

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS  
LICENCIATURA EN GESTION TURISTICA**

**Área de formación:** Disciplinaria.

**Unidad académica:** Fundamentos de Alimentos Y Bebidas.

**Ubicación:** Tercer Semestre.

**Clave:** \_\_\_\_\_

**Horas semana-mes:** 4

**Horas Teoría:** 4

**Horas Práctica:** 0

**Créditos:** 8

**PRESENTACIÓN**

Este programa consta de cuatro unidades, se desarrollan los aspectos básicos de los establecimientos de alimentos y bebidas. Asimismo se refiere a la Planeación y Administración de las áreas de producción y servicio, considerando desde su distribución, equipamiento y funciones.

**OBJETIVO GENERAL**

Al finalizar el curso el alumno describirá la composición y fundamentos de los establecimientos de alimentos y bebidas en sus áreas principales: Cocina, comedor y barra.

**UNIDAD I. PRINCIPIOS TEÓRICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**TIEMPO APROXIMADO:** 10 Horas.

**OBJETIVO DE LA UNIDAD:** Al finalizar el curso, el alumno explicará la evolución, conceptos y clasificación, así como la aplicación de la administración en los establecimientos de alimentos y bebidas.

**CONTENIDO**

- 1.1. Establecimientos de Servicio de alimentos y Bebidas.
  - 1.1.1 Evolución Histórica.
  - 1.1.2 Conceptos.
  - 1.1.3 Definiciones.
- 1.2. Aplicación de la Administración en los establecimientos de alimentos y bebidas.
  - 1.2.1. Importancia.
  - 1.2.2. Análisis y tendencias.
- 1.3. Clasificación de los Establecimientos de alimentos y bebidas.
  - 1.3.1. Por su ubicación.
  - 1.3.2. Por servicio.
  - 1.3.3 Por operación y estructura.

## **UNIDAD II. PLANEACION Y ADMINISTRACIÓN DEL ÁREA DE COCINA**

**TIEMPO APROXIMADO:** 16 Horas.

**OBJETIVO DE LA UNIDAD:** El alumno al finalizar la unidad, identificará el proceso de Planeacion y administración del área de cocina.

### **CONTENIDO**

- 2.1. Administración de la Cocina.
  - 2.2.1 Distribución y mantenimiento de la cocina.
  - 2.2.2. Equipamiento.
  - 2.2.3 Funciones y Descripción de puestos.
- 2.2. Planeación del menú.
  - 2.2.1. Clasificación de los alimentos.
  - 2.2.2. Tabla de equivalencias.
  - 2.2.3. Menú.
  - 2.2.4. Clases de menú.
  - 2.2.5. Elaboración de un menú.
  - 2.2.6. Tiempos.
  - 2.2.7. Costos.
- 2.3. Sistemas de Control.
  - 2.3.1. Compras y almacén.
  - 2.3.2. Receta estándar.
  - 2.3.3. Personal del área.

## **UNIDAD III. PLANEACION Y ADMINISTRACIÓN DEL ÁREA DEL COMEDOR**

**TIEMPO APROXIMADO:** 16 Horas.

**OBJETIVO DE LA UNIDAD:** El alumno al finalizar la unidad, identificará el proceso de planeación y administración del área de comedor.

### **CONTENIDO**

- 3.1. Administración del Comedor.
  - 3.1.1. Distribución y mantenimiento del comedor.
  - 3.1.2. Equipamiento.
  - 3.1.3. Funciones y Descripción de puestos.
- 3.2. Planeación del Servicio.
  - 3.2.1. Tipos.
  - 3.2.2. Montaje de mesas.
  - 3.2.3. Arreglo artístico de servilletas y centros de mesa.
  - 3.2.4. Cálculo de aforo.
- 3.3. Sistemas de Control.
  - 3.3.1. Rotación de áreas.
  - 3.3.2. Personal del área.

## **UNIDAD IV. PLANEACION Y ADMINISTRACIÓN DEL ÁREA DE BEBIDAS.**

**TIEMPO APROXIMADO:** 16 Horas.

**OBJETIVO DE LA UNIDAD:** El alumno al finalizar la unidad, identificará el proceso de planeación y administración del área de bebidas.

### **CONTENIDO**

- 4.1. Administración de la barra.
  - 4.1.1. Distribución y mantenimiento.
  - 4.1.2. Equipamiento.
    - 4.2.1. Funciones y Descripción de puestos.
- 4.2. Planeación del Servicio.
  - 4.2.1. Tipos de Bebidas.
  - 4.2.2. Tabla de equivalencias.
  - 4.2.3. Elaboración de Bebidas.
  - 4.2.4. Costos de bebidas.
  - 4.2.5. Enología.
- 4.3. Sistemas de Control.
  - 4.3.1. Compras y almacén.
  - 4.3.2. Receta estándar.
  - 4.3.3. Personal del área.

### **EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE**

Las recomendaciones para cada una de las unidades deberá extenderse como alternativas deseables pero opcionales de acuerdo a cada uno de los contextos o escenarios en los que se instrumente el programa y las particularidades de los sujetos que participaran en el:

- El alumno hará visitas que le permita conocer directamente el funcionamiento de las áreas cocina, comedor y bar.
- Se realizarán trabajos de investigación y/o exposición.
- Se promoverán prácticas en el laboratorio mediante un proyecto global.

### **EVALUACIÓN**

Examen parciales	50%
Trabajos de investigación	20%
Tareas y participación	20%
Exposición	<u>10%</u>
Total	100%

## BIBLIOGRAFÍA BASICA

SÁNCHEZ Anaya, Esteban, “Manual de Administración y Gastronomía, Edit. Trillas, 2000 pp.102.

MORFIN Herrera, Maria del Carmen, Administración de Comedor y Bar, Edit. Trillas, 2001 pp.258.

RAMOS Martín, Fernando Pablo Lic., Alimentos y Bebidas Producción I, Edit McGraw Hill, última edición, México, D. F.

SUTHERLAND, Douglas., Servicio de Restaurantería, Edit. Trillas 2000, pp.201.

AUDRY Ofelia, Decoración Con Frutas, Edit. Trillas 1998, pp.87.

GINDERS James, Arreglo Artístico de Servilletas, Edit. Trillas 1999, pp.111.

DE LA TORRE Francisco, Administración Hotelera (Segundo Curso: Alimentos y Bebidas), Edit. Trillas, 2000 pp. 243.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

LILLICRAP, D.R.M.H.C.I.M.A., Servicio de Alimentos y Bebidas, Edit. Diana, última edición.

MOLINA Aznar, Victor, Administración de Almacenes (Control De Inventario), Edit. ISEF, pp. 127.

REYNOSO, Ron Javier, Tratado de Alimentos y Bebidas (Tomos Del I Al Vii), Edit. Limusa Noriega Editores, 1993.

YOUSHMATZ, Nava Alfredo, Control de Costos de Alimentos y Bebidas I, Edit. Diana, 1992, pp.1992.

Secretaria de Turismo, Manual de Operaciones de Restaurantes, Edit. Limusa, 1992., pp.169.