


## ASIGNATURA DE ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Tercero
<b>3. Horas Teóricas</b>	20
<b>4. Horas Prácticas</b>	40
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Principios de administración de alimentos y bebidas</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>30</b>
<b>II. Fundamentos de Organización</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>30</b>
<b>Totales</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>60</b>


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

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Principios de administración de alimentos y bebidas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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"> <li>- Organización</li> <li>- Administración</li> <li>- Proceso administrativo</li> <li>- Establecimientos de alimentos y bebidas</li> </ul> <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"> <li>- Situación actual</li> <li>-Establecimiento de metas y objetivos</li> <li>-Planes de acción de objetivos y metas</li> </ul>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Tipo de establecimiento de alimentos y bebidas</li> <li>- Objetivos y metas</li> <li>- Planeación de las áreas</li> <li>-Justificación de las herramientas de planeación utilizadas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender los conceptos básicos de administración.</li> <li>2. Analizar el proceso administrativo en el área de alimentos y bebidas.</li> <li>3. Comprender el procedimiento de planeación.</li> <li>4 .Relacionar la planeación con las técnicas de planeación</li> </ol>	<p>Estudio de caso Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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		


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

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Fundamentos de organización</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Nombre del establecimiento de alimentos y bebidas.</li> <li>- Concepto y clasificación del establecimiento de alimentos y bebidas.</li> <li>- Estructura organizacional.</li> <li>- Descripción de puestos</li> <li>- Conclusión y recomendaciones de la organización, funciones y perfiles.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar las áreas funcionales del departamento de alimentos y bebidas</li> <li>2. Comprender el procedimiento para estructurar organizacionalmente el área de alimentos y bebidas.</li> <li>3. Comprender el procedimiento para definir el perfil y funciones de los puestos del área de alimentos y bebidas</li> </ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Menú a preparar</li> <li>- Tipo de servicio</li> <li>- Número de comensales</li> <li>- Requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios</li> <li>- Requisiciones de personal</li> <li>- Cronograma de actividades con los tiempos y responsables</li> <li>- Roles de personal</li> <li>- Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina</li> <li>- Receta estándar</li> <li>- Presupuesto de operación del área</li> <li>- Indicadores de desempeño</li> </ul>
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"> <li>- instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión</li> <li>- verificación de la planeación de la operación</li> <li>- resultados de la supervisión</li> <li>- propuestas de corrección y de mejora</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Áreas verificadas</li> <li>- Personal involucrado</li> <li>- Normas de referencia</li> <li>- Lista de verificación</li> <li>- Procesos de las áreas verificadas</li> <li>- Evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas</li> <li>- Hallazgos</li> <li>- Resultados</li> <li>- Recomendaciones</li> </ul>

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

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
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

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