


## ASIGNATURA DE ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

|   |   |
|---|---|
| <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>                          | Cuarto  |
| <b>3. Horas Teóricas</b>                        | 24  |
| <b>4. Horas Prácticas</b>                       | 36  |
| <b>5. Horas Totales</b>                         | 60  |
| <b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b> | 4   |
| <b>7. Objetivo de aprendizaje</b>               | El alumno dirigirá la operación del área de alimentos y bebidas, a través de técnicas y herramientas de supervisión, dirección y control, para contribuir al logro de los objetivos de la organización.   |

| Unidades de Aprendizaje                                | Horas     |           |           |
|--|-----------|-----------|-----------|
|  | Teóricas  | Prácticas | Totales   |
| <b>I. Supervisión del área de alimentos y bebidas.</b> | 12        | 18        | 30        |
| <b>II. Principios de control.</b>                      | 12        | 18        | 30        |
| <b>Totales</b>   | <b>24</b> | <b>36</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 II


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

|  |  |
|--|--|
| <b>1. Unidad de aprendizaje</b>                | <b>I. Supervisión del área de alimentos y bebidas.</b>   |
| <b>2. Horas Teóricas</b>                       | 12   |
| <b>3. Horas Prácticas</b>                      | 18   |
| <b>4. Horas Totales</b>                        | 30   |
| <b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b> | El alumno supervisará la operación del área de alimentos y bebidas, para asegurar la eficiencia de los procedimientos. |

| Temas                      | Saber   | Saber hacer | Ser   |
|----------------------------|---|-------------|---|
| Fundamentos de dirección.  | Reconocer el proceso administrativo.<br><br>Identificar la importancia de la etapa de dirección en el proceso administrativo.<br><br>Describir los elementos de la dirección. |             | Ética laboral<br>Responsabilidad<br>Comunicación<br>Autodominio<br>Organizado<br>Sistemático<br>Innovador<br>Proactivo<br>Analítico<br>Sistemático                              |
| Principios de supervisión. | Explicar el concepto de supervisión, importancia y objetivo en los procesos gastronómicos.<br><br>Describir los componentes de la supervisión.                                |             | Ética laboral<br>Honestidad<br>Puntualidad<br>Responsabilidad<br>Comunicación<br>Autodominio<br>Organizado<br>Sistemático<br>Innovador<br>Proactivo<br>Analítico<br>Sistemático |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <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   |
|------------------------------|---|---|---|
| Herramientas de supervisión. | Identificar las principales herramientas de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas:<br>Lista de cotejo, bitácoras, guías de observación y formatos de supervisión. | Elaborar instrumentos de supervisión de procesos de producción y servicio de alimentos.<br><br>Supervisar procedimientos en áreas de alimentos y bebidas.                                 | Ética laboral<br>Honestidad<br>Puntualidad<br>Responsabilidad<br>Comunicación<br>Autodominio<br>Organizado<br>Sistemático<br>Innovador<br>Proactivo<br>Analítico<br>Sistemático |
| Fases de la supervisión      | Explicar las fases de la supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas.<br><br>Describir los indicadores de desempeño de la supervisión.                                  | Elaborar el protocolo de supervisión de procedimientos de áreas de alimentos y bebidas.<br><br>Determinar los indicadores de desempeño de procedimientos de áreas de alimentos y bebidas. | Ética laboral<br>Honestidad<br>Puntualidad<br>Responsabilidad<br>Comunicación<br>Autodominio<br>Organizado<br>Sistemático<br>Innovador<br>Proactivo<br>Analítico<br>Objetivo    |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <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 II

### PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje  | Secuencia de aprendizaje   | Instrumentos y tipos de reactivos               |
|---|--|---|
| <p>A partir de un caso práctico de servicio de alimentos y bebidas, elaborará un informe que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La planeación de la supervisión del servicio.</li> <li>- Objetivo de la supervisión</li> <li>- Herramientas de supervisión requisitadas.</li> <li>- Indicadores de desempeño.</li> <li>- Resultados de la supervisión del proceso.</li> <li>- Conclusiones.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los conceptos de dirección y supervisión.</li> <li>2. Relacionar las herramientas de supervisión con el proceso del área de alimentos y bebidas</li> <li>3. Comprender el procedimiento de elaboración de instrumentos de supervisión.</li> <li>4. Analizar las fases de la supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas.</li> <li>5. Determinar los indicadores de desempeño.</li> </ol> | <p>Lista de cotejo<br/>Ejercicios prácticos</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 II

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza                                 | Medios y materiales didácticos            |
|---|---|
| Trabajos de Investigación<br>Estudio de casos<br>Juego de roles | Equipo multimedia<br>Impresos<br>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 II


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

|  |  |
|--|--|
| <b>1. Unidad de Aprendizaje</b>                | <b>II. Principios de control.</b>  |
| <b>2. Horas Teóricas</b>                       | 12   |
| <b>3. Horas Prácticas</b>                      | 18   |
| <b>4. Horas Totales</b>                        | 30   |
| <b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b> | El alumno controlará el área de alimentos y bebidas para contribuir a la optimización de recursos. |

| Temas                    | Saber  | Saber hacer  | Ser   |
|--------------------------|--|--|---|
| Fundamentos de control.  | Definir el concepto de control.<br><br>Describir las características del control administrativo en el área de alimentos y bebidas. |  | Ética laboral<br>Honestidad<br>Puntualidad<br>Responsabilidad<br>Comunicación<br>Autodominio<br>Organizado<br>Sistemático<br>Innovador<br>Proactivo<br>Analítico<br>Sistemático |
| Herramientas de control. | Identificar las herramientas de control.<br><br>Explicar la herramienta de análisis FODA, sus características y aplicación.        | Elaborar análisis FODA de áreas de alimentos y bebidas.<br><br>Desarrollar herramientas de control aplicables al áreas de alimentos y bebidas. | Ética laboral<br>Honestidad<br>Puntualidad<br>Responsabilidad<br>Comunicación<br>Autodominio<br>Organizado<br>Sistemático<br>Innovador<br>Proactivo<br>Analítico<br>Sistemático |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <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 |   |

| <b>Temas</b>                      | <b>Saber</b>  | <b>Saber hacer</b>  | <b>Ser</b>  |
|-----------------------------------|---|---|---|
| Fases del control administrativo. | <p>Explicar las fases del control administrativo en la operación del área de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de las fases de control.</li> <li>- Estándares de producción y servicio.</li> </ul> | <p>Establecer los puntos críticos de control en el proceso de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar estándares de procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> | <p>Ética laboral<br/>Honestidad<br/>Puntualidad<br/>Responsabilidad<br/>Comunicación<br/>Autodominio<br/>Organizado<br/>Sistemático<br/>Innovador<br/>Proactivo<br/>Analítico<br/>Sistemático</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 II

### PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje   | Secuencia de aprendizaje  | Instrumentos y tipos de reactivos             |
|--|---|---|
| <p>A partir de un caso práctico de producción y servicio de alimentos y bebidas, elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis FODA.</li> <li>- Herramientas de control.</li> <li>- Estándares de procesos de producción y servicio</li> <li>-Puntos críticos de control.</li> <li>- Observaciones.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender el concepto de control.</li> <li>2. Analizar la importancia del control de los procesos del área de alimentos y bebidas.</li> <li>3. Comprender procedimientos del análisis FODA.</li> <li>4. Identificar las herramientas de control.</li> <li>5. Analizar los estándares de procesos de producción y servicio, y sus puntos críticos.</li> </ol> | <p>Ejercicio práctico<br/>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 II

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza   | Medios y materiales didácticos            |
|---|---|
| Trabajos de investigación<br>Equipos colaborativos<br>Análisis de casos | Internet<br>Equipo multimedia<br>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 II

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

| Capacidad   | Criterios de Desempeño  |
|---|---|
| <p>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> | <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> |
| <p>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>                              | <p>Integra 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 II

### 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           |
| Sánchez Anaya, Esteban          | (2007)     | <i>Manual de Administración y Gastronomía</i>                                  | México D.F.   | México      | Trillas          |
| Chiavenato, Idalberto           | (2002)     | <i>Administración En Los Nuevos Tiempos</i>                                    | Bogotá        | Colómbia    | Mc. Graw Hill    |
| Koontz, Harold Y Wehirich Heinz | (1998)     | <i>Administración. Una Perspectiva Global</i>                                  | México D.F.   | México      | Mc. Graw Hill    |
| Hellriegel Et Al                | (2008)     | <i>Administración: Un Enfoque Basado En Competencias. 11ª Ed.</i>              | México D.F.   | México      | Cengage Learning |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <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 |   |

| <b>Autor</b>         | <b>Año</b> | <b>Título del Documento</b>                   | <b>Ciudad</b> | <b>País</b> | <b>Editorial</b>  |
|----------------------|------------|---|---------------|-------------|-------------------|
| Reyes Ponce, Agustín | (2004)     | <i>Administración Moderna</i>                 | México D.F.   | México      | Limusa            |
| Dessler, Gary        | (2001)     | <i>Administración de Personal, 8ª Edición</i> | México D.F.   | México      | Pearson Educación |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <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 |   |