Guía docente de la asignatura

Modelos de Empresas de Restauración (MC7/56/1/11)

Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 10/06/2025

Máster	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
MÓDULO	Gestión Gastronómica
RAMA	Ciencias Sociales y Jurídicas
CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO	Escuela Internacional de Posgrado

Semestre	Segundo	**Créditos**	4	**Tipo**	Optativa	**Tipo de enseñanza**	Presencial

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

En el caso de utilizar herramientas de IA para el desarrollo de la asignatura, el estudiante debe adoptar un uso ético y responsable de las mismas. Se deben seguir las recomendaciones contenidas en el documento de "Recomendaciones para el uso de la inteligencia artificial en la UGR" publicado en esta ubicación: https://ceprud.ugr.es/formacion-tic/inteligencia-artificial/recomendaciones-ia#contenidoo

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

En los últimos años estamos asistiendo a profundos cambios tecnológicos y sociales que nos afectan a escala global, cambios que han introducido nuevos modelos de negocio y nuevas formas de administrar y gestionar las organizaciones. En este nuevo entorno global, competitivo y cambiante, la innovación es una de las principales herramientas que tenemos para crear ventajas competitivas sostenibles que permitan diferenciarnos del resto.

Para impulsar el desarrollo tecnológico de las empresas no es suficiente la dotación de tecnología e infraestructuras, sino que se requiere un esfuerzo en la capacitación de los recursos humanos, que favorezca la incorporación de la innovación al sistema empresarial turístico.

Los contenidos de este curso van orientados a que los estudiantes adquieran las competencias, conocimientos y habilidades necesarias para desarrollar funciones de dirección, gestión y organización de empresas de materia turística.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 06/05/2026 - 10:49
Código seguro de verificación (CSV): 4271CB63A95C19BA4C63BB837ECF3BE6 Pág. 1 de 7

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- 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 - Conocer y desempeñar las funciones que conforman el proceso de administración: planificación, dirección, organización y control en empresas de restauración.
- CE27 - Ser capaz de realizar análisis y diagnósticos de factores internos y externos que inciden especialmente en el sector de la restauración.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS

- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 06/05/2026 - 10:49
Código seguro de verificación (CSV): 4271CB63A95C19BA4C63BB837ECF3BE6 Pág. 2 de 7

- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- 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 - Conocer y desempeñar las funciones que conforman el proceso de administración: planificación, dirección, organización y control en empresas de restauración.
- CE27 - Ser capaz de realizar análisis y diagnósticos de factores internos y externos que inciden especialmente en el sector de la restauración.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

El alumno sabrá/comprenderá:

- Conocimientos sobre los conceptos básicos relacionados con los modelos de empresas de restauración.
- Conocimientos sobre los factores internos y externos determinantes de la innovación en las organizaciones turísticas.
- Conocimientos sobre las distintas estrategias desarrolladas por algunas empresas de restauración.
- Conocimientos sobre la dirección de recursos humanos en empresas de restauración.
- Conocimientos sobre las principales aportaciones de la dirección de la producción y el diseño organizativo en las empresas de restauración.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 4271CB63A95C19BA4C63BB837ECF3BE6
06/05/2026 - 10:49
Pág. 3 de 7

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

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.

PRÁCTICO

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

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

Bigné, E. (Coord.). (2009). Innovación, creatividad y nuevos modelos de gestión en turismo. Congreso de Turismo, Universidad y Empresa (11. 2008. Castellón). Tirant lo Blanch, Valencia.

Fuentes-Fuentes, M.M. y Cordón-Pozo, E. (Coord.) (2014). Fundamentos de dirección y administración de Empresas. Editorial Pirámide, Madrid. Tercera Edición.

Gómez Gras, J.M., Fuentes Fuentes, M.M., Batista Canino, R.M. y Hernández Mogollón, R. (2012). Manual de casos sobre creación de empresas en España. Ed. McGrawHill, Madrid.

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 4271CB63A95C19BA4C63BB837ECF3BE6
06/05/2026 - 10:49
Pág. 4 de 7

Iborra, M., Dasí, A., Dolz, C. Y Ferrer, C. (2014): Fundamentos de Dirección de Empresas. Ed. Paraninfo, Madrid. Segunda Edición.

Sánchez, G., Barrales, V., Casado, M.A., De la Torre, J.M. (2017): Organización de empresas (3ª edición). Granada: Editorial Técnica Avicam.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Espino Rodríguez, T. F. (2012). Dirección de operaciones en las empresas turísticas. Universidad de las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria.

García Isa, I. (2013). Gestión de recursos humanos en empresas turísticas. Paraninfo, Madrid.

Hernangómez Barahona, J.J., Guerras Martín, L. A., García-Tenorio Ronda, J. y De la Fuente Sabaté, J.M (1997): Diseño Organizativo de la Empresa, Editorial Aranzadi, España.

Martín Rojo, I. (1998). Economía y administración de empresas turísticas. Universidad de Málaga, Málaga.

Mintzberg, H. (2009). La estructuración de las organizaciones (9ª reimpresión). Barcelona: Ariel.

Navas López, J.E. Y Guerras Martín, L.A. (2016). Fundamentos de Dirección Estratégica de la Empresa. Ed. Civitas Ediciones. Segunda Edición.

Paul, M. (2014). Todo nuevo bajo el sol la economía del turismo, motor con marca España. LID, Madrid.

Rivas García, J. (2012). Dirección estratégica de empresas turísticas. Septem Ediciones, Oviedo.

Rivas García, J. (2012). Organización, gestión y creación de empresas turísticas. Septem Ediciones, Oviedo.

Romero Ortega, J.M., Herrera Mendoza, Al., González Regalado, Y., Montiel Castellanos, M. y Asai Uribe, J. (2013). Emprender con éxito desde la Universidad. Netbiblo: Oleiros (La Coruña).

Sánchez, G., Barrales, V., Casado, M.A., De la Torre, J.M. y Martín Rojas, R. (2018): Casos prácticos y actividades de Organización de Empresas 2017-2018. Granada. Editorial Técnica Avicam.

ENLACES RECOMENDADOS

Se darán durante el desarrollo de las clases.

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD02 Sesiones de discusión y debate
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos
- MD07 Análisis de fuentes y documentos
- MD08 Realización de trabajos en grupo
- MD09 Realización de trabajos individuales

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/ 06/05/2026 - 10:49
Código seguro de verificación (CSV): 4271CB63A95C19BA4C63BB837ECF3BE6 Pág. 5 de 7

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se le haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

En el sistema de evaluación prevalece preferentemente la evaluación continua (i.e., la asistencia a clase en, al menos, un 75% de las sesiones) para poder superar el curso en la convocatoria ordinaria, siendo recomendable la participación activa de los alumnos/as en las sesiones.

Se hará una evaluación y seguimiento, tanto del proceso de aprendizaje como del proceso de enseñanza. La evaluación de los conocimientos adquiridos por el alumno a lo largo del curso se realizará sumando las calificaciones parciales que se detallan a continuación:

- Los conocimientos teóricos se evaluarán en una prueba final escrita obligatoria para todos los alumnos que puntúa un 40% de la calificación final (calificación máxima = 4 puntos).
- En las distintas sesiones de la asignatura, se realizarán individualmente o en grupo una serie de actividades relativas a casos prácticos propuestos y a cuestiones relacionadas con los contenidos teóricos de la asignatura. Se valora, especialmente, la capacidad de análisis, razonamiento y reflexión que se realicen sobre las mismas. Su puntuación máxima sobre la calificación final será de un 40% (calificación máxima = 4 puntos).
- Se valorará de forma positiva la participación activa y colaborativa del alumnado durante el desarrollo de la docencia. Su puntuación máxima sobre la calificación final será de un 20% (calificación máxima = 2 puntos).

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de una prueba y/o trabajo.

La calificación máxima a obtener por los alumnos/as que se presenten a la convocatoria extraordinaria es de 10. Dicha nota se obtendrá de la siguiente forma:

Prueba escrita: batería de preguntas tipo P.E.M. (preguntas de elección múltiple con una única respuesta correcta) sobre el contenido teórico de la materia propuesta (100% de la nota).

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Aquellos estudiantes que, por motivos laborales, estado de salud, discapacidad o cualquier otra causa debidamente justificada, no puedan cumplir con los requisitos de evaluación continua (i.e., asistencia a clase en al menos un 75% de las sesiones) podrán optar por el sistema denominado

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 4271CB63A95C19BA4C63BB837ECF3BE6
06/05/2026 - 10:49
Pág. 6 de 7

"**evaluación única final**". El alumno/a interesado/a en acogerse al sistema de evaluación única final del Máster tendrá que ponerse en contacto con la Coordinación del Máster para más información sobre trámites, plazos y requisitos a cumplir. Será necesario que la Coordinación del Máster resuelva favorablemente a favor del alumno/a interesado/a en esta opción de evaluación para poder acogerse a la misma, así como de informar a los profesores del curso sobre dicha situación. En caso de que el alumno/a no haya sido autorizado/a por la Coordinación del Máster para poder optar a este sistema de evaluación, se entenderá que prevalece el sistema inicial de evaluación continua. La calificación máxima a obtener por los alumnos/as que se acojan al sistema de evaluación única final es de 10. Dicha nota se obtendrá de la siguiente forma:

- 50% de ponderación de la nota obtenida por el alumno/a en la prueba escrita y en las pruebas, ejercicios y problemas, resueltos en clase o individualmente a lo largo del curso.
- 50% de ponderación de la realización y presentación (oral) en el aula del trabajo final.

En el caso de la evaluación única final (al igual que en la evaluación continua), será requisito necesario para superar el curso la asistencia a la sesión de evaluación (i.e., última sesión de las programadas según el calendario de cada curso académico), donde se realizará tanto la prueba escrita como la presentación oral.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cualquier conducta inapropiada por parte del alumno podrá ser penalizada por el profesor correspondiente.

INCLUSIÓN y DIVERSIDAD. En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), el sistema de tutoría será adaptado a estas necesidades, de acuerdo con las recomendaciones del área con competencias en inclusión de la Universidad de Granada, procediendo los departamentos y centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesorado, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la UGR cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios y apoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencionsocial/estudiantes-con-discapacidad).

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): Gestión de servicios y apoyos (https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

Firma (1): Universidad de Granada
CIF: Q1818002F

Firmado electrónicamente según arts. 15, 17 y 41.1 del Reglamento de Adm. Electrónica de la Universidad de Granada (BOJA nº 85 de 6 de mayo de 2021)
Este documento firmado digitalmente puede verificarse en https://sede.ugr.es/verifirma/
Código seguro de verificación (CSV): 4271CB63A95C19BA4C63BB837ECF3BE6
06/05/2026 - 10:49
Pág. 7 de 7