


ASIGNATURA DE ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Cuarto
3. Horas Teóricas	35
4. Horas Prácticas	40
5. Horas Totales	75
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	5
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno 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.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas	10	5	15
II. Organización en establecimientos de alimentos y bebidas	10	10	20
III. Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas	5	10	15
IV. Control en establecimientos de alimentos y bebidas	10	15	25
Totales	35	40	75


ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Planeación en establecimientos de alimentos y bebidas
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	5
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará la planeación del servicio de alimentos y bebidas para el logro de objetivos de la organización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Conceptos y generalidades de la administración de alimentos y bebidas	<p>Definir los conceptos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Administración. - Proceso administrativo. - Establecimientos de alimentos y bebidas. <p>Identificar el objetivo e importancia de la administración y su relación con el área de alimentos y bebidas.</p>		<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p>
Etapas de la planeación	<p>Describir el concepto de planeación y filosofía organizacional.</p> <p>Describir las etapas de la planeación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situación actual. FODA -Establecimiento de metas y objetivos. -Planes de acción de objetivos y metas. 	Establecer las etapas de planeación de establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p>
Técnicas de planeación	Identificar las técnicas de planeación:	Planear la operación del área de alimentos y bebidas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


	<ul style="list-style-type: none"> -Gráfica de Gantt. -Diagrama de flujo. -Cronograma de actividades. 		<ul style="list-style-type: none"> Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
--	--	--	--

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un estudio de caso elaborará un reporte que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tipo de establecimiento de alimentos y bebidas.- Matriz FODA.- Objetivos y metas.- Estrategias y planes de acción.-Justificación de las herramientas de planeación utilizadas.	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender los conceptos básicos de administración.2. Analizar el proceso administrativo en el área de alimentos y bebidas.3. Comprender el procedimiento de planeación.4 .Comprender las técnicas de planeación para un establecimiento de alimentos y bebidas.	<p>Estudio de caso Lista de cotejo</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Trabajos de Investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo	Equipo multimedia Impresos Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Organización en establecimientos de alimentos y bebidas.
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas para contribuir a la eficiencia de la operación.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas	<p>Describir el concepto de organización como parte del proceso administrativo.</p> <p>Identificar la estructura organizacional de las áreas de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	Elaborar la estructura orgánica de las áreas de los establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>
Organización del personal de los establecimientos de alimentos y bebidas	<p>Identificar el concepto de perfil y descripción de puesto.</p> <p>Identificar los elementos que delimitan una función.</p>	Determinar perfil, descripción y funciones de los puestos en establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS


PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico elaborará un informe que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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- Conclusión	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar las áreas funcionales del departamento de alimentos y bebidas.2. Comprender el procedimiento para estructurar organizacionalmente el área de alimentos y bebidas.3. Comprender el procedimiento para definir el perfil, descripción y funciones de los establecimientos de alimentos y bebidas.	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>


ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

6. Unidad de aprendizaje	III. Dirección en establecimientos de alimentos y bebidas.
7. Horas Teóricas	5
8. Horas Prácticas	10
9. Horas Totales	15
10. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno dirigirá la operación del área de alimentos y bebidas, para asegurar la eficiencia de los procedimientos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
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.		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
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. - Guías de observación. Explicar las fases de la	Elaborar las herramientas 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

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


	supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas.		Sistemático
--	--	--	-------------

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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">- Objetivo de la supervisión.- Las fases de la supervisión del servicio.- Herramientas de supervisión.- Resultados de la supervisión del proceso.- Conclusiones.	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender los conceptos de dirección y supervisión.2. Identificar las herramientas y las fases de supervisión.3. Comprender el procedimiento de elaboración de instrumentos de supervisión.	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

6. Unidad de Aprendizaje	IV. Control en establecimientos de alimentos y bebidas.
7. Horas Teóricas	10
8. Horas Prácticas	15
9. Horas Totales	25
10. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno controlará el área de alimentos y bebidas para contribuir a la optimización de recursos.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fundamentos de control.	<p>Definir el concepto de control.</p> <p>Describir las características del control en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>		<p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>
Herramientas y fases del control.	<p>Identificar las herramientas de control.</p> <p>Explicar las fases del control en la operación los establecimientos de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de las fases de control. - Estándares de producción y servicio. 	<p>Desarrollar las herramientas de control en establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Determinar estándares de procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p>	<p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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">- Herramientas de control.- Estándares de procesos de producción y servicio.- Observaciones.- Propuestas de mejora.	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender el concepto de control.2. Analizar la importancia del control de los procesos en los establecimientos de alimentos y bebidas.3. Identificar las herramientas de control.4. Analizar los estándares de procesos de producción y servicio.	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE


Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Solución de problemas Equipos colaborativos Análisis de casos	Internet Equipo multimedia Impresos

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
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>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menú a preparar - Tipo de servicio - Número de comensales - Requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - Requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - Receta estándar - Presupuesto de operación del área - Indicadores de desempeño
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>Integrar un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora
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>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Áreas verificadas - Personal involucrado

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


	<ul style="list-style-type: none"> - Normas de referencia - Lista de verificación - Procesos de las áreas verificadas - Evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - Hallazgos - Resultados - Recomendaciones
--	--

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Durán García, Carlos	(2014)	<i>El restaurante como empresa</i>	México D.F.	México	Trillas
Yosvanys Guerra	(2014)	<i>Administración de Restaurantes</i>	Scotts Valley	USA	Createspace Independent Publishing Platform
Yosvany Guerra	(2014)	<i>Toma Decisiones en Restaurantes</i>	Scotts Valley	USA	Createspace Independent Publishing Platform
Lara Martínez, Jorge	(2015)	<i>Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles I</i>	Guadalajara	México	Limusa
Franco López, Armando	(2004)	<i>Administración de la Empresa Restaurantera.</i>	México D.F.	México	Trillas

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	