



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

CURSO 2024/25

**MODELOS DE EMPRESAS DE
RESTAURACIÓN****Datos de la asignatura**

Denominación: MODELOS DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN**Código:** 635011**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: HERNÁNDEZ ROJAS, RICARDO DAVID**Departamento:** ECONOMÍA AGRARIA, FINANZAS Y CONTABILIDAD**Ubicación del despacho:** Planta baja.Facultad de derecho y CC Empresariales**E-Mail:** et2heror@uco.es**Teléfono:** 678588605**Breve descripción de los contenidos**

Análisis de los diferentes modelos de empresas de la hostelería y su rentabilidad

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Es recomendable cursar la asignatura "Gestión y marketing de empresas de restauración" del propio Master

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

1. El sector de la restauración en España.
2. Modelos de negocio actuales. Rentabilidades.
3. Estrategias para incrementar el margen en la cuenta de explotación.
4. Actividad emprendedora en la restauración española.
5. Procesos para la creación de empresas de restauración.
6. Dirección y organización de empresas de restauración.
7. Selección y gestión de recursos humanos en restauración.

8. Cadena de valor en servicios de restauración.

2. Contenidos prácticos

1. Análisis de empresas de hostelería con el fin de ubicar su modelo de negocio y mejora del margen
2. Búsqueda de nuevas tendencias de negocios hosteleros.
3. Visita a distintos establecimientos de restauración para conocer su modelo de negocio y su forma de proceder.
4. Aplicar y conocer las tendencias y ayudas para el fomento de la actividad emprendedora en el sector gastronómico.
5. Estudiar casos prácticos de diseño organizativo, recursos humanos y dirección de operaciones aplicados a las empresas de servicios de restauración.

Bibliografía

Hernández Rojas R. y Caballero Muñoz J.(2019):Gestión Económica de Restauración. Editorial Universitarias Don Folio. Córdoba.

Metodología

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	5
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	25
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	25
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	20
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	25
Total horas:	70

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CG3 Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CT2 Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CE24 Conocer adecuadamente el concepto de empresa en el sector de la restauración, así como el marco institucional y jurídico de la empresa.
- CE25 Ser capaz de distinguir la importancia de la calidad y la excelencia del sector de la restauración en la economía nacional, autonómica y local.
- CE26 Ser capaz de realizar análisis y diagnósticos de factores internos y externos que inciden especialmente en el sector de la restauración.
- CE27 Conocer y desempeñar las funciones que conforman el proceso de administración: planificación, dirección, organización y control en empresas de restauración.

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	50%
Lista de control de asistencia	10%
Medios de ejecución práctica	40%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Las calificaciones parciales se guardarán hasta la siguiente convocatoria del mismo curso académico

Objetivos de desarrollo sostenible

Salud y bienestar

Trabajo decente y crecimiento económico

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
