



## Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

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

### a) Generalidades

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