

## ASIGNATURA DE ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

<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>	35
<b>4. Horas Prácticas</b>	40
<b>5. Horas Totales</b>	75
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	5
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno determinará el proceso administrativo de los establecimientos de alimentos y bebidas a través de la planeación, organización, dirección y control para contribuir al logro de los objetivos de la organización.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>15</b>
<b>II. Organización en establecimientos de alimentos y bebidas</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>
<b>III. Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<b>IV. Control en establecimientos de alimentos y bebidas</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>25</b>
<b>Totales</b>	<b>35</b>	<b>40</b>	<b>75</b>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	5
<b>4. Horas Totales</b>	15
<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>- 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>		<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 y filosofía organizacional.</p> <p>Describir las etapas de la planeación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Situación actual. FODA</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>
Técnicas de planeación	Identificar las técnicas de planeación:	Planear la operación del área de alimentos y bebidas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Gráfica de Gantt.</li> <li>-Diagrama de flujo.</li> <li>-Cronograma de actividades.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulcritud</li> <li>Honestidad</li> <li>Pro Actividad</li> <li>Creatividad</li> <li>Trabajo Bajo Presión</li> <li>Autocontrol</li> <li>Compromiso</li> <li>Respeto</li> <li>Actitud de Servicio</li> </ul>
--	--	--	--

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## 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>- Matriz FODA.</li><li>- Objetivos y metas.</li><li>- Estrategias y planes de acción.</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 .Comprender las técnicas de planeación para un establecimiento de alimentos y bebidas.</li></ol>	<p>Estudio de caso Lista de cotejo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# 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>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Organización en establecimientos de alimentos y bebidas.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas para contribuir a la eficiencia de la operación.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas	<p>Describir el concepto de organización como parte del proceso administrativo.</p> <p>Identificar la estructura organizacional de las áreas de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	Elaborar la estructura orgánica de las áreas de los 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>
Organización del personal de los establecimientos de alimentos y bebidas	<p>Identificar el concepto de perfil y descripción de puesto.</p> <p>Identificar los elementos que delimitan una función.</p>	Determinar perfil, descripción y funciones 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>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## 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 y su fundamentación.</li><li>- Perfil de puestos</li><li>- Descripción de puestos</li><li>- Conclusión</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, descripción y funciones de los establecimientos de alimentos y bebidas.</li></ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

<b>6. Unidad de aprendizaje</b>	<b>III. Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas.</b>
<b>7. Horas Teóricas</b>	5
<b>8. Horas Prácticas</b>	10
<b>9. Horas Totales</b>	15
<b>10. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno dirigirá la operación del área de alimentos y bebidas, para asegurar la eficiencia de los procedimientos.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Fundamentos de dirección.	Identificar la importancia de la etapa de dirección en el proceso administrativo.  Reconocer el concepto y los estilos de liderazgo.  Describir los elementos de la dirección.		Ética laboral Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Sistemático
Principios de supervisión.	Explicar el concepto de supervisión, importancia y objetivo en los procesos gastronómicos.  Describir los componentes de la supervisión.		Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Sistemático
Herramientas y fases de supervisión.	Identificar las principales herramientas de supervisión de la operación de los establecimientos de alimentos y bebidas: -Lista de cotejo. - Bitácoras. - Guías de observación.  Explicar las fases de la	Elaborar las herramientas de supervisión de procesos de producción y servicio de alimentos.  Supervisar procedimientos en áreas de alimentos y bebidas.	Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

	supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas.		Sistemático
--	--	--	-------------

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## 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>- Objetivo de la supervisión.</li><li>- Las fases de la supervisión del servicio.</li><li>- Herramientas de supervisión.</li><li>- Resultados de la supervisión del proceso.</li><li>- Conclusiones.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los conceptos de dirección y supervisión.</li><li>2. Identificar las herramientas y las fases de supervisión.</li><li>3. Comprender el procedimiento de elaboración de instrumentos de supervisión.</li></ol>	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajos de Investigación Estudio de casos Juego de roles	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>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>6. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>IV. Control en establecimientos de alimentos y bebidas.</b>
<b>7. Horas Teóricas</b>	10
<b>8. Horas Prácticas</b>	15
<b>9. Horas Totales</b>	25
<b>10. 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.  Describir las características del control en los establecimientos de alimentos y bebidas.		Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Sistemático
Herramientas y fases del control.	Identificar las herramientas de control.  Explicar las fases del control en la operación los establecimientos de alimentos y bebidas:  - Procedimientos de las fases de control.  - Estándares de producción y servicio.	Desarrollar las herramientas de control en establecimientos de alimentos y bebidas.  Determinar estándares de procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas.	Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Sistemático

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## 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>- Herramientas de control.</li><li>- Estándares de procesos de producción y servicio.</li><li>- Observaciones.</li><li>- Propuestas de mejora.</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 en los establecimientos de alimentos y bebidas.</li><li>3. Identificar las herramientas de control.</li><li>4. Analizar los estándares de procesos de producción y servicio.</li></ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## 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>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

## ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

### 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>
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>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> </ul>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

	<ul style="list-style-type: none"> <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>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# 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>
Durán García, Carlos	(2014)	<i>El restaurante como empresa</i>	México D.F.	México	Trillas
Yosvanys Guerra	(2014)	<i>Administración de Restaurantes</i>	Scotts Valley	USA	Createspace Independent Publishing Platform
Yosvany Guerra	(2014)	<i>Toma Decisiones en Restaurantes</i>	Scotts Valley	USA	Createspace Independent Publishing Platform
Lara Martínez, Jorge	(2015)	<i>Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles I</i>	Guadalajara	México	Limusa
Franco López, Armando	(2004)	<i>Administración de la Empresa Restaurantera.</i>	México D.F.	México	Trillas

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	