



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN
PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN CONTADURÍA
Programa de la asignatura empresarial y organizacional



Toks -UNAM
“La Administración en la Industria Restaurantera”

Clave:	Semestre: 5°	Área o campo de conocimiento: Administración			No. Créditos: 8
Carácter: Profesionalizante		Horas		Horas por semana	Horas al semestre
Tipo: Curso		Teoría:	Práctica:	4	64
		4			
Modalidad: Escolarizado		Duración del programa: Semestral			

Seriación indicativa

Asignatura con seriación antecedente: Ninguna

Asignatura con seriación subsecuente: Ninguna

Objetivo general:

El alumno aprenderá los procesos más relevantes en la industria restaurantera incluyendo las principales áreas funcionales así como la ética empresarial, sustentabilidad, la responsabilidad social y las tendencias

Índice Temático		
Unidad	Tema	Horas
1.	Introducción a la industria de la hospitalidad	4
2.	Ética empresarial, sustentabilidad y responsabilidad social	4
3.	Fundamentos de Nutrición	4
4.	Investigación de mercados	4
5.	Operaciones (Piso de ventas)	4
6.	Producción (Cocina)	4
7.	Comisariato (Procesos de estandarización de alimentos)	4
8.	Distintivo H	4
9.	Recursos Humanos	4
10.	Capacitación	4
11.	Administración y Finanzas	4
12.	Sistemas de información	4
13.	Abastecimiento y logística	4
14.	Arquitectura y diseño	4
15.	Mercadotecnia y Publicidad	4
16.	Tendencias en la industria de la hospitalidad	4
Total de horas:		64

Índice Temático		
Unidad	Tema	Horas
1.	Introducción a la industria de la hospitalidad 1.1. Definiciones 1.2. Historia 1.3. El sector restaurantero 1.4. Fórmula de valor 1.5. Tipos de negocio en el sector restaurantero 1.6. Alimentos y bebidas 1.7. Operaciones 1.8. Administración	4
2.	Ética empresarial, sustentabilidad y responsabilidad social 2.1. Fundamentos de la Ética empresarial 2.2. Visiones de negocio 2.3. Responsabilidad Social 2.4. Responsabilidad Ambiental 2.5. Sustentabilidad 2.6. Cadena de Valor	4
3.	Fundamentos de Nutrición 3.1. El cuerpo humano 3.2. Digestión y absorción 3.3. Carbohidratos, energía y metabolismo 3.4. Salud 3.5. Lípidos, proteínas y aminoácidos 3.6. Líquidos 3.7. Otros aspectos	4
4.	Investigación de mercados 4.1. Definición 4.2. Tipos de investigación 4.3. Elementos de la investigación de mercados 4.4. Proceso de la investigación de mercados 4.5. Diseño de la investigación 4.6. Técnicas de obtención de datos 4.7. Muestreo 4.8. Análisis 4.9. Elaboración de reportes	4
5.	Operaciones (Piso de ventas) 5.1. Fundamentos 5.2. Tipos de cliente 5.3. Procesos de atención al cliente 5.4. Puestos y funciones en el piso de ventas 5.5. Calidad en el servicio 5.6. Controles	4
6.	Producción (Cocina) 6.1. Fundamentos 6.2. Tipos de cocina 6.3. Procesos de elaboración de alimentos y bebidas 6.4. Puestos y funciones en la cocina 6.5. Distintivo H 6.6. Controles 6.7. Márgenes de operación 6.8. Investigación y desarrollo 6.9. Planeación de menús	4

7.	Comisariato (Procesos de estandarización de alimentos) 7.1. Fundamentos 7.2. Razones para tener un comisariato 7.3. Tipos de comisariato 7.4. Puestos y funciones en el comisariato 7.5. Fijación de precios	4
8.	Distintivo H 8.1 Recepción de Alimentos 8.2 Refrigeración y Congelación 8.3 Almacenamiento 8.4 Cocina 8.5 Control de Plagas 8.6 Productos Químicos 8.7 Alimentos 8.8. Personal 8.9 Refrigeradores 8.10 Área de Servicio 8.11 Bar 8.12 Agua y Hielo 8.13 Servicio Sanitario 8.14 Manejo de Basura	4
9.	Recursos Humanos 9.1 Organigrama 9.2 Perfiles de puesto 9.3 Reclutamiento 9.4 Selección 9.5 Contratación 9.6 Desarrollo 9.7 Separación de la empresa	4
10.	Capacitación 10.1. Definiciones 10.2 Tipos de capacitación 10.3 Determinación de necesidades 10.4 Comportamiento real vs esperado y estrategia de cierre de brechas 10.5 Constructivismo 10.6 Contenidos 10.7 Instalaciones 10.8 Facilitadores 10.9 Evaluación de la acción formativa	4
11.	Administración y Finanzas 11.1 Principios de administración 11.2 Proceso administrativo 11.3 Aspectos financieros 11.4 Aspectos legales 11.5 Aspectos fiscales 11.6 Otros aspectos administrativos	4
12.	Sistemas de información 12.1 Conceptos básicos 12.2 Tipos de tecnologías de información (Enterprise Resource Planning) 12.3 Mecanismos de análisis 12.4 Toma de decisiones	4
13.	Abastecimiento y logística	4

	13.1 Conceptos básicos 13.2 Importancia del abasto en tiempo y forma 13.3 Estrategias de distribución 13.4 Planeación del abasto 13.5 Administración de inventarios 13.6 Esquemas de abastecimiento 13.7 Tipos de almacenamiento 13.8 Empaques y manejo 13.9 Integración y mecanismos de logística 13.10 Otros aspectos	
14.	Arquitectura y diseño 14.1 Conceptos básicos y tipos de arquitectura 14.2 Exteriores 14.3 Interiores 14.4 Accesibilidad 14.5 Accesos, pasillos, corredores, servicios, barra 14.6 Ambientación, iluminación, sonido, video, internet, áreas especiales 14.7 Cocina 14.8 Aspectos sensoriales 14.9 Otros aspectos	4
15.	Mercadotecnia y Publicidad 15.1 Conceptos básicos 15.2 Producto 15.3 Ubicación 15.4 Precios 15.5 Publicidad tradicional, no tradicional y modelos de promoción 15.6 Comportamiento del consumidor 15.7 Creando la experiencia única al cliente 15.8 Otros aspectos	4
16.	Tendencias en la industria de la hospitalidad	4
Total de horas:		64

Bibliografía básica:

1. Introduction to the Hospitality Industry, Clayton W. Barrows, Tom Powers, Ed. John Wiley & Sons
2. The Complete Restaurant Management Guide, Robert T. Gordon, Ed. M. E. Sharpe
3. Alimentación y Nutrición, C. Vazquez, Ediciones Diaz de Santos
4. Restaurant Marketing, William O. Smith, William O'Daniel Smith, Richard L. Lynch, McGraw-Hill
5. Evaluación de la acción formativa, Kirkpatrick,

Bibliografía complementaria:

1. Lo Bueno Funciona, Philip Kotler, Editorial LID
2. Owning and Managing a Restaurant, Roy S. Alonso, Kaplan Publishing

Sugerencias didácticas:

Exposición oral	(X)
Exposición audiovisual	(X)
Ejercicios dentro de clase	(X)
Ejercicios fuera del aula	(X)
Seminarios	()
Lecturas obligatorias	(X)
Trabajo de investigación	(X)
Prácticas de taller o laboratorio	()
Prácticas de campo	(X)
Otras: _____	()

Mecanismos de evaluación del aprendizaje de los alumnos:

Exámenes parciales	(X)
Examen final escrito	(X)
Trabajos y tareas fuera del aula	(X)
Exposición de seminarios por los alumnos	()
Participación en clase	(X)
Asistencia	(X)
Seminario	()
Otras: _____	()

Perfil profesiográfico:

ESTUDIOS REQUERIDOS:

Licenciatura en Administración, Gastronomía o carrera afín a la industria de la hospitalidad

EXPERIENCIA PROFESIONAL DESEABLE:

Al menos 5 años en la industria de la hospitalidad a nivel Gerencial o Directivo

OTROS REQUERIMIENTOS:

Inglés, manejo de sistemas informáticos, desarrollo de proyectos de inversión