

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
(s)

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 FORMACION
PROFESIONAL Y VINCULACION
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.

