


ASIGNATURA DE ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

1. Competencias	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
2. Cuatrimestre	Tercero
3. Horas Teóricas	20
4. Horas Prácticas	40
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno determinará la planeación y la estructura organizacional del departamento de alimentos y bebidas a través de técnicas e instrumentos administrativos para contribuir al cumplimiento de metas la organización.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Principios de administración de alimentos y bebidas	10	20	30
II. Fundamentos de Organización	10	20	30
Totales	20	40	60


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Principios de administración de alimentos y bebidas
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará la planeación del servicio de alimentos y bebidas para el logro de objetivos de la organización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Conceptos y generalidades de la administración de alimentos y bebidas	<p>Definir los conceptos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organización - Administración - Proceso administrativo - Establecimientos de alimentos y bebidas <p>Identificar el objetivo e importancia de la administración y su relación con el área de alimentos y bebidas.</p>	Elaborar diagrama de flujo del proceso administrativo en el área de alimentos y bebidas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p>
Etapas de la planeación	<p>Describir el concepto de planeación.</p> <p>Describir las etapas de la planeación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situación actual -Establecimiento de metas y objetivos -Planes de acción de objetivos y metas 	Establecer las etapas de planeación de establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de planeación	Identificar las técnicas de planeación: -Gráfica de Gantt -Diagrama de flujo -Diagrama de pert -Cronograma de actividades -Cuestionarios -Administración de inventarios: justo a tiempo	Planear la operación del área de alimentos y bebidas.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un estudio de caso elaborará un reporte que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de establecimiento de alimentos y bebidas - Objetivos y metas - Planeación de las áreas -Justificación de las herramientas de planeación utilizadas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los conceptos básicos de administración. 2. Analizar el proceso administrativo en el área de alimentos y bebidas. 3. Comprender el procedimiento de planeación. 4 .Relacionar la planeación con las técnicas de planeación 	<p>Estudio de caso Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajos de Investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo	Equipo multimedia Impresos Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Fundamentos de organización
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará la estructura organizacional del departamento de alimentos y bebidas para contribuir a la eficiencia de la operación.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Estructura organizacional del área de alimentos y bebidas	<p>Describir el concepto de organización como parte del proceso administrativo</p> <p>Identificar la estructura, los departamentos y funciones del área de alimentos y bebidas.</p>	Elaborar la estructura orgánica del área de alimentos y bebidas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>
Organización del personal del área de alimentos y bebidas	<p>Identificar el concepto de perfil de puesto.</p> <p>Identificar los elementos que delimitan una función.</p>	Determinar perfil y función de los puestos en establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

PROCESO DE EVALUACIÓN


Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico elaborará un informe que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del establecimiento de alimentos y bebidas. - Concepto y clasificación del establecimiento de alimentos y bebidas. - Estructura organizacional. - Descripción de puestos - Conclusión y recomendaciones de la organización, funciones y perfiles. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar las áreas funcionales del departamento de alimentos y bebidas 2. Comprender el procedimiento para estructurar organizacionalmente el área de alimentos y bebidas. 3. Comprender el procedimiento para definir el perfil y funciones de los puestos del área de alimentos y bebidas 	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE


Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Solución de problemas Equipos colaborativos Análisis de casos	Internet Equipo multimedia Impresos

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menú a preparar - Tipo de servicio - Número de comensales - Requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - Requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - Receta estándar - Presupuesto de operación del área - Indicadores de desempeño
Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.	<p>Integrar un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Áreas verificadas - Personal involucrado - Normas de referencia - Lista de verificación - Procesos de las áreas verificadas - Evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - Hallazgos - Resultados - Recomendaciones

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Franco López, Armando	(2004)	<i>Administración de la Empresa Restaurantera</i>	México D.F.	México	Trillas
García Cantú, Alfonso	(2000)	<i>Enfoques Prácticos para Planeación y Control de Inventarios. 4ª Edición</i>	México D.F.	México	Trillas
Reay, Julia	(1997)	<i>Restaurantería Básica: Administración del Servicio de Alimentos.</i>	México D.F.	México	Trillas
Lara Martínez, Jorge	(2009)	<i>Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles I</i>	México D.F.	México	Limusa
Reynoso Ron, Javier	(2003)	<i>Tratado de Alimentos y Bebidas I</i>	México D.F.	México	Limusa
Franco López, Armando	(2004)	<i>Administración de la Empresa Restaurantera.</i>	México D.F.	México	Trillas

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	