Universidad Rey Juan Carlos

GUÍA DOCENTE

Logística y Gestión Práctica de Restaurantes

GRADO EN GASTRONOMIA

CURSO 2026-27

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.

Fecha de publicación: 26-06-2026

I.-Identificación de la Asignatura	
Tipo	FORMACIÓN BÁSICA
Período de impartición	2 curso, 2Q semestre
Nº de créditos	6
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

La asignatura *Logística y Gestión Práctica de Restaurantes* analiza el papel estratégico de la función logística como una de las decisiones clave en el ámbito de las operaciones dentro de las empresas de restauración. En este contexto, se estudia cómo la logística condiciona de forma directa la eficiencia, la calidad del servicio y la sostenibilidad de los establecimientos gastronómicos.

El contenido de la asignatura se centra en la gestión de la cadena de suministro en el sector de la restauración, entendida como un sistema integrado de procesos interrelacionados que incluyen el aprovisionamiento, el almacenamiento, la producción y la distribución. Se presta especial atención a las particularidades de la gestión logística de materias primas y productos alimentarios, destacando aspectos críticos como las necesidades de conservación, la trazabilidad, la seguridad alimentaria y las condiciones específicas de almacenaje y manipulación.

Asimismo, la asignatura introduce al estudiante en el conocimiento y aplicación de modelos y técnicas cuantitativas de apoyo a la toma de decisiones en el ámbito de las operaciones, con el objetivo de favorecer una gestión más eficiente, racional y orientada a la optimización de recursos en el sector de la restauración.

II.B-Presentación en inglés

null

III.-Resultados de Aprendizaje

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.

COM1. Capacidad para identificar, extraer, reunir, analizar, sintetizar e interpretar información procedente de diversas fuentes para emitir juicios profesionales que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole económica, social, científica y/o ética, a partir de las herramientas metodológicas propias de las diferentes disciplinas de conocimiento.
COM2. Capacidad para elaborar y transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, construyendo razonamientos y argumentos lógicos a partir de terminología y vocabulario especializado y técnico propio de las diferentes disciplinas de conocimiento.
COM4. Desarrollar la actividad profesional con una visión crítica y un compromiso activo por la sostenibilidad social, económica y ambiental, con respeto a los derechos humanos y a las instituciones democráticas, pudiendo contribuir de manera específica a la consecución de los objetivos de desarrollo vinculados a su ámbito de conocimiento.
COM7. Capacidad para liderar y colaborar en equipos diversos y multiculturales, impulsando soluciones creativas e innovadoras en el ámbito de la gastronomía y la empresa gastronómica
CON1. Desarrollar una comprensión integral de los fundamentos de las diferentes áreas funcionales de las organizaciones, mediante el análisis del entorno y el contexto interno de la organización, reflejando su importancia estratégica y las habilidades necesarias para enfrentar un entorno dinámico y aprendiendo sus principales herramientas de gestión
HAB1. Utilizar técnicas cualitativas y cuantitativas que faciliten la gestión y la toma de decisiones en las diferentes áreas funcionales de las organizaciones, considerando sus objetivos y el contexto interno y externo

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.

IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Tema 1. Logística y cadena de suministro en la restauración

1.1. Conceptos básicos de logística y de cadena de suministro
1.2. La logística como decisión de operaciones crítica en la restauración
1.3. Los procesos clave y subsistemas de la cadena de suministro del restaurante: aprovisionamiento, almacenamiento, producción y distribución
1.4. Directrices y métricas de la logística.

Tema 2. Aprovisionamiento y gestión de proveedores

2.1. La función de compras y aprovisionamiento.
2.2. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios
2.3. Los proveedores del sector de la restauración. El canal Horeca
2.4. Selección y evaluación de proveedores. Estrategias de aprovisionamiento
2.5. Autocontrol y control de proveedores
2.6. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento

Tema 3. Subsistema de producción

3.1. Sistemas y procesos de producción culinaria
3.2. Restauración diferida: cocina central y cocina de ensamblaje
3.3. Distribución en planta de la zona productiva (layout de cocina). Recursos materiales
3.4. La calidad en restaurantes.

Tema 4. Almacenamiento, conservación y gestión de inventarios

4.1. Los inventarios: concepto y tipos
4.2. Recepción de mercancías: inspección, control y registro
4.3. Conservación y cadena de frío. Necesidades de almacenaje de las materias primas alimentarias
4.4. Diseño y organización del almacén / economato. Layout. Sistemas de almacenaje
4.5. Gestión de stocks con demanda independiente. Método ABC
4.6. Valoración de existencias.

Tema 5. Distribución y transporte en la restauración

5.1. Sistemas de distribución de comidas: línea fría y línea caliente
5.2. Distribución en restauración colectiva y catering
5.3. Fundamentos del transporte y rutas
5.4. Reparto a domicilio, plataformas de delivery y dark kitchens

Tema 6. Tecnología y sistemas de información en la gestión logística del restaurante

6.1. La información logística y su tratamiento. Trazabilidad alimentaria
6.2. Software de gestión del restaurante
6.3. Sistemas de gestión de almacén (SGA) y apoyo digital
6.4. Previsión de demanda apoyada en datos (y herramientas de inteligencia artificial)

Tema 7. Logística sostenible y objetivos de desarrollo sostenible (ODS)

7.1. Logística sostenible: concepto y marco de los ODS
7.2. Logística inversa, envases y gestión de residuos del proceso logístico
7.3. Aprovisionamiento responsable: criterios sostenibles en la relación con proveedores

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Asistencia a clases teóricas	Asistencia y participación en clases teóricas (AF1)
Prácticas	Asistencia y participación en clases prácticas (AF2)
Tutorías académicas	Tutorías académicas (AF3)
Otras actividades	Estudio autónomo del Estudiante (AF4)
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Realización de trabajos y problemas (AF5)
Presentaciones orales	Exposición, discusión y debate de casos y prácticas en el aula (AF6)
Realización de Pruebas	Pruebas de evaluación (AF9)

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)	
Clases teóricas	28
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	20
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	4
Realización de pruebas	8
Tutorías académicas	30
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	18
Preparación de clases teóricas	24
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	24
Preparación de pruebas	24
Total de horas de trabajo del alumnado	180

VI.-Metodología y plan de trabajo		
Tipo	**Periodo**	**Contenido**
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 15	Asistencia y participación en clases teóricas (MD1)
Prácticas	Semana 1 a Semana 15	Asistencia y participación en clases prácticas (MD2)
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 15	Tutorías individuales o en grupo (MD3)
Trabajos individuales	Semana 1 a Semana 15	Trabajos/ensayos individuales o en grupo (MD4)
Trabajos colectivos	Semana 1 a Semana 15	Trabajos/ensayos individuales o en grupo (MD4)
Metodologías activas o de innovación docente	Semana 1 a Semana 15	Metodologías ac/vas (flipped learning, gamificación, aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje servicio¿) (MD5)

VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.

Sistema de evaluación	Actividad de evaluación	Ponderación	Nota mínima	Reevaluable en extraordinaria	Contenidos	Fecha
SE1	Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos teóricos	40%	5	Reevaluable	Temas 1-7	Convocatoria Oficial
SE2	Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos prácticos	30%	5	Reevaluable	Temas 1-7	Durante el periodo lectivo en las fechas establecidas por el profesor y/o en Convocatoria Oficial
SE4	Prácticas (trabajos, casos, portafolio y proyectos presentados mediante una memoria escrita y/o mediante una exposición oral)	30%	5	Reevaluable	Temas 1-7	Durante el periodo lectivo
	Total	**100%**				

(*) Para poder optar a la evauación continua, en convocatoria ordinaria, será necesario la asistencia al 70% de las clases. La asistencia a clase se comprobará mediante el registro de asistencia en Aula Virtual o App.

Calculo de la nota final:

- **La nota final o calificación global** de la asignatura se calcula como la **media ponderada** de las notas de las actividades de evaluación, una vez se haya superado la nota mínima de las dos actividades reevaluables con nota mínima.
- Para superar la asignatura, la **calificación global** debe ser un 5 o superior.

Para el estudiantado **ERASMUS (in/out) y ASIMILADOS**. Es muy importante que tengan el nivel requerido del idioma en el que se imparte la asignatura para seguir las clases. No hay excepciones de ningún tipo en el desarrollo de la asignatura, esto incluye fechas, evaluación, etc. Los exámenes son siempre presenciales en el campus donde se imparte el Grado y en las fechas oficiales fijadas por la Universidad y publicadas en la web de exámenes de la URJC. Quienes no superen la asignatura en la convocatoria ordinaria (mayo), tendrán que presentarse sin excepción (también el alumnado ERASMUS) en la convocatoria extraordinaria (junio/julio).

Para el estudiantado con **DISPENSA ACADÉMICA**, se seguirá el mismo método de evaluación que para el resto de estudiantes, excepto el porcentaje relativo a la asistencia a clase.

Convocatoria extraordinaria

En convocatoria extraordinaria solo podrán reevaluar las actividades de evaluación S1 (Examen escrito teórico-práctico) y S2 (resolución de las actividades propuestas) en las que no se haya alcanzado la nota mínima o no se hubieran presentado a ellas.

También se podrá reevaluar de las actividades de evaluación S4.

Convocatoria adelantada

Los estudiantes que deseen presentarse en la convocatoria de evaluación adelantada tendrán que cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento de Evaluación de los Resultados de Aprendizaje de la URJC. Para el caso concreto de esta asignatura, se les aplicará como método de evaluación un único examen que engloba todo el temario de la asignatura.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.
Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.
Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 53580958b98645f7ca245816605e60f.

VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Chopra, S. & Meindl, P. (2013). Administración de la cadena de suministro: estrategia, planeación y operación (5.ª ed.). Pearson.
Cabeza Corredera, I. (2023). Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (HOTR0408) (1.ª ed.). Antequera: IC Editorial.
Caro Sánchez-Lafuente, A. (2025). Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos.
Rentería, G. (2025). Manual de gestión operativa en alimentos & bebidas: hoteles, servicios de alimentación, catering, establecimientos gastronómicos (2.ª ed.). Luján: Ediciones Elemento.
Sánchez-Lafuente, A. C. & Rey Acosta, L. (2025). Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos (HOTR0509) (1.ª ed.). Antequera: IC Editorial.
Izquierdo Carrasco, F. (2021). Diseño de procesos de servicio en restauración (HOTR0409) (1.ª ed.). Antequera: IC Editorial.
De Bonis, G. (2023). Administración de negocios gastronómicos: el ABC de las operaciones de restaurantes y establecimientos afines. Ugerman Editor.

Bibliografía complementaria

Ballou, R. H. (2004). Logística. Administración de la cadena de suministro (5.ª ed.). Pearson Educación.
Anaya Tejero, J. J. (2011). Almacenes. Análisis, diseño y organización (5.ª ed.). ESIC Editorial.
Heizer, J. & Render, B. (2008). Dirección de la producción y de operaciones. Decisiones tácticas (8.ª ed.). Pearson Educación.
Artículos y estudios
Chae, B. K., Sheu, C. & Park, E. O. (2024). The value of data, machine learning, and deep learning in restaurant demand forecasting: Insights and lessons learned from a large restaurant chain. Decision Support Systems, 184, 114291.
Schmidt, A., Kabir, M. W. U. & Hoque, M. T. (2022). Machine learning-based restaurant sales forecasting. Machine Learning and Knowledge Extraction, 4(1), 105–130.
Gómez, E. (2022). Cocinas fantasma (dark kitchen) durante la pandemia de Covid-19 en México. In Vestigium Ire, 16(1), 117–138.
Comunidad de Madrid (s. f.). Análisis descriptivo del canal HORECA en la Comunidad de Madrid. Publicaciones institucionales de la Comunidad de Madrid.
Harvard Deusto Business Review (s. f.). El futuro del canal horeca: ¿qué cambiar para que todo permanezca?
Normativa de referencia
España. Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. BOE núm. 85, de 9 de abril de 2022.
Unión Europea. Reglamento (CE) n.º 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria (trazabilidad, art. 18).

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	ELOISA DÍAZ GARRIDO
Correo electrónico	eloisa.diaz@urjc.es
Departamento	Economía de la Empresa
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Catedrático/a de Universidad
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorias póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico

Nº de Quinquenios	5
Nº de Sexenios	3
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docentia	6
Nombre y apellidos	ROCÍO USERO LÓPEZ
Correo electrónico	rocio.usero@urjc.es
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Investigador
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorias póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docentia	1

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 07:51 | Hash: 535808958b98645f7ca245816605e60f.