



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

DIVISIÓN DE ESTUDIOS SOCIALES Y ECONÓMICOS/

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS SOCIOECONÓMICOS

ACADEMIA DE SERVICIOS TURISTICOS						
I	<b>NOMBRE DE LA MATERIA</b>	<b>GESTIÓN DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>				
	<b>TIPO DE ASIGNATURA</b>	CURSO-TALLER	<b>CLAVE</b>	I5511		
II	<b>CARRERA</b>	LIC. EN TURISMO				
	<b>AREA DE FORMACIÓN</b>	BÁSICA PARTICULAR OBLIGATORIA				
III	<b>PRERREQUISITOS</b>	I5509				
IV	<b>CARGA GLOBAL TOTAL</b>	80 horas	<b>TEORÍA</b>	60	<b>PRÁCTICA</b>	20
V	<b>VALOR EN CRÉDITOS</b>	8				
<b>FECHA DE CREACIÓN</b>	Enero 2013	<b>FECHA DE ÚLTIMA MODIFICACIÓN</b>	Junio 2017	<b>FECHA DE EVALUACIÓN</b>	Junio 2017	

## VI. FUNDAMENTACIÓN

Podemos sin duda destacar que el servicio de alimentos y bebidas constituye un potente factor dentro de la estructura empresarial hotelera, ya que en conjunto con el alojamiento genera las dos fuentes de ingresos más importantes, por ello es imprescindible considerar la importancia de esta asignatura de gestión de empresas de alimentos y bebidas, considerando que la gestión debe conceptualizar los distintos ámbitos que debe dominar quien éste a cargo de dicho departamento, a fin de poder llevarlo hacia una gestión no solo responsable sino también eficiente.

## OBJETIVOS PARTICULARES:

Que el alumno sepa combinar los elementos de servicio y producción, mediante la aplicación de los principios administrativos básicos, para una óptima gestión administrativa de un establecimiento de Alimentos y Bebidas.

## VII. CONTENIDO TEMÁTICO

### Unidad 1

#### El Proceso Administrativo

- 1.1 Elementos de la Mecánica Administrativa.
  - 1.1.1 Previsión.
  - 1.1.2 Planeación.
  - 1.1.3 Organización.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

DIVISIÓN DE ESTUDIOS SOCIALES Y ECONÓMICOS/

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS SOCIOECONÓMICOS

- 1.2 Elementos de la Dinámica Administrativa.
  - 1.2.1 Integración.
  - 1.2.2 Dirección.
  - 1.2.3 Control.

## **Unidad 2**

### **Administrador de Alimentos y Bebidas**

- 2.1 Características del Administrador de A y B.
  - 2.1.2 Funciones.
  - 2.1.3 Cualidades.
  - 2.1.4 Campo de Acción.
  - 2.1.5 Relaciones.
- 2.2 Organigrama y ubicación Jerárquica.

## **Unidad 3**

### **Administración de las áreas que integran en la división de Alimentos y Bebidas en la Hotelería.**

- 3.1 Clasificación de Áreas de Alimentos y Bebidas.
  - 3.1.1. Áreas Departamentales.
  - 3.1.2. Relación entre las Áreas Interdepartamentales.
  - 3.1.3. Áreas funcionales de restaurantes y bares.

## **Unidad 4**

### **Planeación del Menú.**

- 4.1 El menú y su definición de restaurantes y bares.
- 4.2 Elementos de Planeación de un Menú de un restaurante y de bares.
- 4.3 Formato de un Menú.

## **Unidad 5**

### **Departamento de Compras.**

- 5.1 Concepto de compras.
- 5.2 Perfil del Ejecutivo de Compras.
- 5.3 Funciones Específicas.
- 5.4 Organigramas dentro del mismo departamento.
- 5.5 Objetivos del departamento de Compras.
- 5.6 Especificaciones Estándares de Compra.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

DIVISIÓN DE ESTUDIOS SOCIALES Y ECONÓMICOS/

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS SOCIOECONÓMICOS

## **Unidad 6**

### **Recepción de Provisiones en los Establecimientos de Servicios de Alimentos.**

- 6.1 Recepción de Provisiones.
  - 6.1.1 Los Procesos Básicos de la Recepción de Provisiones.
- 6.2 Métodos de Recepción.
  - 6.2.1 Recepción con Factura.
  - 6.2.2 Recepción con Remisión Abierta.
  - 6.2.3 Recepción con Remisión Abierta Parcial.
- 6.3 Obligaciones del Encargado de la Recepción de Provisiones.
- 6.4 El área de Recepción de Provisiones.
  - 6.4.1 Ubicación.
  - 6.4.2 Espacio Requerido.
  - 6.4.3 Equipo Necesario para la Recepción de Provisiones.
- 6.5 Procedimiento en la Recepción de Provisiones.
  - 6.5.1 Formas para la Recepción de Provisiones.
  - 6.5.2 Sello para la Factura de Compra.
  - 6.5.3 Devolución de Mercancía Inaceptable.
  - 6.5.4 Distribución de las Provisiones.

## **Unidad 7**

### **Administración de Almacenamiento de Provisiones**

- 7.1 Almacenamiento de Provisiones
  - 7.1.1 Requerimientos Generales para el Almacenamiento.
  - 7.1.2 Factores Indispensables para la Disposición del Área de Almacenamiento.
  - 7.1.3 Equipo.
- 7.2 Alimentos Almacenados.
  - 7.2.1 Alimentos Semiperecederos y Perecederos.
- 7.3 El Almacén.
  - 7.3.1 Anaqueles.
  - 7.3.2 Temperatura.
  - 7.3.3 La Humedad.
  - 7.3.4 Ventilación.
- 7.4 Almacenes con Refrigeración.
  - 7.4.1 Temperatura.
  - 7.4.2 Humedad.
  - 7.4.3 Almacenamiento de Alimentos Congelados.
  - 7.4.4 Almacenamiento de Carnes Frescas.
- 7.5 Recomendaciones para el Almacenamiento.
  - 7.5.1 Almacenamiento en Seco.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

DIVISIÓN DE ESTUDIOS SOCIALES Y ECONÓMICOS/

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS SOCIOECONÓMICOS

- 7.5.2 Almacenamiento Refrigerado.
- 7.5.3 Almacenamiento Congelado.
- 7.5.4 Medidas Sanitarias en el Almacén.

## **Unidad 8**

### **Control de Costo en Alimentos y Bebidas**

- 8.1 Contralor de Costos de A y B.
  - 8.1.1 Perfil.
  - 8.1.2 Funciones Básicas del Contralor de Costos.
  - 8.1.3 Funciones Generales.
  - 8.1.4 Funciones de Operación del Contralor de Alimentos y Bebidas.
- 8.2 Reporte de Costo Diario.
  - 8.2.1 Objetivo.
  - 8.2.2 Formato.
  - 8.2.3 Procedimiento.
- 8.3 Costeo de Recetas.

## **Unidad 9**

### **Uso de los Estados Financieros**

- 9.1 Estados Financieros.
- 9.2 Informes Financieros Básicos.
  - 9.2.1 Objetivos de la Administración Financiera.
  - 9.2.2 La Hoja de Balance.
  - 9.2.3 El Informe de Pérdidas y Ganancias.
- 9.3 Comparación de los Estados Financieros.
  - 9.3.1 Hoja de Balance Comparativo.
  - 9.3.2 Informe Comparativo de Pérdidas y Ganancias.
- 9.4 Índices Financieros y de Operación.
- 9.5 Prueba de Solvencia.
- 9.6 Pruebas de Costeabilidad.
- 9.7 Estándares de Comparación.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

DIVISIÓN DE ESTUDIOS SOCIALES Y ECONÓMICOS/

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS SOCIOECONÓMICOS

## VIII. MODALIDAD DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Los alumnos pueden realizar libremente bien de forma individual o mediante trabajo en grupo. No requieren en la práctica la presencia del profesor.

## IX. BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía básica:

Título: Administración Hotelera Alimentos y Bebidas.

Autor: Francisco de la Torre.

Editorial: Trillas.

Título: Higiene en Alimentos y Bebidas.

Autor: Esteban de Esesarte Gómez.

Editorial: Trillas.

## X. CONOCIMIENTOS, APTITUDES, ACTITUDES, VALORES, CAPACIDADES Y HABILIDADES QUE EL ALUMNO DEBE ADQUIRIR

- Actitud de manejar buen servicio con el cliente.
- Conocimiento de la coordinación y logística de servicio en bares y restaurantes.
- Capacidad de proveer los
- Conocimiento

## XI. PERFIL DEL PROFESOR.

- Experiencia mínima de 5 años en alguna posición de Dirección en el ramo hotelero.
- Conocimiento en el área de Alimentos y Bebidas, tanto en sus proceso administrativos como operativos.
- Aptitud para el manejo de personal.
- Conocimiento del Departamento de Compras y Almacén.
- Habilidad y conocimiento para el control del costo en los alimentos y bebidas, así como el uso de los estados financieros.

## XII. EVALUACIÓN ASPECTOS A EVALUAR

**MEDIOS DE EVALUACIÓN.** Revisión de cada uno de los aspectos a evaluar.

- Reporte en cada actividad realizada.

## PORCENTAJE DE CADA UNO DE LOS CRITERIOS

- 60% participación en clase.
- 20% eventos y muestras gastronómicas.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

DIVISIÓN DE ESTUDIOS SOCIALES Y ECONÓMICOS/

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS SOCIOECONÓMICOS

- 20% reportes y trabajos realizados.

## XIII. TIPO DE PRÁCTICAS

- Desarrollo de actividades en los principales centros de consumo, restaurantes con servicio a la carta y tipo bufet coordinando el servicio de alimento y a la vez el servicio a los clientes, así como la preparación de bebida en los bares.


## XIX. MAESTROS QUE IMPARTEN LA MATERIA

Chef Luis Manuel del Sordo García

Chef Sixto Mejía López


## XV. PROFESORES PARTICIPANTES

Chef Luis Manuel del Sordo García

  
DRA. LAURA ALICIA AGUILAR GONZALEZ  
PRESIDENTE DE ACADEMIA  
DE SERVICIOS TURISTICOS

  
MTRA. MIRIAM DEL CARMEN VARGAS ACEVES  
JEFA DEL DEPARTAMENTO  
DE ESTUDIOS SOCIOECONÓMICOS

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
Centro Universitario de la Costa  
Campus Puerto Vallarta

  
DRA. GLORIA ANGÉLICA HERNÁNDEZ COLADO  
DIRECTOR DE LA DIVISIÓN  
DE ESTUDIOS SOCIALES Y ECONÓMICOS

  
DIVISION DE ESTUDIOS  
SOCIALES Y ECONÓMICOS