

## Conferencias “Universidad, Conocimiento y Sociedad”

Organiza: Unidad de Investigación “Innovación Social y Transferencia de Conocimiento”, UCO-CSIC

CHARLA-COLOQUIO:

### GESTIÓN DE RESTAURANTES Y HABILIDADES DIRECTIVAS

Por Alberto Rosales y Elena Rosales, directivos del Grupo de Restaurantes Puerta Sevilla.  
Presenta. José Antonio Pedraza, Profesor de la UCO. Unidad Asociada UCO-CSIC.

Día: 11 de noviembre de 2022. Hora: 16:00

Salón de Actos. Facultad de Ciencias del Trabajo, calle Adarve, 30, Córdoba  
Acceso libre hasta completar aforo.

#### Resumen.

La gestión de restaurantes viene determinada en su totalidad por la implicación de los directivos y trabajadores en el desempeño de este tipo de actividad productiva. A pesar de los esfuerzos por transferir conocimiento de la universidad hacia el entorno empresarial y de los realizados desde el profesorado hacia los estudiantes para mostrar la realidad de la práctica empresarial las interacciones deben ser más frecuentes. El conocimiento y la experiencia de quienes trabajan en este tipo de negocios es de un valor excepcional para toda la comunidad académica. Por ello, en esta actividad se plantea como objetivo que los estudiantes puedan aprender de la perspectiva de la empresa.

La recompensa que reciben los estudiantes recibiendo información a través de canales directos como es la experiencia acumulada de trabajadores y directivos es alta. La adquisición de conocimiento sobre la realidad empresarial de la gestión de los restaurantes interactuando con los gestores es el cauce idóneo para que los estudiantes puedan ir desarrollando sus competencias en este campo.

Esta charla-coloquio es una medida más para lograr este propósito. La participación de destacados directivos del Grupo de Restaurantes Puerta Sevilla ofrecerá un análisis detallado de las dinámicas de gestión que actualmente están aplicándose en los restaurantes. Los invitados utilizarán su experiencia y conocimiento para explicar las pautas y habilidades de gestión que se utilizan para la gestión de este tipo de negocios. Pero, también, los estudiantes tendrán la oportunidad de debatir y discutir con ellos sobre la gestión de la restauración.