

## ASIGNATURA DE ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

<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>	24
<b>4. Horas Prácticas</b>	36
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno dirigirá la operación del área de alimentos y bebidas, a través de técnicas y herramientas de supervisión, dirección y control, para contribuir al logro de los objetivos de la organización.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Supervisión del área de alimentos y bebidas.</b>	12	18	30
<b>II. Principios de control.</b>	12	18	30
<b>Totales</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>60</b>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

## ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Supervisión del área de alimentos y bebidas.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	12
<b>3. Horas Prácticas</b>	18
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno supervisará la operación del área de alimentos y bebidas, para asegurar la eficiencia de los procedimientos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fundamentos de dirección.	Reconocer el proceso administrativo.  Identificar la importancia de la etapa de dirección en el proceso administrativo.  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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Herramientas de supervisión.	Identificar las principales herramientas de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas: Lista de cotejo, bitácoras, guías de observación y formatos de supervisión.	Elaborar instrumentos 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 Sistemático
Fases de la supervisión	Explicar las fases de la supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas.  Describir los indicadores de desempeño de la supervisión.	Elaborar el protocolo de supervisión de procedimientos de áreas de alimentos y bebidas.  Determinar los indicadores de desempeño de procedimientos de áreas de alimentos y bebidas.	Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

## ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

### 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>- La planeación de la supervisión del servicio.</li> <li>- Objetivo de la supervisión</li> <li>- Herramientas de supervisión requisitadas.</li> <li>- Indicadores de desempeño.</li> <li>- Resultados de la supervisión del proceso.</li> <li>- Conclusiones.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los conceptos de dirección y supervisión.</li> <li>2. Relacionar las herramientas de supervisión con el proceso del área de alimentos y bebidas</li> <li>3. Comprender el procedimiento de elaboración de instrumentos de supervisión.</li> <li>4. Analizar las fases de la supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas.</li> <li>5. Determinar los indicadores de desempeño.</li> </ol>	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

## 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		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

# ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Principios de control.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	12
<b>3. Horas Prácticas</b>	18
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. 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 administrativo en el área de alimentos y bebidas.		Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Sistemático
Herramientas de control.	Identificar las herramientas de control.  Explicar la herramienta de análisis FODA, sus características y aplicación.	Elaborar análisis FODA de áreas de alimentos y bebidas.  Desarrollar herramientas de control aplicables al áreas de alimentos y bebidas.	Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Sistemático

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Fases del control administrativo.	<p>Explicar las fases del control administrativo en la operación del área de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos de las fases de control.</li> <li>- Estándares de producción y servicio.</li> </ul>	<p>Establecer los puntos críticos de control en el proceso de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar estándares de procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p>	<p>Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Sistemático</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

## ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

### 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>- Análisis FODA.</li> <li>- Herramientas de control.</li> <li>- Estándares de procesos de producción y servicio</li> <li>-Puntos críticos de control.</li> <li>- Observaciones.</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 del área de alimentos y bebidas.</li> <li>3. Comprender procedimientos del análisis FODA.</li> <li>4. Identificar las herramientas de control.</li> <li>5. Analizar los estándares de procesos de producción y servicio, y sus puntos críticos.</li> </ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

## ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajos de investigación 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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

## ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>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>	<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>
<p>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>	<p>Integra 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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>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>	<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> <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>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

## ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Franco López, Armando	(2004)	<i>Administración de la Empresa Restaurantera.</i>	México D.F.	México	Trillas
García Cantú, Alfonso	(2000)	<i>Enfoques Prácticos Para Planeación y Control de Inventarios. 4ª Edición</i>	México D.F.	México	Trillas
Reay, Julia	(1997)	<i>Restaurantería Básica: Administración del Servicio de Alimentos.</i>	México D.F.	México	Trillas
Lara Martínez, Jorge	(2009)	<i>Dirección de Alimentos y Bebidas En Hoteles I</i>	México D.F.	México	Limusa
Reynoso Ron, Javier	(2003)	<i>Tratado de Alimentos y Bebidas I</i>	México D.F.	México	Limusa
Sánchez Anaya, Esteban	(2007)	<i>Manual de Administración y Gastronomía</i>	México D.F.	México	Trillas
Chiavenato, Idalberto	(2002)	<i>Administración En Los Nuevos Tiempos</i>	Bogotá	Colombia	Mc. Graw Hill
Koontz, Harold Y Wehirich Heinz	(1998)	<i>Administración. Una Perspectiva Global</i>	México D.F.	México	Mc. Graw Hill
Hellriegel Et Al	(2008)	<i>Administración: Un Enfoque Basado En Competencias. 11ª Ed.</i>	México D.F.	México	Cengage Learning

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Reyes Ponce, Agustín	(2004)	<i>Administración Moderna</i>	México D.F.	México	Limusa
Dessler, Gary	(2001)	<i>Administración de Personal, 8ª Edición</i>	México D.F.	México	Pearson Educación

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	