



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

Nombre de la Asignatura: PRÁCTICA TURÍSTICA EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 0

a) Generalidades

		Código:	PAL 0	Duración del Ciclo en Semanas:	16
Prerrequisito (s):	35 Materias aprobadas	Ciclo Académico:	IX	Duración /Hora Clase Minutos:	50
		Área curricular:	Especializada	Número /Hora Clase por Ciclo:	112
		U.V.:	6	Horas Teóricas/ Semanales:	1
				Horas Prácticas/ Semanales:	6

b) Descripción de la Asignatura:

Al término del curso, el alumno conocerá conceptos y aplicaciones generales de la administración de un Restaurante, adquirido las competencias básicas necesarias en los diferentes puestos dentro de la organización de un negocio de servicios de Alimentos y Bebidas de cualquier categoría y / o especialidad, conociendo de manera práctica todas la actividades que se generan el ciclo de preparación y comercialización de un Restaurante.

c) Objetivos Generales de la Asignatura:

Cognitivo:

Conocer y aplicar las características que deberá tener un profesional de un negocio de servicios de Alimentos y Bebidas, generando en el con situaciones reales capacidad de análisis y toma de decisiones.

Procedimental:

Identificar los diferentes procesos, servicios y herramientas que se tienen dentro del sector de restaurantes para una excelente gestión.



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

Actitudinal:

Actuar como verdaderos profesionales dentro el sector de alimentos y Bebidas con capacidad de generar un excelente gestión.

Contenidos:

UNIDAD I: EI RESTAURANTE.

Contenido:

1.1 El Restaurante.

- 1.1.1 Concepto
- 1.1.2 Importancia de los servicios de Alimentos y Bebidas.
- 1.1.3 Tipos de administración como Establecimiento o Departamento.
- 1.1.4 Organización de un Restaurante
- 1.1.5 Áreas, Tareas y Servicios.
- 1.1.6 El Gerente del Restaurante (Alimentos y bebidas)

UNIDAD II: COMPETENCIAS EN EL RESTAURANTE.

2.1 Competencias en la Cocina

- 2.1.1 Objetivos de la Área de la cocina.
- 2.1.2 Adecuación de las instalaciones
- 2.1.3 Puesta a punto de la maquinaria y equipos
- 2.1.4 Las órdenes de servicio diarias.
- 2.1.5 el Mise en Place
- 2.1.6 Ingeniería del menú.
- 2.1.7 Platos significativos de la cocina nacional e internacional.
- 2.1.8 fijación de precios (cálculos de margen bruto y neto)
- 2.1.9 Costeo de los platos.

2.2 Competencias en Comedor o Salón

- 2.2.1 Adecuación de las instalaciones
- 2.2.2 Puesta a punto del equipos
- 2.2.3. El mobiliario y equipo del salón: (características, tipos, y usos) .
- 2.2.4. El montaje de mesa para cualquier tipo de servicio.
- 2.2.5 Normas generales, técnicas y procesos para servir alimentos y bebidas en mesa.
- 2.2.6 Normas generales para el desbarasado (retirado, limpiado) de mesas
- 2.2.5 La ambientación en el comedor: (flores, música y otros complementos).



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

- 2.2.6 Técnica para tomar la orden: (concepto, tipos, características, función y circuito).
- 2.2.7 Toma de la comanda estándar e informatizada
- 2.2.8 Marketing Restaurantero
 - 2.2.8.1 Promoción y posicionamiento de un establecimiento gastronómico.
 - 2.2.8.2 Atracción y retención de clientes.
 - 2.2.8.3 Tácticas y estrategias de promoción:
 - 2.2.8.4 Estrategias basadas en los precios.
 - 2.2.8.5 Medición del grado de satisfacción de los clientes.
- 2.3 Competencias en la Oficina (administración)
 - 2.3.1 El Departamento de almacenamiento.
 - 2.3.1.1 Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad.
 - 2.3.1.2 Control, Inspección, distribución y almacenamiento de materias primas.
 - 2.3.1.3 Compras e Inventarios
 - 2.3.1.4 Control de stocks y registros documentales
 - 2.3.2 El Departamento de Contabilidad.
 - 2.3.2.1 Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
 - 2.3.2.2 Equipos básicos y medios para la facturación: soportes informáticos .
 - 2.3.2.3 La confección de la factura y medios de apoyo
 - 2.3.2.4. Apertura, consulta y cierre de caja
 - 2.3.2.5 El arqueo y liquidación de caja
 - 2.3.3 El Departamento de Recursos Humanos.
 - 2.3.3.1 Selección del personal.
 - 2.3.3.2 Entrenamiento, Dirección y Motivación del personal.
 - 2.3.3.3 Planeamiento de RRHH

d) Estrategia Metodológica:

El desarrollo del programa permite el aprendizaje del estudiante a partir de los elementos que el docente proporcione en el 14% del total de horas, las cuales serán impartidas de forma teórica mediante:

Clases magistrales, explicando cada unidad a fin de que los estudiantes presenten dudas y éstas sean evacuadas por el docente.



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

Dinámicas Grupales: con las cuales ayudará al estudiante en la comprensión y aplicación de las técnicas de investigación de mercados.

El 86% de las horas restantes se deberá utilizar en actividades prácticas de aprendizaje, tales como:

Prácticas de aplicación de casos y elaboración de proyectos: Servirán para consolidar los conceptos y métodos explicados en las clases magistrales; asimismo, comprobar que el estudiante efectivamente adquirió los conocimientos y las capacidades de aplicación de conocimientos propias de la cátedra.

Práctica en servicios de alojamiento: el estudiante tendrá la oportunidad de conocer la realidad de la industria de alimentos, realizando prácticas en establecimientos de alimentación.

Exposiciones Grupales: Contribuirá a los estudiantes a argumentar y defender las ideas propuestas.

Investigaciones Bibliográficas y de campo: Permitirán al estudiante, reunir, interpretar y analizar información, para profundizar en el conocimiento de la materia.

f) Bibliografía:

Nombre de la Obra	Autor	Casa editora	País	Año de edición	Número de ejemplares en biblioteca
ADMINISTRACION HOTELERA, DIVISION ALIMENTOS Y BEBIDAS	DE LA TORRE F	TRILLAS	MEXICO	1982	3
ALIMENTACIÓN Y CULTURA, NECESIDADES, GUSTOS Y COSTUMBRES	Jesús Contreras	TRILLAS	ESPAÑA	2002	3
MANUAL DE ADMINISTRACIÓN Y GASTRONOMÍA	Esteban Sánchez Anaya	TRILLAS	MEXICO	1999	3



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

A					
SERVICIO DE RESTAURANTERÍA	Shuterland, Douglas	TRILLAS	MEXICO	2007	*
MANUAL DE MESEROS Y CAPITANES	LUIS LESUR	TRILLAS	MEXICO	2003	*

*En proceso de adquisición