

# Paraninfo

## Gestión administrativa y comercial en restauración 2.<sup>a</sup> edición



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** ELENA DÍAZ PANIAGUA, MIRIAM LEÓN SÁNCHEZ

**Clasificación:** Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 390

**ISBN 13:** 9788428340984

**ISBN 10:** 8428340986

**Precio sin IVA:** \$ 760.00 Mxn

**Precio con IVA:** \$ 760.00 Mxn

**Fecha publicación:** 03/05/2019

### Sinopsis

**Para gestionar de forma óptima  
un establecimiento de restauración,  
hay que tener iniciativa y visión de futuro.**

El libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Gestión Administrativa y Comercial en Restauración de los Ciclos Formativos de grado superior de Dirección de Cocina, y Dirección de Servicios de Restauración, pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo.

*Gestión administrativa y comercial en restauración* es un manual didáctico que consta de 10 unidades, organizadas en dos bloques: en la primera parte del libro se desarrollan las unidades relacionadas con la gestión administrativa para, a continuación, en la segunda, ofrecer las relacionadas con la gestión comercial en restauración.

Esta nueva edición ofrece contenidos y datos actualizados, nuevas imágenes y actividades, así como esquemas que facilitarán el aprendizaje. Los contenidos se exponen de manera progresiva y ordenada; con un lenguaje técnico, pero sencillo y ameno. Se abordan los contenidos con gran cantidad de ilustraciones, documentos de uso habitual, esquemas y tablas que complementan las explicaciones, actividades propuestas y resueltas, y casos prácticos que acercarán al alumnado a la realidad diaria del sector.

Esta obra es de interés para el alumnado y el profesorado, así como para aquellos que quieran conocer la gestión empresarial y de marketing en establecimientos de restauración y, en especial, aquellos profesionales en activo que deseen actualizar sus conocimientos: la formación continua es un valor imprescindible, y más en un ámbito tan dinámico como el sector turístico.

Las autoras, **Elena Díaz Paniagua** y **Miriam León Sánchez**, son diplomadas en Turismo por la Universidad Carlos III de Madrid y por la Universidad Autónoma de Madrid, respectivamente. Tras numerosos años trabajando en el sector de la hostelería y el turismo, orientaron su actividad laboral hacia la docencia de Ciclos Formativos en la familia profesional de Hostelería y Turismo. Además, son autoras de otros títulos de formación publicados por esta editorial.

## Índice

**1.** Establecimiento de las estructuras organizativas; **2.** Planificación empresarial y control de la gestión económico-financiera; **3.** Control de la gestión de la documentación administrativa de las áreas de producción; **4.** Control de los costes de las áreas de producción; **5.** Control de los presupuestos de las áreas de producción; **6.** Análisis del mercado de la restauración; **7.** Evaluación de la situación empresarial; **8.** Elaboración del plan de comercialización; **9.** Diseño de ofertas gastronómicas; **10.** *Marketing* interno y gestión de calidad; Bibliografía.

### Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649