

PROGRAMA DE ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CLAVE: E-AAB-2

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante determinará el proceso administrativo de los establecimientos de alimentos y bebidas a través de la planeación, organización, dirección y control para contribuir al logro de los objetivos de la organización.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Conforma menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	4	4.68	Escolarizada	5	75

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas.	10	5
II.- Organización en establecimientos de alimentos y bebidas.	15	5	20
III.- Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas.	10	5	15
IV.- Control en establecimientos de alimentos y bebidas.	10	15	25
Totales	45	30	75

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Gestionar eventos y servicios gastronómicos a partir de la planeación, logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.	Desarrollar los procedimientos adecuados de organización, dirección y control de eventos y servicios gastronómicos	Realiza un evento de preparación de alimentos y bebidas, e integrar un plan de producción considerando las necesidades y requerimientos del cliente.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I.- Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas.					
Propósito esperado	El estudiante determinará la planeación del servicio de alimentos y bebidas para el logro de objetivos de la organización.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Conceptos y generalidades de la administración de alimentos y bebidas	Definir los conceptos de: Administración; Proceso administrativo y Establecimientos de alimentos y bebidas. Identificar el objetivo e importancia de la administración y su relación con el área de alimentos y bebidas. Describir el concepto de planeación y filosofía organizacional.	Establecer las etapas de planeación de establecimientos de alimentos y bebidas.	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
Etapas de la planeación	Describir las etapas de la planeación: Situación actual. FODA; Establecimiento de metas y objetivos y Planes de acción de objetivos y metas.		
Técnicas de planeación	Identificar las técnicas de planeación: Gráfica de Gantt; Diagrama de flujo y Cronograma de actividades.	Planear la operación del área de alimentos y bebidas.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Trabajos de Investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo Estudio de casos Juego de roles Solución de problemas Análisis de casos	Equipo multimedia Impresos Internet	Laboratorio/Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes comprenden los conceptos básicos de administración. Los estudiantes analizan el proceso administrativo en el área de alimentos y bebidas. Los estudiantes comprenden el procedimiento de planeación. Comprender las técnicas de planeación para un establecimiento de alimentos y bebidas.	A partir de un estudio de caso elaborará un reporte que contenga: Tipo de establecimiento de alimentos y bebidas; Matriz FODA; Objetivos y metas; Estrategias y planes de acción y Justificación de las herramientas de planeación utilizadas.	Cuestionario Portafolio de evidencia Lista de cotejo Ejercicios prácticos Rúbrica

Unidad de Aprendizaje	II.- Organización en establecimientos de alimentos y bebidas.					
Propósito esperado	El estudiante determinará la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas para contribuir a la eficiencia de la operación.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	20

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas	Describir el concepto de organización como parte del proceso administrativo.	Elaborar la estructura orgánica de las áreas de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
Organización del personal de los establecimientos de alimentos y bebidas	Identificar la estructura organizacional de las áreas de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Determinar perfil, descripción y funciones de los puestos en establecimientos de alimentos y bebidas.	
	Identificar el concepto de perfil y descripción de puesto.		
	Identificar los elementos que delimitan una función.		

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Trabajos de Investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo Estudio de casos Juego de roles Solución de problemas Análisis de casos Mapas conceptuales	Equipo multimedia Impresos Interne	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes identifican las áreas funcionales del departamento de alimentos y bebidas.</p> <p>Los estudiantes comprenden el procedimiento para estructurar organizacionalmente el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Los estudiantes comprenden el procedimiento para definir el perfil, descripción y funciones de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>A partir de un caso práctico elaborará un informe que incluya:</p> <p>Nombre del establecimiento de alimentos y bebidas; Concepto y clasificación del establecimiento de alimentos y bebidas; Estructura organizacional y su fundamentación; Perfil de puestos; Descripción de puestos y Conclusión.</p>	<p>Estudio de caso</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicio práctico</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	III.- Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas.					
Propósito esperado	El estudiante dirigirá la operación del área de alimentos y bebidas, para asegurar la eficiencia de los procedimientos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Fundamentos de dirección	Identificar la importancia de la etapa de dirección en el proceso administrativo. Reconocer el concepto y los estilos de liderazgo. Describir los elementos de la dirección.	Elaborar las herramientas de supervisión de procesos de producción y servicio de alimentos.	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
Principios de supervisión	Explicar el concepto de supervisión, importancia y objetivo en los procesos gastronómicos. Describir los componentes de la supervisión.	Supervisar procedimientos en áreas de alimentos y bebidas.	
Herramientas y fases de supervisión	Identificar las principales herramientas de supervisión de la operación de los establecimientos de alimentos y bebidas: Lista de cotejo; Bitácoras y Guías de observación.		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	Explicar las fases de la supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas.		
--	---	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Taller y práctica sobre la acción. Resolver situaciones problemáticas. Correlación.	Pintarrón/plumones Medios audiovisuales Proyector	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Comprender los conceptos de dirección y supervisión. Identificar las herramientas y las fases de supervisión. Comprender el procedimiento de elaboración de instrumentos de supervisión.	A partir de un caso práctico de servicio de alimentos y bebidas, elaborará un informe que incluya: Objetivo de la supervisión; Las fases de la supervisión del servicio; Herramientas de supervisión; Resultados de la supervisión del proceso y Conclusiones.	Estudio de caso Lista de cotejo Ejercicio práctico

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Unidad de Aprendizaje	IV.- Control en establecimientos de alimentos y bebidas.					
Propósito esperado	El estudiante controlará el área de alimentos y bebidas para contribuir a la optimización de recursos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	15	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Fundamentos de control	Definir el concepto de control. Describir las características del control en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Desarrollar herramientas de control en establecimientos de alimentos y bebidas.	Estructurar proyectos y trabajos demostrando compromiso, responsabilidad y espíritu crítico, orientando sus objetivos hacia un marco de cooperación y solidaridad.
Herramientas y fases del control	Identificar las herramientas de control. Explicar las fases del control en la operación los establecimientos de alimentos y bebidas Procedimientos de las fases de control y Estándares de producción y servicio.	Determinar estándares de procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Trabajos de Investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo Estudio de casos Juego de roles Solución de problemas Análisis de casos Mapas conceptuales	Equipo multimedia Impresos Interne	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Comprender en concepto de control. Analizar la importancia del control de los procesos en los establecimientos de alimentos y bebidas. Identificar las herramientas de control. Analizar los estándares de procesos de producción y servicio.	A partir de un caso práctico de producción y servicio de alimentos y bebidas, elaborará un reporte que incluya: Herramientas de control; Estándares de procesos de producción y servicio; Observaciones y Propuestas de mejora.	Estudio de caso Lista de cotejo Ejercicio práctico

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciado en Gastronomía, Licenciado en Turismo, Licenciado en Administración de Empresas Turísticas. Licenciado en Administración, Maestría en administración.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje, de evaluación, técnicas de manejo de grupos.	Académico con experiencia en Administración de alimentos y bebidas.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Durán, C.	2020	El restaurante como empresa	México	Trillas	9786071739438
Franco. A	2004	Administración de la Empresa Restaurantera	México	Trillas	9789682469374
Münch, L.	2022	Administración. Gestión. Proceso administrativo	México	Metaverso	9786079983000
Scacchia, S.	2022	Alimentos y Administración. La gestión de servicios de alimentación institucionales	México	OEM	9798805452902
Bonis, G.	2023	Administración de negocios gastronómicos. El ABC de las operaciones de restaurantes y establecimientos afines.	Argentina	Ugerman	978987946893
Mokry, V.	2023	De emprendedor a empresario gastronómico: paso a paso para convertir tu restaurante en una empresa sana, rentable y sostenible.	Colombia	Cámara Colombiana del libro	9789585310247
Coutiño. R.	2023	Business Coach – El instructivo paso a paso para iniciar y administrar tu negocio en México	México	Grupo empresarial Investormex	9786079879129
De Haro, J.	2023	Recursos humanos, talento y competencias:		McGraw Hill	9788419786005

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

		principios para la mejora del desempeño en las organizaciones			
--	--	---	--	--	--

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Lara, M.	Mayo 2024	Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles	https://books.google.co.ve/books?id=348vk7FJ6iwC&printsec=copyright#v=onepage&q&f=false
Hellriegel, D.	Mayo 2024	Administración. Un enfoque basado en competencias	https://uachatec.com.mx/wp-content/uploads/2019/09/Administracion_un_enfoque_basado_en_comp.pdf
Pano, C.	Mayo 2024	La administración y el proceso administrativo	https://ccie.com.mx/wp-content/uploads/2020/04/Proceso-Administrativo.pdf

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	