

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Unidad de Competencia									
Operación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas									
Semestre	Fecha de elaboración			Área de formación:					
Séptimo	DD	MM	AÑO	Especializada Profesionalizante. En Gestión Empresarial Turística					
	19	Octubre	2012	HD	HP	HAI	HCD	HSM	CR
				2	3	2	5	112	7
PERFIL DEL DOCENTE									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Licenciatura en Turismo, Administración de Empresas Turísticas, Administración Turística, Gastronomía o afín. Maestría en Turismo, Administración o área afín a la unidad de competencia. 2. Experiencia laboral en restaurantes, gerencia de alimentos y bebidas, chef ejecutivo, cocinas industriales, banquetes, comprobable de cinco años. 3. Dominio del idioma inglés en el nivel B2 del MCER y dominio del idioma francés en el nivel A1 del MCER. 4. Internet, reproductores de audio y video y programa office 									
Propósito general:				Presentación:					
<p>Al finalizar la unidad de competencia el estudiante relacionará los diferentes departamentos existentes en la operatividad de la empresa de alimentos y bebidas, tanto en la micro, pequeña, mediana y gran empresa, a escala local, regional, nacional e internacional.</p>				<p>Dentro del sector turístico se ha destacado las diferentes oportunidades que se tienen para el manejo y desarrollo de nuevas habilidades; mismas que se han enfocado particularmente en la diversidad alimentaria.</p> <p>Por lo anterior, la operatividad dentro de las empresas de alimentos y bebidas se ha fortalecido lo que nos obliga a especializarnos en el conocimiento de éstas.</p> <p>En esta unidad competencia se desarrollaras aspectos básicos y teóricos de la parte operativa de una empresa de alimentos y bebidas, la que te acercara a los procesos operativos dentro de las áreas en las que se trabaja, tales como: bares, restaurantes, room service, cocinas, entre otros.</p> <p>Esta unidad de competencia está vinculada con Configuración Administrativa de las Organizaciones, Marco Contable de la Organización, Diseño de Presupuesto.</p>					

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

	<pre> graph TD A((Aspectos básicos.)) --> B((Empresa de Alimentos y Bebidas.)) B --> C((Estructura operativa)) B --> D((Procesos y procedimiento)) E((Integración)) --> B </pre>
Competencias	
Genéricas	Profesionales
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica • Capacidad para organizar y planificar el tiempo • Capacidad de comunicación en un segundo idioma • Capacidad para actuar en nuevas situaciones • Capacidad creativa • Capacidad para identificar, planear y resolver problemas • Capacidad para tomar decisiones • Compromiso con la calidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Actitudes orientadas a proporcionar servicios de calidad, de forma asertiva y proactiva, con respeto a la diversidad, la cultura propia y ajena, así como de la apreciación y conservación del patrimonio. Demostrará contar con valores que le permitirán propiciar el aprovechamiento racional de los recursos de las comunidades que presentan vocación turística y de la empresa turística. • Generar sistemas de gestión en la micro, pequeña, mediana y gran empresa turística a escala local, regional, nacional e internacional.

391

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Identifica los aspectos básicos de la empresa de alimentos y bebidas	Conocimientos: Definición, conceptos básicos, clasificación	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para identificar los aspectos básicos, definición,	1. Origen, definición y presentación de un restaurante y clasificación de otros establecimientos de
	Habilidades: Relacionarse, empatía.		

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

	Valores y actitudes profesionales: Objetividad, iniciativa, responsabilidad	conceptos básicos, clasificación que le permita relacionarse y tener empatía manera objetiva, responsable y con iniciativa.	alimentos y bebidas. a. Reseña histórica b. Importancia del servicio de alimentos. c. Conceptos básicos en restaurantería. d. Tipos de restaurantes. e. Clasificación de establecimientos de alimentos y bebidas.
Evidencias de desempeño			
Fichas conceptuales alusivas a la clasificación, funciones, servicios de una empresa de alimentos y bebidas. Análisis de los aspectos básicos de la empresa de alimentos y bebidas			
Recursos didácticos		Estrategias de aprendizaje	
Antología Diapositivas Apuntes		Exposición del profesor Exposición del estudiante.	

392

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Reconoce la estructura operativa de una empresa de alimentos y bebidas	Conocimientos: funciones, servicios, organigrama, distribución de las áreas.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para reconocer la estructura operativa de una empresa de alimentos y bebidas: funciones, servicios, organigrama, distribución de las áreas, analizando y relacionándose con iniciativa y responsabilidad	2. Planeación y administración de una empresa de alimentos y bebidas. a. Planeación de una empresa de alimentos y bebidas i. Organigrama. ii. Planeación del Servicio. iii. Tipos. iv. Montaje de mesas. v. Cálculo de aforo. b. Administración del cocina, comedor, barra. i. Distribución y mantenimiento. ii. Equipamiento.
	Habilidades: analizar, relacionarse		
	Valores y actitudes profesionales: iniciativa y responsabilidad		
Evidencias de desempeño			
Layout de una empresa de alimentos y bebidas			

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Montaje de los tipos de servicio dentro del laboratorio de alimentos y bebidas			
Recursos didácticos		Estrategias de aprendizaje	
Antología Diapositivas Apuntes Lista de cotejo para los tipos de montaje. Recetario.		Exposición del profesor Discusión grupal Practica de laboratorio Investigación bibliográfica y por Internet	
Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Ejercita los procesos y procedimientos de una empresa de alimentos y bebidas	Conocimientos: procesos, procedimientos, compras, almacén, costos, gastos, carta, menú de una empresa de alimentos y bebidas.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para ejecutar con los procesos y procedimientos, compras, almacén, costos, gastos, carta, menú de una empresa de alimentos y bebidas, comprendiendo las principales causas de tales procesos y procedimiento con responsabilidad e independencia.	3. Departamento de compras. a. Relación con alimentos y bebidas. i. Ordenes de compras. ii. Especificaciones de compra. b. Operación del almacén. i. Relación con el gerente de A y B. ii. Recepción de los productos. iii. Almacenamiento iv. Salidas. c. Planeación de carta y menú. i. Clasificación de los alimentos. ii. Tabla de equivalencias. iii. Menú – carta. iv. .Clases de menú. v. Elaboración de un menú. vi. Tiempos. vii. Costos. viii. Receta estándar.
	Habilidades: comprende, empatía, toma de decisiones.		
	Valores y actitudes profesionales: Responsabilidad, e independencia		
Evidencias de desempeño			
Receta estándar Carta-menú Recetario			
Recursos didácticos		Estrategias de aprendizaje	
Antología Diapositivas		Exposición del profesor Practica de laboratorio.	

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Apuntes Formato de receta estándar Recetario modelo.	Costeo
--	--------

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Llevar a cabo la operación de una empresa de alimentos y bebidas	Conocimientos: Procesos, procedimientos, compras, almacén, costos, gastos, menú, carta de una empresa de alimentos y bebidas.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para llevar a cabo la operación de una empresa de alimentos y bebidas, con creatividad, toma de decisiones y trabajo en equipo con iniciativa e independencia.	4 Desarrollo de empresas de alimentos y bebidas a. Planeación y administración de una empresa de alimentos y bebidas b. Administración del cocina, comedor, barra. c. Departamento de compras. d. Operación del almacén. e. Planeación de carta y menú. f. Receta estándar
	Habilidades: Toma de decisiones, creatividad, trabajo de equipo.		
	Valores y actitudes profesionales: Iniciativa, e independencia		
Evidencias de desempeño			
Proyecto de una empresa de alimentos y bebidas.			
Recursos didácticos		Estrategias de aprendizaje	
Apuntes. Antología. Diapositivas		Exposición del profesor Exposición del estudiante Discusión grupal	

394

Estrategias de evaluación			Competencia que evidencia	%
Criterios	Instrumentos	%		
Conocimiento	Evaluación parcial (2) Receta estándar Recetario Fichas conceptuales alusivas a la clasificación, funciones, servicios de una empresa de alimentos y bebidas. Análisis de los aspectos básicos de la empresa de alimentos y bebidas	40	Genéricas: • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica • Capacidad para identificar, planear y resolver problemas Profesionales: • Generar sistemas de gestión en la micro, pequeña, mediana y gran empresa turística a escala local, regional, nacional e internacional.	25 25 50
Habilidades	Proyecto de una empresa de alimentos y bebidas.	40	Genéricas: • Capacidad para organizar y planificar el tiempo	10

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

	Layout de una empresa de alimentos y bebidas Montaje de los tipos de servicio dentro del laboratorio de alimentos y bebidas Carta-menú		<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de comunicación en un segundo idioma 10 • Capacidad para actuar en nuevas situaciones 10 • Capacidad creativa 10 • Capacidad para tomar decisiones 10 • Compromiso con la calidad. 10 	
			<p>Profesionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actitudes orientadas a proporcionar servicios de calidad, de forma asertiva y proactiva, con respeto a la diversidad, la cultura propia y ajena, así como de la apreciación y conservación del patrimonio. Demostrará contar con valores que le permitirán propiciar el aprovechamiento racional de los recursos de las comunidades que presentan vocación turística y de la empresa turística. 40 	
Valores y actitudes profesionales.	Manejo de fuente de información. Objetividad. Iniciativa Responsabilidad. Trabajo en equipo.	20	<p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica 10 • Capacidad para organizar y planificar el tiempo 15 • Capacidad de comunicación en un segundo idioma 10 • Capacidad para actuar en nuevas situaciones 15 • Capacidad creativa 15 • Capacidad para identificar, planear y resolver problemas 10 • Capacidad para tomar decisiones 10 • Compromiso con la calidad 15 	

395

Al momento de elaboración la planeación con dosificación de contenidos, es imprescindible que el profesor considere la mezcla de al menos cuatro estrategias para generar el resultado final. Ninguna puede tener un peso mayor al 40% del total.

Referencias

Básicas:	Complementarias:
Bibliográficas:	Bibliográficas:

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

<p>De la Torre, Francisco (2008). <i>Administración hotelera 2. Alimentos y bebidas</i>. México. Trillas. 3ª. Edición.</p> <p>Lara, Martínez Lazcano Jorge (2006). <i>Dirección de alimentos y bebidas en hoteles</i>. México. Limusa Noriega Editores.</p> <p>Morfín, Herrera María del Carmen. (2011), <i>Administración de comedor y bar</i>, México: Trillas, 2da. Edición.</p> <p>Reay, Julia (2010). <i>Administración del servicio de alimentos</i>. México. Trillas. 2ª. Edición.</p> <p>Sánchez, Anaya Esteban (2008). <i>Manual de administración y gastronomía</i>. México. Trillas. 2ª Edición.</p>	<p>Escudero, F.R. (2011), <i>Compra, recepción y almacenamiento de alimentos. en hoteles y restaurantes</i>, México: Trillas,</p> <p>Gallego, J.F. (2002), <i>Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes</i>, España: Thomson Editores.</p> <p>Leonie, Comblence Lambertine (1982). <i>Administración de bar, cafetería y restaurante</i>. México. Compañía Editorial Continental, S.A. de C.V.</p> <p>Ramos, Martín Fernando y González, Puga Antonio (1981). <i>Administración de alimentos y bebidas</i>. México. Compañía Editorial Continental, S.A. de C.V.</p>
Hemerográficas	
<p>Conrady, R. y Buck, M. (actualización anual), Trends and issues in global tourism, Germany, Springer.</p> <p>Revista del Mercosur (actualización mensual)</p> <p>Tourism-review (actualización mensual)</p>	
Sitios Web	
<p>www.sectur.gob.mx</p> <p>International Journal of Tourism Management en: www.sciencedirect.com</p> <p>Annals of Tourism Research en: www.sciencedirect.com</p> <p>Tourism Management en: www.sciencedirect.com</p> <p>Organización Mundial del Turismo www.untwo.org</p>	
Bases de datos	
<p>www.conricyt.mx</p> <p>www.redalyc.org</p> <p>www.springer.com</p> <p>www.ebsco.com</p>	