vídeos) y cualquier otro que considere oportuno según el caso.

2. **Trabajos y retos** a realizar tanto en grupo como individualmente. La dedicación y dificultad de estos pueden ir variando en función de la temática y/o el desarrollo de la propia materia.

Cuando el profesor lo estime oportuno, realizará pruebas escritas de corta duración cuyo objetivo es triple:

Permite al profesor comprobar que el alumno viene con el tema leído (caso de las pruebas realizadas con antelación a la explicación del tema).

Permite al profesor comprobar que el alumno ha comprendido adecuadamente los aspectos más relevantes del tema (caso de las pruebas realizadas con posterioridad a la explicación del tema).

Permite al alumno comprobar su grado de comprensión



y aprendizaje del tema.

Las pruebas podrán hacerse sin previo aviso o notificándolas con anterioridad. Serán corregidas, evaluadas y entregadas al alumno para su comprobación.

1. Estudio previo y posterior de los contenidos teóricos.
2. Realización de los supuestos prácticos que se corregirán en clase.

El objetivo principal del trabajo no presencial es la comprensión y resolución de los ejercicios propuestos, así como de los contenidos teóricos necesarios para la realización de tales ejercicios. **El trabajo no presencial es un medio para estudiar la asignatura del que también se pueden obtener, o no, según el caso, calificaciones para la asignatura.**

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES	
Clases participativas y expositivas	Actividades prácticas / resolución de problemas
20.00	10.00
HORAS NO PRESENCIALES	
Trabajos individuales / grupales	
45.00	
CRÉDITOS ECTS: 3,0 (75,00 horas)	

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen Final	<ul style="list-style-type: none">• Acierto en la respuesta• Dominio de los conceptos• Coherencia	40 %
Actitud y participación en clase	<ul style="list-style-type: none">• Acierto en la respuesta• Dominio de los conceptos• Claridad en las explicaciones	10 %
Evaluación de trabajos en grupo realizados a lo largo del curso	<ul style="list-style-type: none">• Acierto en la respuesta• Dominio de los conceptos• Claridad en las explicaciones	20 %



Defensa y evaluación de trabajos en grupo realizados a lo largo del curso	<ul style="list-style-type: none">• Acierto en la respuesta• Dominio de los conceptos• Claridad en las explicaciones	5 %
Resolución de retos individuales	<ul style="list-style-type: none">• Acierto en la respuesta• Dominio de los conceptos• Claridad en las explicaciones	20 %
Evaluación de retos individuales	<ul style="list-style-type: none">• Acierto en la respuesta• Dominio de los conceptos• Claridad en las explicaciones	5 %

Calificaciones

La calificación final de la asignatura será numérica entre 0 y 10 puntos de acuerdo con la siguiente escala: 0-4'9 suspenso; 5-6'9 aprobado; 7-8'9 notable; 9-10 sobresaliente.

La fórmula derivada de la ponderación que aparece en el apartado anterior está sometida, sin embargo, a las siguientes normas:

En caso de suspender la convocatoria ordinaria, el alumno tiene derecho a una convocatoria extraordinaria en junio. La calificación final será la correspondiente a aplicar la siguiente fórmula: $CF = 0,5 \times EF + 0,5 \times EC$, donde CF es "calificación final"; EF es la nota del examen final en convocatoria extraordinaria y EC es la evaluación continua.

A partir de la tercera convocatoria de examen, la nota obtenida será la mejor nota entre la nota del examen final (siempre que sea de un mínimo de 5) y la obtenida considerando la evaluación continua en caso de que el alumno la haya cursado.

Las actividades docentes son de asistencia obligatoria para todos los alumnos. La inasistencia a más de un tercio de las clases presenciales puede tener como consecuencia la imposibilidad de presentarse a examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico.

USO DE CHATGPT U OTRA IAG

El uso indebido de ChatGPT u otra IAG será considerado como falta grave, según el Reglamento General de la Universidad, art. 168.2.e: "realización de acciones tendentes a falsear o defraudar los sistemas de evaluación del rendimiento académico". Las consecuencias de ello serán "la expulsión temporal de hasta tres meses o la prohibición de examinarse en la siguiente convocatoria a la imposición de la sanción, en una o en varias asignaturas de las que se encuentre matriculado el alumno, [...] aparte de suponer la calificación de suspenso (0) en la respectiva asignatura, [...] [y] la prohibición de examinarse de esa asignatura en la siguiente convocatoria". En concreto, en esta asignatura el profesor podrá permitir el uso de IAG para actividades concretas de la asignatura, estando el alumno obligado a lo siguiente:

- Que el alumno indique de forma explícita y clara para qué ha usado IAG (ChatGPT). Todo contenido creado con IA generativa deberá estar etiquetado como tal. Todo contenido que emplea IA generativa y es adaptado deberá estar etiquetado como tal, al igual que se citan autores.
- Que incluya como material adicional (anexos) el prompt completo (preguntas y respuestas) de su conversación con IAG (ChatGPT) para generar la tarea.

En caso de no cumplir las obligaciones anteriores, el uso de IAG por parte del alumno se considerará un uso indebido a los efectos



anteriormente señalado.

PLAN DE TRABAJO Y CRONOGRAMA

Actividades	Fecha de realización	Fecha de entrega
Problemas/actividades prácticas: semanalmente		
Trabajo en grupo: ultima sesión		

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Libros de texto

elBullifoundation. (2022). *Mise en place*. (3ª ed). CaixaBank Lab. <https://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/libro-mise-en-place/>

- Davis, B., Lockwood, A. & Stone, S. *Food & Beverage Management*. Routledge.
- Brown, D. R. *The Restaurant Manager's Handbook*. Atlantic Publishing.
- Wood, R. C., Brotherton B. *The SAGE Handbook of Hospitality Management*. SAGE Publications Ltd.

Bibliografía Complementaria

Bibliografía adicional

- Pine II B., Gilmore J. *The experience economy: competing for customer time, attention and money*. Harvard Review Press.
- Alcoba J. *Diseña experiencias que enamoran*. Kolima Books.
- Meyer, D. *Setting the Table*. HarperCollins.
- Guidara W. *The unreasonable Hospitality*. Optimism Press.

Páginas web

- Moodlerooms de la asignatura.
- <https://elbullifoundation.com/proyecto/madrid-culinary-campus/>
- <https://elbullifoundation.com/proyecto/caixabank-lab-campus/>
- <https://metodologiasapiens.com/>