

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
CAMPUS TIJUANA

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:

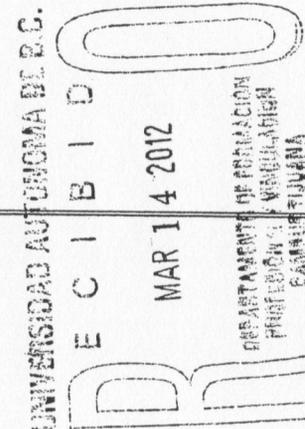
HT:

HPC:02

HCL:

HE:02

CR: 06



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	Conocerá los elementos para planificar eficazmente el negocio gastronómico desde su inicio hasta su autonomía financiera.	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	Desarrollará una solución que se corresponda con los problemas y necesidades operativas y comerciales de un local gastronómico y de venta de bebidas alcohólicas	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	Diseñará menús dependiendo del tipo de cocina o las bebidas que se trate.	Se utilizarán diversos diseños conseguidos por los alumnos de varias fuentes para obtener gráficos propios.	Material Didáctico	4 horas
4	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.	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>Interpretará las normativas gubernamentales en torno a la higiene y seguridad dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas.</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>Aplicará conocimientos de mercadotecnia para la difusión y publicidad del negocio de manera óptima.</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>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.</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 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
CAMPUSES TIJUANA