

Regresar...

Gestión de Empresas de Alimentos y Bebidas

Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura	2. Nivel de formación	3. Clave de la Asignatura	
Gestión de Empresas de Alimentos y Bebidas	Licenciatura	I5511	
4. Prerrequisitos	5. Area de Formación	6. Departamento	
Fundamentos del Turismo	Básica Particular	Departamento de Turismo, Recreación y Servicio	
7. Academia	8. Modalidad	9. Tipo de Asignatura	
Gestion de Empresas Turisticas	Presencial	Curso-Taller	
10. Carga Horaria			
Teoría	Práctica	Total	Créditos
40	40	80	8
12. Trayectoria de la asignatura			
Esta asignatura es de carácter obligatorio, el alumno ya habrá cursado su prerrequisito de Fundamentos del Turismo y de tronco común.			

Contenido del Programa

13. Presentación

En la actualidad hablar de excelencia en la calidad de servicios en alimentos y bebidas es vender el tiempo, la gente compra tiempo, y lo aprecia en la atención oportuna que recibe cuando un cliente acude a un restaurante. El gestionar las acciones que llevan a estandarizar la calidad en el servicio es función del director en alimentos y bebidas cuyo perfil ejecutivo debe responder a las necesidades propias del mercado laboral, el cual cada vez es más heterogéneo y exigente, lo que obliga a quienes dirigen empresas de gastronomía y otros establecimientos que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas a mejorar de forma continua la calidad en todos los componentes de servicio con la intención de mantenerse vigentes y con éxito en el mercado.

Esta asignatura, representa para los alumnos el instrumento a través del cual puede formarse profesionalmente a partir de los tres enfoques necesarios que todo gerente debe dominar para mantenerse con éxito en el sector de la restauración, es decir que, puede desempeñarse como director de una empresa, también como consultor y finalmente como un emprendedor. Por eso, aprenderá los aspectos elementales para la planeación de los sistemas operativos en las áreas de cocina, servicio de comedor y de bar. También conocerá la aplicación eficaz de la gestión ejecutiva de los resultados obtenidos con la operación de la

unidad económica. Asimismo, aprenderá metodologías para ofrecer el servicio de consultoría a empresas del sector alimenticio, y finalmente sabrá elaborar proyectos para establecer nuevos negocios de gastronomía.

14.- Objetivos del programa

Objetivo General

El alumno desarrollará un plan de empresa innovador del ramo de alimentos y bebidas.

15.-Contenido

Contenido temático

UNIDAD 1. IMPORTANCIA SOCIOECONÓMICA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

UNIDAD 2. OPERACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS.

UNIDAD 3. GESTIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

UNIDAD 4. TEMAS CONTEMPORÁNEOS DEL MUNDO EJECUTIVO

UNIDAD 5. PLAN DE EMPRESA PARA NEGOCIOS DE GASTRONOMÍA

Contenido desarrollado

UNIDAD 1. IMPORTANCIA SOCIOECONÓMICA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Objetivo: El alumno reconocerá el impacto social y económico del servicio de alimentos y bebidas.

- 1.1. Evolución histórica del servicio de alimentos y bebidas
- 1.2. Tendencias de los servicios de gastronomía en el mundo.
- 1.3. Clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas.
- 1.4. Diversidad y alcance del servicio de alimentos y bebidas en la hotelería.
- 1.5. Asociaciones involucradas en los servicios culinarios.
- 1.6. Impacto social y económico de los establecimientos gastronómicos.

UNIDAD 2. OPERACIÓN DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

Objetivo: El alumno practicará la operación de un negocio de alimentos y bebidas.

- 2.1. Tipos de servicio
- 2.2. Calidad en el servicio
- 2.3. Sanidad e higiene en el servicio de alimentos y bebidas
- 2.4. Organigrama y descripción de puestos en negocios culinarios
- 2.5. Montaje de mesas
- 2.6. Técnicas de servicio
- 2.7. Técnicas de ventas en los negocios de gastronomía
- 2.8. Software especializado (Soft Restaurante)

UNIDAD 3. GESTIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Objetivo: El alumno examinará los distintos elementos necesarios para la gestión eficaz de empresas restauranteras

- 3.1. Planeación de menús
- 3.2. Gestión de compras y almacén
- 3.3. Control de costos en alimentos y bebidas
- 3.4. Diseño de procesos para el servicio de alimentos y bebidas

- 3.5. Criterios para el diseño de cocina, comedor y bar
- 3.6. Análisis de informes de venta y de estados financieros
- 3.7. Liderazgo
- 3.8. Alianzas estratégicas en el sector restaurantero
- 3.9. Toma de decisiones

UNIDAD 4. TEMAS CONTEMPORÁNEOS DEL MUNDO EJECUTIVO

Objetivo: El alumno opinará sobre temas contemporáneos relacionados con el desarrollo de habilidades esenciales para el desempeño eficaz.

- 4.1. La gestión del talento humano
- 4.2. Inteligencia emocional
- 4.3. Habilidades gerenciales
- 4.4. Trabajo en equipo
- 4.5. La consultoría a empresas de alimentos y bebidas

UNIDAD 5. PLAN DE EMPRESA PARA NEGOCIOS DE GASTRONOMÍA

Objetivo: El alumno diseñará un proyecto de empresa innovador del sector restaurantero

- 5.1. El emprendedor en gastronomía
- 5.2. Estudio de casos de restaurantes exitosos
- 5.3. La idea de un nuevo negocio
- 5.4. Análisis del mercado de la resolución
- 5.5. Diseño de la empresa
- 5.6. Plan de marketing para restaurantes
- 5.7. Viabilidad económico financiera
- 5.8. Forma jurídica de la empresa

16. Actividades Prácticas

La práctica de simulación consiste en realizar actividades de producción de alimentos en Aula Cocina, y en aplicar técnicas de servicio en Restaurante Escuela. Mientras que la práctica de aproximación, consiste en hacer investigación de campo a través de distintos instrumentos que servirán para entregar un proyecto final sobre la creación de una nueva empresa relacionada con el servicio de restauración.

17.- Metodología

El diseño de este programa se realiza con base al modelo educativo por competencias, donde el aprendizaje se centra en el alumno en quien se fomenta:

- La cooperación e instrucción colectiva
- La relación teórico - práctica
- La comunicación efectiva entre alumno - docente
- La individualización del aprendizaje por medio del reconocimiento de las diferencias entre alumnos y sus formas para aprender.
- La motivación y el desarrollo de habilidades de aprendizaje

18.- Evaluación

Práctica de Aproximación (Proyecto de empresa)	40%
Practica de Simulación (Práctica en aula cocina)	20%
Práctica de especialización (En una empresa de a y b 320 horas)	20%
Lecturas y Tareas	20%
Total	100%

19.- Bibliografía

Libros / Revistas Libro: BIBLIOGRAFIA BASICA Control de Costos y Gastos en los Restaurantes.

CUEVAS Dobarganes, Francisco J (2002) Editorial: Limusa. No. Ed -

ISBN: 9681863550

Libro: El plan de negocios para la industria restaurantera.

DURÓN García, Carlos (2011) Editorial: Trillas No. Ed

ISBN: 9682477697

Libro: El Éxito Restaurantero

DURÓN García, Carlos (2012) Trillas No. Ed -

ISBN: 9786071700728

Libro: Catering Managment

SCANLON Loman, Nancy (2007) John Wiley & So. No. Ed -

ISBN: 0471429813

Libro: BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA Cuisine and Culture: a History of Food and People CIVITELLO, Linda (2011) John Wiley & So. No. Ed Tercera Edicion

ISBN: 9780470403716

Libro: Ingeniería del Menú

DURÓN García, Carlos (2011) Trillas No. Ed -

ISBN: 9786071707604

Libro: El Vino y sus Maridajes

SÁNCHEZ Celaya, Jorge (2012) Trillas No. Ed -

ISBN: 8431525711

Libro: Food Quality and Consumer Value. Delivering Food that Satisfies.

SCHRÖDER, Monika J.A (2003) Springer No. Ed -

ISBN: 3540439145

Otros materiales

20.- Perfil del profesor

Dominio de la materia.- experiencia profesional.- capacidad docente (saber impartir la materia dentro de un ambiente de confianza y cordialidad, que permita al alumno alcanzar un desarrollo profesional y personal idóneo).

21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

Flores Cárdenas Carlos Eduardo

Código: 2519356

García González Lorena
Código: 2628953

Mireles Mabarak Claudia
Código: 2127105

Quintero Villa José Manuel
Código: 9319948

22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco. El día 20 de Julio de 2015

Participantes:

Mtro. José Manuel Quintero Villa
Mtra. Bárbara Barbaro De Martín Pinter

Actualización y modificación: 19 de julio de 2016

Participantes:

Mtro. José Manuel Quintero Villa
Mtro. Carlos Eduardo Flores Cárdenas
Mtra. Barabara Barbaro De Martín Pinter

23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Turística y Colegio Departamental del Departamento de Turismo, Recreación y Servicio.

24.- Archivo (Documento Firmado)

[Acta de AGET 20 Julio 2015.pdf](#)

[Gestión de Empresas de Alimentos y Bebidas.pdf](#)

Imprimir 

Regresar...