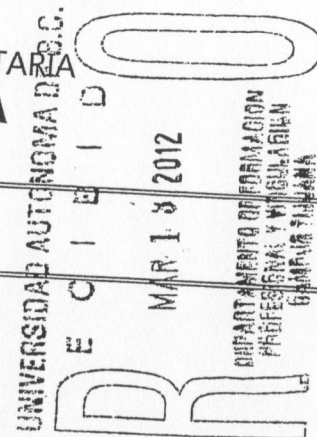


# UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA  
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE HOMOLOGADA



### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica (s): FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA

2. Programa (s) de estudio: (Técnico, Licenciatura) LICENCIADO EN GESTIÓN TURÍSTICA

3. Vigencia del plan: 2009-2

4. Nombre de la Unidad de Aprendizaje de OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

5. Clave 12295

6. HC: 02 HL: HT: HPC: 02 HCL: HE: 02 CR: 06

7. Ciclo Escolar: \_\_\_\_\_ 8. Etapa de formación a la que pertenece: DISCIPLINARIA

9. Carácter de la Unidad de Aprendizaje: Obligatoria  Optativa \_\_\_\_\_

10. Requisitos para cursar la Unidad de Aprendizaje:

**I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN (Continuación)**

Programa (s) de estudio: (Técnico, Licenciado en Gestión Turística  
Licenciatura (s)

Vigencia del plan: 2009-2

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Clave: 12295

HC: 02    HL:    HT:    HPC:02    HCL:    HE:02    CR: 06

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE B.C.  
E C I B I D  
MAR 14 2012  
DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN  
PROFESIONAL Y VINCULACIÓN  
CAMPUS TULUMANA

**Firmas Homologadas**

Fecha de elaboración  
16 de Noviembre de 2011

Formuló:

M.M. Martha Ofelia Lobo Rodríguez  
M.A. Ramona Valle Ascencio

Lic. David Saúl Hernández Rey  
M.A.I. Lorena Vélez García

Vo. Bo Dr. Jorge Carlos Morgan Medina  
Cargo: Subdirector Facultad de Turismo y  
Mercadotecnia

Vo. Bo. M.A. Ernesto Alonso Pérez Maldonado  
Cargo: Subdirector Facultad de Ciencias  
Administrativas

## **II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO**

Implementar los procesos operativos sistemáticos y automatizados para el aprovechamiento óptimo de los recursos de los establecimientos de alimentos y bebidas; distinguiendo los tipos de montaje y presentación de eventos atendiendo las normas de urbanidad a seguir para conducirse adecuadamente dentro del área de servicio para ofrecer un servicio profesional al público, con un alto sentido de responsabilidad y honestidad.

## **III. COMPETENCIA (S) DEL CURSO**

Conocer e identificar el origen de los primeros establecimientos de Alimentos y Bebidas, su evolución y finalmente, su popularización en el mundo. Distinguir y clasificar las áreas, puestos y personal que componen a un restaurant. Ser capaces de verificar y actualizar la estación de servicio realizando el "mise en place". Identificará las diferentes categorías y clasificaciones de cafeterías, los puestos y el personal requerido para su funcionamiento.

## **IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO**

Trabajo escrito sobre la estructura y operación de un establecimiento de alimentos y bebidas.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad I.- Antecedentes y conceptualización de establecimientos de alimentos y bebidas.

**Competencia:** Conocer e identificar el origen de los primeros establecimientos de alimentos y bebidas, su evolución y finalmente, su popularización en el mundo.

#### Contenido

#### 1. Los primeros establecimientos de alimentos y bebidas.

**Duración:** 3 horas

- 1.1. Surgimiento de establecimientos de alimentos y bebidas en la antigua Grecia y Roma.
- 1.2. Desarrollo de la industria restaurantera durante el Renacimiento y la época moderna.
- 1.3. Orígenes del término "restaurant".
- 1.4. La industria restaurantera en la actualidad.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad II: Estructura y operación de un restaurante.

**Competencia:** Distinguir y clasificar las áreas, puestos y personal que componen a un restaurant. Ser capaces de verificar y actualizar la estación de servicio realizando el "mise en place".

#### Contenido

#### 2. Clasificación de restaurantes:

**Duración:** 5 horas

- 2.1. Clasificación por costumbres sociales.
- 2.2. Clasificación por tipo de comida.
- 2.3. Clasificación por la variedad del servicio.
- 2.4. Clasificación por categorías.

**2.5. "Mise en place".**

2.5.1 Área de cocina.

2.5.2 Área de comedor.

2.5.3 Estación de servicio.

2.5.4 Bar.

2.5.5 Caja.

2.5.6 Almacén.

2.5.7 Gerencia.

**V. DESARROLLO POR UNIDADES**

**Unidad III.-Estructura y operación de cafeterías.**

**Competencia:** Identificará las diferentes categorías y clasificaciones de cafeterías, los puestos y el personal requerido para su funcionamiento.

**Contenido**

**Duración: 4 horas.**

**3 Clasificación de las cafeterías:**

3.5 Clasificación por categoría.

3.6 Establecimientos similares a las cafeterías que también se pueden clasificar.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad IV.- Estructura y operación de restaurantes de franquicias.

Competencia: Conocerá los requisitos básicos para la adquisición, control y manejo de franquicias.

#### Contenido

Duración: 3 horas

- 4 Estructura de las franquicias.
  - 4.5 Historia de las franquicias.
  - 4.6 Requisitos para otorgar y solicitar franquicias.
  - 4.7 Derechos y obligaciones del franquiciador y del franquiciatario.
  - 4.8 Mercadotecnia en las franquicias.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad V.- Estructura y operación de establecimientos de bebidas alcohólicas.

**Competencia:** Aplicará los conocimientos sobre la legislación de alcoholes y bebidas preparadas para dirigir un establecimiento de bebidas alcohólicas.

**Contenido:**

**Duración: 4 horas**

5 Bar y otros establecimientos similares.

5.1.1. Origen.

5.1.2. La taberna, el bar, el pub y la cantina, similitudes y diferencias.

5.1.3. Video bares.

5.1.4. Canta bares.

5.1.5. Otros establecimientos.

5.2. Control de costos en el bar.

5.2.1 Medidas y equivalencias.

5.2.2. Higiene y seguridad en el bar.

5.2.2 Inventario de bebidas por copeo.

5.2.3 Diseño del menú.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad VI.- Servicios del área de alimentos y bebidas en hotelería.

**Competencia:** Incorporará los servicios de alimentos y bebidas al servicio de hospedaje como un elemento complementario para la atención del turista.

#### Contenido:

6. Servicio de restaurant en establecimientos de hospedaje.

**Duración: 4 horas**

6.2. Planes de alimentación y hospedaje.

6.3. Servicio a la habitación.

6.4. Servibar.

6.5. Control de cheques y cobro de cuentas.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad VII.- Montaje de mesas y protocolo en la mesa.

**Competencia:** Reconocer y reproducir los diferentes tipos de montajes de mesas, el servicio al comensal y auxiliará al cliente en el cumplimiento de protocolos y reglas de urbanidad.



Contenido:

Duración: 5 horas

**7.1. Tipos de montaje:**

- 7.1.1. Servicio ruso.
- 7.1.2. Servicio inglés.
- 7.1.3. Servicio francés.
- 7.1.4. Servicio americano.
- 7.1.5. Hibridación de servicios.
- 7.1.6. Servicio de buffet.

**7.2. Servicio al cliente**

- 7.2.1. Operaciones de abre-cierre.
- 7.2.2. Servicio al cliente.
- 7.2.3. Resolución de incidentes.

**V. DESARROLLO POR UNIDADES**

**Unidad VIII.- Sistemas de información en establecimientos de alimentos y bebidas.**

Competencia: Podrá reconocer los diferentes tipos de software que se utilizan en empresas de alimentos y bebidas, determinando la utilidad para la empresa.

Contenido:

Duración: 4 horas

- 8.1. Software para restaurant.
- 8.2. Software para bar.
- 8.3. Casos prácticos.

**VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS.**

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Conocer e identificar el origen de los primeros establecimientos de alimentos y bebidas, su evolución y finalmente, su popularización en el mundo.	A partir de la conformación de equipos, el alumno diseñará exposiciones con una duración máxima de 20 minutos cada una para dejar tiempo para sesión de preguntas, participaciones y respuestas.	Cañón proyector, marcadores.	4 horas
2	Distinguir y clasificar las áreas, puestos y personal que componen a un restaurant. Ser capaces de verificar y actualizar la estación de servicio realizando el "mise en place".	Los alumnos elaborarán dibujos o diagramas de la ubicación de los objetos (stock de servicio) dentro de una estación de servicio.	Hojas, marcadores.	6 horas
3	Identificar las diferentes categorías y clasificaciones de cafeterías, los puestos y el personal requerido para su funcionamiento	Listado de cafeterías y negocios afines de la comunidad y su ubicación dentro de la calificación	internet	6 horas
4	Conocerá los requisitos básicos para la adquisición, control y manejo de franquicias.	Internet, papelería, presentación power point.		6 horas

5	<p>Aplicará los conocimientos sobre la legislación de alcoholes y bebidas preparadas para dirigir un establecimiento de bebidas alcohólicas.</p>	<p>Ley de alcoholes municipal y estatal, formatos de permiso de apertura y demás</p>	<p>Papelería impresa oficial, internet</p>	<p>6 horas</p>
6	<p>Incorporará los servicios de alimentos y bebidas al servicio de hospedaje como un elemento complementario para la atención del turista.</p>	<p>Formatos de restaurant de hotel; formatos del departamento de ama de llaves; comandas y cheques de pago</p>	<p>Papelería impresa</p>	<p>6 horas</p>
7	<p>Podrá reconocer y reproducir los diferentes tipos de montajes de mesas, el servicio al comensal y auxiliará al cliente en el cumplimiento de protocolos y reglas de urbanidad.</p>	<p>El juego de roles ya sea en vivo o en video, para después realizar debates. Retroalimentación.</p>	<p>Utilizará mesas y sillas del salón, plaqué, loza y cristalería, mantelería</p>	<p>6 horas</p>

## VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición por parte del profesor durante las sesiones. Se trabajara en debates y mesas de trabajo para que el alumno agilice su capacidad de análisis y comunicación. Solución de casos prácticos para desarrollar sus habilidades cognoscitivas.

Exposición de temas y juego de roles por parte de los alumnos generando así la participación proactiva de los mismos.

## VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

20%	Exámenes escritos
20%	Casos prácticos
10%	Tareas y participación
10 %	Exposición por equipo de temas
40%	Trabajo final

---

100% **TOTAL**

## IX. BIBLIOGRAFÍA

### Básica

- Acerenza Miguel Ángel, Administración del turismo. Ed. Trillas, México, 2002.
- De la Torre Zermeño Francisco Javier, Administración hotelera, alimentos y bebidas. Ed. Trillas, México, 2002.

### Complementaria

- Lara Jorge, Dirección de alimentos y bebidas en hoteles. Ed. Noriega, México.
- Reay Julia, Restaurantera básica. Ed. Trillas, México, 2000.

## X. PERFIL DEL DOCENTE

Licenciatura: Licenciado en Turismo, Gestión Turística, Gastronomía.

Especialidad: Alimentos y bebidas.

Maestría: Organización y operación de restaurantes.

Años de experiencia: 5 años.

Área de experiencia: Administración, Turismo.

