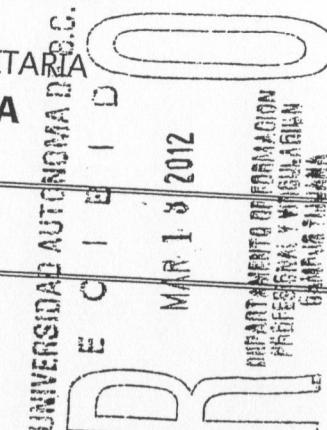


UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA

PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE HOMOLOGADA



I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

1. Unidad Académica (s): **FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**
FACULTAD DE TURISMO Y MERCADOTECNIA

2. Programa (s) de estudio: (Técnico, Licenciatura (s)) **LICENCIADO EN GESTIÓN TURÍSTICA**

3. Vigencia del plan: **2009-2**

4. Nombre de la Unidad de Aprendizaje **OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.** 5. Clave **12295**

6. HC: 02 HL: _____ HT: _____ HPC: 02 HCL: _____ HE: 02 CR: 06

7. Ciclo Escolar: _____ 8. Etapa de formación a la que pertenece: **DISCIPLINARIA**

9. Carácter de la Unidad de Aprendizaje: Obligatoria **X** Optativa _____

10. Requisitos para cursar la Unidad de Aprendizaje:

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN (Continuación)

Programa (s) de estudio: (Técnico, **Licenciado en Gestión Turística**)
Licenciatura (s)

Vigencia del plan: 2009-2

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: **OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.** Clave: **12295**

HC: 02

HL:

HT:

HPC:02

HCL:

HE:02

CR: 06

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE B.C.
E C I B I D
MAR 14 2012

DEPARTAMENTO DE FORMACIÓN
PROFESIONAL Y VINCULACIÓN
CAMPUS TULUMA

Firmas Homologadas

Fecha de elaboración
16 de Noviembre de 2011

Formuló:

M.M. Martha Ofelia Lobo Rodríguez
M.A. Ramona Valle Ascencio

Lic. David Saúl Hernández Rey
M.A.I. Lorena Vélez García

Vo. Bo Dr. Jorge Carlos Morgan Medina
Cargo: Subdirector Facultad de Turismo y
Mercadotecnia

Vo. Bo. M.A. Ernesto Alonso Pérez Maldonado
Cargo: Subdirector Facultad de Ciencias
Administrativas

II. PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO

Implementar los procesos operativos sistemáticos y automatizados para el aprovechamiento óptimo de los recursos de los establecimientos de alimentos y bebidas; distinguiendo los tipos de montaje y presentación de eventos atendiendo las normas de urbanidad a seguir para conducirse adecuadamente dentro del área de servicio para ofrecer un servicio profesional al público, con un alto sentido de responsabilidad y honestidad.

III. COMPETENCIA (S) DEL CURSO

Conocer e identificar el origen de los primeros establecimientos de Alimentos y Bebidas, su evolución y finalmente, su popularización en el mundo. Distinguir y clasificar las áreas, puestos y personal que componen a un restaurant. Ser capaces de verificar y actualizar la estación de servicio realizando el “mise en place”. Identificará las diferentes categorías y clasificaciones de cafeterías, los puestos y el personal requerido para su funcionamiento.

IV. EVIDENCIA (S) DE DESEMPEÑO

Trabajo escrito sobre la estructura y operación de un establecimiento de alimentos y bebidas.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Unidad I.- Antecedentes y conceptualización de establecimientos de alimentos y bebidas.

Competencia: Conocer e identificar el origen de los primeros establecimientos de alimentos y bebidas, su evolución y finalmente, su popularización en el mundo.

Contenido

1. Los primeros establecimientos de alimentos y bebidas.
 - 1.1. Surgimiento de establecimientos de alimentos y bebidas en la antigua Grecia y Roma.
 - 1.2. Desarrollo de la industria restaurantera durante el Renacimiento y la época moderna.
 - 1.3. Orígenes del término “restaurant”.
 - 1.4. La industria restaurantera en la actualidad.

Duración: 3 horas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Unidad II: Estructura y operación de un restaurante.

Competencia: Distinguir y clasificar las áreas, puestos y personal que componen a un restaurant. Ser capaces de verificar y actualizar la estación de servicio realizando el “mise en place”.

Contenido

2. Clasificación de restaurantes:
 - 2.1. Clasificación por costumbres sociales.
 - 2.2. Clasificación por tipo de comida.
 - 2.3. Clasificación por la variedad del servicio.
 - 2.4. Clasificación por categorías.

Duración: 5 horas

2.5. "Mise en place".

- 2.5.1 Área de cocina.**
- 2.5.2 Área de comedor.**
- 2.5.3 Estación de servicio.**
- 2.5.4 Bar.**
- 2.5.5 Caja.**
- 2.5.6 Almacén.**
- 2.5.7 Gerencia.**

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Unidad III.-Estructura y operación de cafeterías.

Competencia: Identificará las diferentes categorías y clasificaciones de cafeterías, los puestos y el personal requerido para su funcionamiento.

Contenido

Duración: 4 horas.

3 Clasificación de las cafeterías:

3.5 Clasificación por categoría.

3.6 Establecimientos similares a las cafeterías que también se pueden clasificar.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Unidad IV.- Estructura y operación de restaurantes de franquicias.

Competencia: Conocerá los requisitos básicos para la adquisición, control y manejo de franquicias.

Contenido

Duración: 3 horas

- 4 Estructura de las franquicias.
 - 4.5 Historia de las franquicias.
 - 4.6 Requisitos para otorgar y solicitar franquicias.
 - 4.7 Derechos y obligaciones del franquiciador y del franquiciatario.
 - 4.8 Mercadotecnia en las franquicias.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Unidad V.- Estructura y operación de establecimientos de bebidas alcohólicas.

Competencia: Aplicará los conocimientos sobre la legislación de alcoholos y bebidas preparadas para dirigir un establecimiento de bebidas alcohólicas.

Contenido:

Duración: 4 horas

5 Bar y otros establecimientos similares.

- 5.1.1. Origen.
- 5.1.2. La taberna, el bar, el pub y la cantina, similitudes y diferencias.
- 5.1.3. Video bares.
- 5.1.4. Canta bares.
- 5.1.5. Otros establecimientos.

5.2. Control de costos en el bar.

- 5.2.1 Medidas y equivalencias.
- 5.2.2 Higiene y seguridad en el bar.
- 5.2.2 Inventario de bebidas por copeo.
- 5.2.3 Diseño del menú.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Unidad VI.- Servicios del área de alimentos y bebidas en hotelería.

Competencia: Incorporará los servicios de alimentos y bebidas al servicio de hospedaje como un elemento complementario para la atención del turista.

Contenido:

- 6. Servicio de restaurant en establecimientos de hospedaje.
 - 6.2. Planes de alimentación y hospedaje.
 - 6.3. Servicio a la habitación.
 - 6.4. Servibar.
 - 6.5. Control de cheques y cobro de cuentas.

Duración: 4 horas

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Unidad VII.- Montaje de mesas y protocolo en la mesa.

Competencia: Reconocer y reproducir los diferentes tipos de montajes de mesas, el servicio al comensal y auxiliará al cliente en el cumplimiento de protocolos y reglas de urbanidad.

Contenido:

Duración: 5 horas

7.1. Tipos de montaje:

- 7.1.1. Servicio ruso.
- 7.1.2. Servicio inglés.
- 7.1.3. Servicio francés.
- 7.1.4. Servicio americano.
- 7.1.5. Hibridación de servicios.
- 7.1.6. Servicio de buffet.

7.2. Servicio al cliente

- 7.2.1. Operaciones de abre-cierre.
- 7.2.2. Servicio al cliente.
- 7.2.3. Resolución de incidentes.

V. DESARROLLO POR UNIDADES

Unidad VIII.- Sistemas de información en establecimientos de alimentos y bebidas.

Competencia: Podrá reconocer los diferentes tipos de software que se utilizan en empresas de alimentos y bebidas, determinando la utilidad para la empresa.

Contenido:

Duración: 4 horas

- 8.1. Software para restaurant.
- 8.2. Software para bar.
- 8.3. Casos prácticos.

VI. ESTRUCTURA DE LAS PRÁCTICAS.

No. de Práctica	Competencia(s)	Descripción	Material de Apoyo	Duración
1	Conocer e identificar el origen de los primeros establecimientos de alimentos y bebidas, su evolución y finalmente, su popularización en el mundo.	A partir de la conformación de equipos, el alumno diseñará exposiciones con una duración máxima de 20 minutos cada una para dejar tiempo para sesión de preguntas, participaciones y respuestas.	Cañón proyector, marcadores.	4 horas
2	Distinguir y clasificar las áreas, puestos y personal que componen a un restaurant. Ser capaces de verificar y actualizar la estación de servicio realizando el "mise en place".	Los alumnos elaborarán dibujos o diagramas de la ubicación de los objetos (stock de servicio) dentro de una estación de servicio.	Hojas, marcadores.	6 horas
3	Identificar las diferentes categorías y clasificaciones de cafeterías, los puestos y el personal requerido para su funcionamiento	Listado de cafeterías y negocios afines de la comunidad y su ubicación dentro de la calificación	internet	6 horas
4	Conocerá los requisitos básicos para la adquisición, control y manejo de franquicias.	Internet, papelería, presentación power point.		6 horas

5	Aplicará los conocimientos sobre la legislación de alcoholes y bebidas preparadas para dirigir un establecimiento de bebidas alcohólicas.	Ley de alcoholes municipal y estatal, formatos de permiso de apertura y demás	Papelería impresa oficial, internet	6 horas
6	Incorporará los servicios de alimentos y bebidas al servicio de hospedaje como un elemento complementario para la atención del turista.	Formatos de restaurant de hotel; formatos del departamento de ama de llaves; comandas y cheques de pago	Papelería impresa	6 horas
7	Podrá reconocer y reproducir los diferentes tipos de montajes de mesas, el servicio al comensal y auxiliará al cliente en el cumplimiento de protocolos y reglas de urbanidad.	El juego de roles ya sea en vivo o en video, para después realizar debates. Retroalimentación.	Utilizará mesas y sillas del salón, plaqüé, loza y cristalería, mantelería	6 horas

VII. METODOLOGÍA DE TRABAJO

Exposición por parte del profesor durante las sesiones. Se trabajara en debates y mesas de trabajo para que el alumno agilice su capacidad de análisis y comunicación. Solución de casos prácticos para desarrollar sus habilidades cognoscitivas.

Exposición de temas y juego de roles por parte de los alumnos generando así la participación proactiva de los mismos.

VIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 20% Exámenes escritos
- 20% Casos prácticos
- 10% Tareas y participación
- 10 % Exposición por equipo de temas
- 40% Trabajo final

100% **TOTAL**

IX. BIBLIOGRAFÍA

Básica	Complementaria
<ul style="list-style-type: none">• Acerenza Miguel Ángel, Administración del turismo. Ed. Trillas, México, 2002.• De la Torre Zermeño Francisco Javier, Administración hotelera, alimentos y bebidas. Ed.. Trillas, México, 2002.	<ul style="list-style-type: none">• Lara Jorge, Dirección de alimentos y bebidas en hoteles. Ed. Noriega, México.• Reay Julia, Restaurantera básica. Ed. Trillas, México, 2000.

X. PERFIL DEL DOCENTE

Licenciatura: Licenciado en Turismo, Gestión Turística, Gastronomía.

Especialidad: Alimentos y bebidas.

Maestría: Organización y operación de restaurantes.

Años de experiencia: 5 años.

Área de experiencia: Administración, Turismo.

