

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Unidad de Competencia									
Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas									
Semestre	Fecha de elaboración			Área de formación:					
Octavo	DD	MM	AÑO	Especializada Profesionalizante. Gestión Empresarial Turística					
	20	Mayo	2013	HD	HP	HAI	HCD	HSM	CR
				2	3	2	5	112	7
PERFIL DEL DOCENTE									
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Licenciatura en Turismo, Administración de Empresas Turísticas, Administración Turística, Gestión Turística, Gastronomía. Maestría en Administración, Turismo o afín a la unidad de competencia.</li> <li>2. Experiencia laboral en establecimientos de alimentos y bebidas a nivel gerencial.</li> <li>3. Dominio del inglés en el nivel B2 del MRE.</li> <li>4. Dominio de paquetería Office y software de alimentos y bebidas.</li> </ol>									
Propósito general:					Presentación:				
<p>Al finalizar la unidad de competencia, el estudiante analizará los diferentes elementos que le permitan la adecuada gestión en un establecimiento de alimentos y bebidas, con relación a los permisos, requisitos básicos y condiciones que rigen a una organización de este tipo, así como también los aspectos financieros de la gestión.</p>					<p>Los establecimientos de alimentos y bebidas disponen de un amplio espectro en los aspectos administrativos y contables que hacen que su gestión sea compleja y debe ser por lo tanto, sumamente cuidada.</p> <p>Como profesional de la gestión turística, te enfrentarás a diversas situaciones en la operación y gestión de este tipo de empresas, por lo que debes ser cuidadoso al momento de planear, organizar, dirigir y controlar los procesos que fluyen a través de ella, en la búsqueda de la satisfacción del cliente y de la competitividad en el sistema turístico.</p> <p>Esta parte de la organización es la que el cliente generalmente no ve, pero siente cuando le proporcionas el servicio en un establecimiento.</p> <p>La unidad de competencia está compuesta por cuatro subcompetencias: permisos y requisitos básicos; aspectos relevantes de la gestión; negociación y contratación; y por último, los aspectos financieros de la gestión.</p> <p>Mantiene relación directa con la unidad de competencia de Operación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas, así como con las que conforman el énfasis terminal en Gestión Empresarial Turística.</p>				
Competencias									
Genéricas					Profesionales				

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de abstracción, análisis y síntesis</li> <li>• Capacidad crítica y autocrítica</li> <li>• Capacidad para formular y gestionar proyectos</li> <li>• Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica</li> <li>• Capacidad de comunicación oral y escrita</li> <li>• Capacidad de comunicación en un segundo idioma</li> <li>• Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación</li> <li>• Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas</li> <li>• Habilidad para trabajar en contextos internacionales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos generales de la gestión turística, enriquecidos con otras áreas del saber, como son la administración, la contabilidad, el derecho y la economía, incluyendo las tecnologías de información y comunicación, la mercadotecnia, las matemáticas y la estadística.</li> <li>• Generar sistemas de gestión en la micro, pequeña, mediana y gran empresa turística a escala local, regional, nacional e internacional.</li> </ul>
--	---

### Estructura básica de la Unidad de Competencia

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Reconoce los permisos y requisitos básicos.	<b>Conocimientos:</b> condiciones y requisitos para la gestión de un establecimiento de alimentos y bebidas.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para reconocer las condiciones y requisitos básicos para la gestión en los establecimientos de alimentos y bebidas, por lo que demostrará capacidad de análisis, síntesis y evaluación, pensamiento crítico, buena comunicación oral y escrita, trabajo en equipo y comprensión de secuencias, sin perder el interés, siendo responsable, disciplinario y colaborativo	1. Permisos y requisitos básicos para la gestión de un establecimiento de alimentos y bebidas. <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Ley General de Salud.</li> <li>b. Ley de Salud del estado.</li> <li>c. Reglamento Municipal.</li> <li>d. Normas Oficiales Mexicanas.</li> <li>e. Trámites para la obtención de permisos de operación.</li> <li>f. Lay-out del establecimiento.</li> <li>g. Aspectos legales en la constitución de este tipo de empresa.</li> </ol>
	<b>Habilidades:</b> Pensamiento crítico, buena comunicación oral y escrita, trabajo en equipo, comprensión de secuencias.		
	<b>Valores y actitudes profesionales:</b> Interés, Responsabilidad, colaboración, disciplina.		
<b>Evidencias de desempeño</b>			
Ensayo sobre las leyes que rigen a este tipo de establecimiento. Cuadro sinóptico de los trámites para la operación.			

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Ruta crítica para la obtención de los permisos.	
Recursos didácticos	Estrategias de aprendizaje
Uso de apuntes. Análisis de la antología. Presentación en power point. Discusión de casos.	Exposición oral del profesor. Discusión grupal. Exposición del estudiante Investigación bibliográfica, de campo y por internet.

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
Describe los aspectos relevantes de la gestión de un establecimiento de alimentos y bebidas.	<b>Conocimientos:</b> expansión, franquicias, línea de productos, políticas de productos y fijación de precios.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para describir los aspectos relevantes de la gestión de un establecimiento de alimentos y bebidas en cuanto a su expansión, franquicias, línea de productos, políticas de productos y fijación de precios, que le permitan ser capaz de identificar y resolver problemas de las funciones y actividades de la empresa. Uso eficiente de la informática y las telecomunicaciones y fomentar el respeto a las organizaciones para generar el aprendizaje.	2. Aspectos relevantes de la gestión. a. Características de expansión del negocio. b. Clarificación del campo de negocios. c. Programación y desarrollo de la línea de productos. d. Políticas de productos y fijación de precios. e. Franquicias. f. Distintivos y certificaciones.
	<b>Habilidades:</b> capacidad de identificar y resolver problemas de las funciones y actividades de la empresa. Uso eficiente de la informática y las telecomunicaciones.		
	<b>Valores y actitudes profesionales:</b> Respeto a las organizaciones y generar aprendizaje.		

460

Evidencias de desempeño	
Ensayo sobre la expansión de los negocios de alimentos y bebidas. Argumentación sobre el uso del estudio de mercado para el franquiciamiento. Cuadro sinóptico sobre las políticas de productos y fijación de precios. Ejercicios en la fijación de precios.	
Recursos didácticos	Estrategias de aprendizaje
Uso de apuntes. Análisis de antología. Ejercicios prácticos.	Exposición oral del profesor. Lectura autorregulada. Discusión grupal Investigación documental, de campo y por internet.

Subcompetencia	Elementos de la subcompetencia	Subcompetencia integrada	Contenidos temáticos
----------------	--------------------------------	--------------------------	----------------------

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Determina la negociación y contratación de servicios en establecimientos de alimentos y bebidas	<b>Conocimientos:</b> variables, poder de negociación, contratación de servicios, consideraciones.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para determinar la negociación y contratación de servicios den establecimientos de alimentos y bebidas, a través de las variables, poder de negociación, contratación de servicios, consideraciones; por lo que demostrará capacidad de análisis, síntesis y evaluación, pensamiento crítico, creatividad y capacidad de identificar y resolver problemas, Respeto a las organizaciones y generar aprendizaje.	3. Negociación y contratación de servicios. a. Variables básicas de la negociación. b. El poder de la negociación en alimentos y bebidas. c. El poder de la negociación con los proveedores. d. Contratación de los servicios. e. Consideraciones finales de la negociación.
	<b>Habilidades:</b> capacidad de análisis, síntesis y evaluación, pensamiento crítico, creatividad y capacidad de identificar y resolver problemas.		
	<b>Valores y actitudes profesionales:</b> Respeto a las organizaciones y generar aprendizaje.		
<b>Evidencias de desempeño</b>			
Dramatizaciones en clase sobre la negociación Contratos de servicios. Ensayo sobre la negociación en establecimientos de alimentos y bebidas.			
<b>Recursos didácticos</b>		<b>Estrategias de aprendizaje</b>	
Uso de apuntes. Análisis de antología. Ejercicios prácticos. Guion de la dramatización		Exposición oral del profesor. Lectura autorregulada. Discusión grupal. Dinámicas de grupos. Investigación documental, de campo y por internet.	
<b>Subcompetencia</b>	<b>Elementos de la subcompetencia</b>	<b>Subcompetencia integrada</b>	<b>Contenidos temáticos</b>
Analiza los aspectos financieros de la gestión en establecimientos de	<b>Conocimientos:</b> presupuestos, control del ejercicio, marco financiero, contabilidad.	Al terminar la unidad de subcompetencia, el estudiante será competente para analizar los aspectos financieros de la	4. Aspectos financieros de la gestión. a. Elaboración del presupuesto de la

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

alimentos y bebidas.	<p><b>Habilidades:</b> capacidad de análisis, síntesis y evaluación, pensamiento crítico, creatividad y capacidad de identificar y resolver problemas.</p>	<p>gestión en establecimientos de alimentos y bebidas, a través de los presupuestos, control del ejercicio, marco financiero y la contabilidad; demostrando capacidad de análisis, síntesis y evaluación, pensamiento crítico, creatividad y capacidad de identificar y resolver problemas, Respeto a las organizaciones y generar aprendizaje.</p>	<p>gestión.</p> <p>b. Control del ejercicio presupuestal</p> <p>c. Elaboración del presupuesto.</p> <p>d. El marco financiero y el entorno.</p> <p>e. La contabilidad en un establecimiento de alimentos y bebidas.</p> <p style="margin-left: 20px;">i. Fuentes de ingresos</p> <p style="margin-left: 20px;">ii. Libros de contabilidad</p> <p style="margin-left: 20px;">iii. Reporte de ventas</p> <p style="margin-left: 20px;">iv. Facturación</p>
	<p><b>Valores y actitudes profesionales:</b> Respeto a las organizaciones y generar aprendizaje.</p>		
<b>Evidencias de desempeño</b>			
Ejercicios de presupuestación. Elaboración de reportes contables. Ejercicio del marco financiero de la gestión administrativa en el establecimiento de alimentos y bebidas.			
<b>Recursos didácticos</b>		<b>Estrategias de aprendizaje</b>	
Uso de apuntes. Análisis de antología. Ejercicios prácticos.		Exposición oral del profesor. Lectura autorregulada. Discusión grupal Exposición del estudiante Investigación documental, de campo y por internet.	

462

Estrategias de evaluación			Competencia que evidencia	%
Criterios	Instrumentos	%		
Conocimientos	Evaluación parcial de conocimientos (3) Ensayo sobre las leyes que rigen a este tipo de establecimiento. Cuadro sinóptico de los trámites para la operación. Ruta crítica para la obtención de los permisos.	<b>40</b>	<p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de abstracción, análisis y síntesis. <span style="float: right;">20</span></li> <li>• Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión. <span style="float: right;">20</span></li> </ul> <p>Profesionales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos generales de la gestión turística, enriquecidos con otras áreas del saber cómo son la administración, la contabilidad, el derecho y la <span style="float: right;">30</span></li> </ul>	

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

	<p>Ensayo sobre la expansión de los negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Argumentación sobre el uso del estudio de mercado para el franquiciamiento.</p> <p>Cuadro sinóptico sobre las políticas de productos y fijación de precios.</p>		<p>economía, incluyendo las tecnologías de información y comunicación, la mercadotecnia, las matemáticas y la estadística.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar sistemas de gestión en la micro, pequeña, mediana y gran empresa turística a escala local, regional, nacional e internacional.</li> </ul>	30
Habilidades	<p>Ejercicios en la fijación de precios.</p> <p>Dramatizaciones en clase sobre la negociación</p> <p>Contratos de servicios.</p> <p>Ensayo sobre la negociación en establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Ejercicios de presupuestación.</p> <p>Elaboración de reportes contables.</p> <p>Ejercicio del marco financiero de la gestión administrativa en el establecimiento de alimentos y bebidas.</p>	<b>40</b>	<p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.</li> <li>• Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión.</li> <li>• Capacidad de comunicación oral y escrita.</li> </ul> <p>Profesionales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar sistemas de gestión en la micro, pequeña, mediana y gran empresa turística a escala local, regional, nacional e internacional.</li> </ul>	20 10 10 60
Valores y actitudes profesionales	<p>Manejo de fuentes de información.</p> <p>Resultados de investigación</p> <p>Manejo de escenario en exposición.</p> <p>Comunicación oral y escrita.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Solución de problemas</p>	<b>20</b>	<p>Genéricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.</li> <li>• Responsabilidad social y compromiso ciudadano.</li> <li>• Capacidad de comunicación oral y escrita.</li> <li>• Capacidad de investigación.</li> </ul>	30 30 20 20
<b>Competencia que evidencia</b>				<b>%</b>

**463**

\* 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.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

### Referencias

Básicas:	Complementarias:
Bibliográficas	Bibliográficas
<p>De la Torre, Francisco (2008). <i>Administración hotelera 2. Alimentos y bebidas</i>. México. Trillas. 3ª. Edición.</p> <p>Del Río, González Cristóbal (2004). <i>Costos para administradores y dirigentes</i>. México. Thomson Editores. 2ª. Edición.</p> <p>Durón, García Carlos (2001). <i>El restaurante como empresa</i>. México. Trillas.</p> <p>Lara, Martínez L. Jorge (2006). <i>Dirección de alimentos y bebidas en hoteles</i>. México. Limusa Noriega Editores.</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>Sáez, Torrecilla A.; Fernández, Fernández, A. y Gutiérrez, Díaz G. (2009). <i>Contabilidad de costes y contabilidad de gestión</i>. 2ª. Edición.</p> <p>Sánchez, Anaya Esteban (2008). <i>Manual de administración y gastronomía</i>. México. Trillas. 2ª Edición.</p> <p>Youshimatz, Nava Alfredo (2009). <i>Control de costos de alimentos y bebidas II</i>. México. Trillas.</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	
Conrady, R. y Buck, M. (actualización anual), <i>Trends and issues in global tourism</i> , Germany, Springer.	
Sitios Web	
Hemerográficas	
Conrady, R. y Buck, M. (actualización anual), <i>Trends and issues in global tourism</i> , Germany, Springer.	
Revista del Mercosur (actualización mensual)	
Tourism-review (actualización mensual)	

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

## LICENCIATURA EN GESTIÓN TURÍSTICA

Bases de datos
<a href="http://www.conricyt.mx">www.conricyt.mx</a>
<a href="http://www.redalyc.org">www.redalyc.org</a>
<a href="http://www.springer.com">www.springer.com</a>
<a href="http://www.ebsco.com">www.ebsco.com</a>

