

# UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA

## PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE HOMOLOGADA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE B.C.  
E C I B I D  
MAR 14 2012  
DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN  
PROFESIONAL Y VINCULACIÓN  
SAN VICENTE JUAN

### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

2. Programa (s) de estudio: (Técnico, Licenciatura) LICENCIADO EN GESTIÓN TURÍSTICA 3. Vigencia del plan: 2009-2  
(s)

4. Nombre de la Unidad de GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS 5. Clave 12298  
Aprendizaje Y BEBIDAS.

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 X Optativa \_\_\_\_\_

10. Requisitos para cursar la Unidad de Aprendizaje: **OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. (12295)**

**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: GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Clave: 12298

HC: 02

HL:

HT:

HPC: 02

HCL:

HE: 02

CR: 06

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL P.R.  
E C I B I D  
MAR 14 2012  
DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN  
PROFESIONAL DE VIGILANCIA  
ECONOMÍA TURISMO

**Firmas Homologadas**

Fecha de elaboración  
22 de Noviembre de 2011.

Formuló:

M.M. Martha Ofelia Lobo Rodríguez  
Dr. Jorge Carlos Morgan Medina

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**

Conducir el proceso administrativo, para la optimización de los recursos financieros, tecnológicos y materiales de un establecimiento de alimentos y bebidas, asentado en las normas y reglamentos que regulan las empresas turísticas optimizando su funcionamiento de forma ética y profesional.

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

Diseñar planes de negocios para empresas de alimentos y bebidas mediante el proceso administrativo, para el aprovechamiento de los recursos financieros, tecnológicos y materiales, asentado en las normas y reglamentos que regulan las empresas turísticas optimizando su funcionamiento de forma ética y profesional, apegados a la normatividad del desarrollo sustentable.

## **IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO**

Entrega de carpeta y exposición ejecutiva frente al grupo de un plan de negocios de una empresa de alimentos y bebidas.



## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad I.- Planeación de empresas de alimentos y bebidas.

**Competencia:** Conocerá los elementos para planificar eficazmente el negocio gastronómico desde su inicio hasta su autonomía financiera.

#### Contenido

**Duración 4 hrs.**

#### 1. La planificación inicial.

- 1.1. Planeación de la empresa
- 1.2. Factibilidad (estudio de mercado)
- 1.3. Presupuestos.
- 1.4. Optimización de recursos financieros.
- 1.5. Cálculo de costos y gastos.
- 1.6. Análisis de información.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad II: Determinación de estándares en empresas de alimentos y bebidas.

**Competencia:** Desarrollará una solución ética, acorde con los problemas y necesidades operativas y comerciales de un local gastronómico y de venta de bebidas alcohólicas.

#### Contenido

**Duración 6 hrs.**

#### 1. Imagen.

- 1.1. Oferta gastronómica.
- 1.2. Clase de servicio.
- 1.3. Diseño exterior e interior.
- 1.4. Equipamiento.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad III.- Planeación del menú.

**Competencia:** Diseñará menús dependiendo del tipo de cocina o las bebidas que se requiera.

#### Contenido

**Duración 4 hrs.**

#### 1. El orden interno de la carta.

- 1.1. El orden de la carta.
- 1.2. Claridad.

#### 2. El diseño de la carta.

- 2.1. El tamaño.
- 2.2. La tipografía.
- 2.3. El papel.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad IV.- Compras y costos en empresas de alimentos y bebidas.

**Competencia:** Conocerá y aplicará el conocimiento en las técnicas y políticas de compras y recepción de productos. Elaborará el costeo de la receta estándar. Manejará el sistema PEPS para el control de inventarios.

#### Contenido

**Duración 6 hrs.**

#### 1. Compras y recepción de productos.

- 1.1. Formatos de control de compras.
- 1.1. Formatos para inventarios.
- 1.2. Políticas de compras y pagos.
- 1.3. Recepción de productos.

**2. Costeo de receta estándar.**

- 2.1. Costeo de los platillos.
- 2.2. Costos de no ingredientes.
- 2.3. Costos ocultos.
- 2.4. Fijación del precio de venta.

**3. Control PEPS.**

- 3.1. Primeras entradas, primeras salidas.
- 3.2. Inventarios y rotación de producto.

**V. DESARROLLO POR UNIDADES**

**Unidad V.- Higiene y seguridad. NOM-093-SSA1-1994.**

**Competencia:** Interpretará las normativas gubernamentales en torno a la higiene y seguridad dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas.

**Contenido**

**Duración 4 hrs.**

**1. Instalación y facilidades en restaurantes y bares.**

- 1.1. Higiene, limpieza y desinfección.
- 1.2. Equipos y utensilios.

**2. Sobre el manejo de alimentos y personal.**

- 2.1. Contaminación cruzada.
- 2.2. Manejo higiénico de alimentos.
- 2.3. Distribución del trabajo.
- 2.4. Seguridad en la cocina y el bar.
- 2.5. El distintivo "H".



## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad VI.- Mercadotecnia en empresas de alimentos y bebidas.

**Competencia:** Determinara los elementos de la comunicación integral de mercadotecnia necesario para impactar de forma responsable y ética al mercado meta de la empresa.

#### Contenido

**Duración 4 hrs.**

#### 1. Mezcla de promoción de la mercadotecnia.

- 1.1. Levantamiento de encuestas.
- 1.2. Publicidad
- 1.3. Relaciones públicas.
- 1.4. Promoción de ventas
- 1.5. Ventas personales
- 1.6. Seguimiento de resultados.

## V. DESARROLLO POR UNIDADES

### Unidad VII.- Tramitología y permisos para la constitución de empresas de alimentos y bebidas.

**Competencia:** Conocerá los trámites a efectuarse en dependencias de todos los niveles de gobierno y particulares para el legal establecimiento de un negocio de alimentos y bebidas.

**1. Trámites de gobierno.**

1.1. Nivel municipal.

1.2. Nivel estatal.

1.3. Nivel federal.

**2. Afiliación a instituciones no gubernamentales.**

**3. Diseñará un plan de negocios para el establecimiento de negocios de alimentos y bebidas.**



## VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS.

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	<b>Conocerá los elementos para planificar eficazmente el negocio gastronómico desde su inicio hasta su autonomía financiera.</b>	Se hablará de los tipos de requerimientos, tanto gubernamentales como de otras instancias para el establecimiento de negocios gastronómicos.	Presentación Power Point, proyecciones de formatos; formatos impresos.	4 horas
2	<b>Desarrollará una solución que se corresponda con los problemas y necesidades operativas y comerciales de un local gastronómico y de venta de bebidas alcohólicas</b>	Los alumnos deberán investigar, trabajando en equipo, los puntos de la unidad, exponiendo en plenaria y retroalimentando con el docente.	Presentaciones Power Point, marcadores	7 horas
3	<b>Diseñará menús dependiendo del tipo de cocina o las bebidas que se trate.</b>	Se utilizarán diversos diseños conseguidos por los alumnos de varias fuentes para obtener gráficos propios.	Material Didáctico	4 horas
4	<b>Conocerá y aplicará el conocimiento en las técnicas y políticas de compras y recepción de productos. Elaborará el costeo de la receta estándar. Manejará el sistema PEPS para el control de inventarios.</b>	Se presentarán los puntos a revisar para la recepción, almacenaje y frondeo de alimentos perecederos y no perecederos. Obtención de porciones ideales y de tamaño de receta.	Hojas de trabajo de cuatro columnas.	7 horas

5	<p><b>Interpretará las normativas gubernamentales en torno a la higiene y seguridad dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas.</b></p>	<p>Presentación de los diferentes formatos y normativas que se deben cumplir para el establecimiento de un negocio de alimentos y bebidas.</p>	<p>Ley de la SSA; normas de gobierno; reglamento de seguridad</p>	<p>4 horas</p>
6	<p><b>Aplicará conocimientos de mercadotecnia para la difusión y publicidad del negocio de manera óptima.</b></p>	<p>Presentarán un trabajo de diseño de un establecimiento de A y B, uno por cada equipo.</p>	<p>Presentación Power Point.</p>	<p>4 horas</p>
7	<p><b>Conocerá los trámites a efectuarse en dependencias de todos los niveles de gobierno y particulares para el legal establecimiento de un negocio de alimentos y bebidas.</b></p>	<p>Se presentarán los trámites más usuales que se deben realizar antes, durante y después de abrir un establecimiento de A y B</p>	<p>Formatos impresos y en línea. Páginas de la web más importantes.</p>	<p>2 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%



## 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.
- Lara Jorge, Dirección de alimentos y bebidas en hoteles, Ed. Noriega, México. México 1996.
- Morfín Herrera María del Carmen, Administración de comedor y bar. Ed. Trillas, México, 2006.

### Complementaria

- Reay Julia, Restaurantera básica, Ed. Trillas, México, 2000.
- [www.softonic.com](http://www.softonic.com) Software para restaurant y bar.

## X. PERFIL DEL DOCENTE

Licenciatura: Licenciado en Turismo, Gestión Turística, Gastronomía.

Especialidad: Planeación, organización de alimentos y bebidas.

Maestría: Alimentos y bebidas.

Años de experiencia: 5 años.

Área de experiencia: Restaurantes, alimentos y bebidas, administración.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE B.C.

E C I B I D

MAR 14 2012

DEPARTAMENTO DE FORMACION  
PROFESIONAL Y VINCULACION  
CAMPUS TIJUANA