

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIOS

Resolución N° 17/07/18-00 Acta N° 995/27/03/2017 - ANEXO 03

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|---------------------------|
| 1. | Asignatura | : Alimentos y Bebidas III |
| 2. | Semestre | : Cuarto |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : 5 horas |
| 3.2. | Clases prácticas | : 0 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : 80 horas |

II.- JUSTIFICACIÓN

En la hotelería, el servicio de Alimentos y Bebidas es un rubro de gran importancia, por los ingresos que genera y por la imagen que se brinda al huésped y al público.

En este semestre los estudiantes analizarán los elementos indispensables para el equipamiento de un restaurante y podrán determinar las compras necesarias para su funcionamiento. Se interiorizarán sobre diferentes conceptos de cocinas domésticas e industriales.

III.- OBJETIVOS

1. Analizar las compras del rubro de alimentos y bebidas
2. Reconocer los sistemas de control administrativo en el servicio gastronómico
3. Definir el menú y sus características
4. Determinar: conceptos, organización y tipos de cocinas.
5. Identificar el equipamiento y utensilios necesarios de una cocina industrial
6. Describir las fases para la implementación de un restaurante

IV.- PRE – REQUISITO

Alimentos y Bebidas II

V.- CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- | | |
|-------|--|
| 5.1.1 | El menú |
| 5.1.2 | Diseño de cocina |
| 5.1.3 | Diseño del Comedor. |
| 5.1.4 | Organización del restaurante |
| 5.1.5 | Las Compras en la restauración |
| 5.1.6 | Estudios y aplicación de sistemas de control administrativo en alimentos y bebidas |

5.2. - Desarrollo de las unidades programáticas

- | | |
|-----------|--|
| 5.2.1 | El menú |
| 5.2.1.1 | Definición |
| 5.2.1.2 | Tipos de menú |
| 5.2.1.3 | Composición del menú |
| 5.2.1.4 | Planeamiento y diseño del menú |
| 5.2.1.5 | Ingeniería del Menú. Concepto |
| 5.2.1.6 | Diferencia entre menú y carta |
| 5.2.1.6.1 | Definición de carta |
| 5.2.1.6.2 | Tipos de carta |
| 5.2.1.6.3 | Composición de la carta |
| 5.2.1.6.4 | Planeamiento y diseño de la carta |
| 5.2.2 | Diseño de cocinas |
| 5.2.2.1 | Concepto de cocinas domésticas |
| 5.2.2.2 | Organización de la cocina. Medidas antropométricas |



- 5.2.2.2.1 Áreas de la cocina: lavado, preparado, cocción, almacenamiento
- 5.2.2.3 La cocina industrial. Concepto
- 5.2.2.3.1 Diseños de cocina industrial
- 5.2.2.3.1.1 Cocinas compactas
- 5.2.2.3.1.2 Cocinas en islas
- 5.2.2.3.1.3 Cocinas lineales
- 5.2.2.4 Equipamiento y montaje de Cocinas industriales
- 5.2.2.4.1 Estanterías
- 5.2.2.4.2 Cámara frigorífica – deposito- bachas – Alacena –
- 5.2.2.4.3 Equipamiento para banquetes
- 5.2.2.4.4 Montaje de restaurantes de comida rápida
- 5.2.2.4.5 Equipamiento – Costo
- 5.2.2.4.6 Patio de comida – Equipamiento – Costo
- 5.2.2.4.7 La cocina
- 5.2.2.4.7.1 Máquinas y utensilios

- 5.3 Diseño de comedores.
- 5.3.1 El equipamiento de un restaurante
- 5.3.2 El bar – Montaje – Equipamiento – Costo
- 5.3.2.1 Wine bars – Pubs – Bistro – Night Club
- 5.3.3 Criterios – Equipamiento – Costo
- 5.3.4 El salón
- 5.3.4.1 Mobiliario principal y auxiliar
- 5.3.4.2 Equipamiento y utensilios

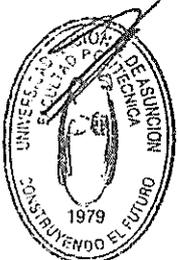
- 5.4 Organización del restaurante
- 5.4.1 Fases en la implementación de un restaurante
- 5.4.1.1 Definición del concepto general del producto
- 5.4.1.2 Definición de los procedimientos de la operación
- 5.4.1.3 Puesta en marcha y supervisión
- 5.4.2 Ciclos de vida de un restaurante
- 5.4.2.1 Introducción, objetivo, estrategia, características
- 5.4.2.2 Crecimiento, objetivo, estrategia, características
- 5.4.2.3 Madurez, objetivo, estrategia, características
- 5.4.2.4 Declive, objetivo, estrategia, características

- 5.5 Compras
- 5.5.1 Introducción – explicación – importancia
- 5.5.2 Elementos de las compras – Las compras en general - Compras de variables
- 5.5.3 Compras de alimentos y bebidas
- 5.5.4 Compras de Equipamiento de restaurante
- 5.5.4.1 Muebles
- 5.5.4.2 Alfombras
- 5.5.4.3 Vajilla
- 5.5.4.4 Cristalería
- 5.5.4.5 Mantelería
- 5.5.4.6 Carritos de apoyo
- 5.5.4.7 Estaciones
- 5.5.4.8 Decoración – iluminación – ventilación – Aire acondicionado.
- 5.5.5 Compras de Uniformes – características – costos
- 5.5.6 Compra de Equipamiento de cocina
- 5.5.6.1 Costo del equipamiento – análisis y discusión sobre el material de cocina

- 5.6 Estudios y aplicación de sistemas de control administrativo en alimentos y bebidas
- 5.6.1 Fichas de producción
- 5.6.2 Gestión de las existencias o stocks
- 5.6.3 Control, valoración y rotación de las existencias
- 5.6.4 Control de consumos y costes
- 5.6.5 Control y registro de devoluciones, mermas y roturas
- 5.6.6 Control de las ventas por rubro, por producto
- 5.6.7 Sistemas informáticos de base de datos en gastronomía
- 5.6.7.1 Hardware para restaurantes
- 5.6.7.2 Configuraciones de equipos de computo
- 5.6.7.3 Programas y paquetes para hoteles y restaurantes

VI.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada, procesamiento de la información.
2. Discusión y debate.
3. Uso de materiales audio - visuales.
4. Visitas técnicas



VII.- MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería, restaurantes.
3. Folletos, libros

VIII.- EVALUACIÓN

La evaluación del progreso y conocimiento del estudiante se efectuará teniendo en cuenta los siguientes factores:

1. Asistencia y trabajo en clases.
2. Trabajos prácticos.
3. Exámenes parciales y finales.

IX.- BIBLIOGRAFÍA

1. Bachs, J. & Vives, R. (2008). *Servicio de atención al cliente en restauración. Ciclos formativos*. Fp Grado Medio Hostelería y Turismo. Madrid, España: Editorial Síntesis.
2. Comblence, L. *Administración de bar, cafetería y restaurante*. México, México : Continental ISBN 968-26-0342-0
3. De Juana, M. & Espantaleon, R. (1994). *El restaurante. Manual profesional*. Madrid, España: Ediciones Norma..
4. De la Torre, F. *Administración Hotelera : Alimentos y bebida*. México, México: Trillas. ISBN 968-24-1480-6.
5. Denia, I.; Guerrero, C.; Jimenes, J., Ballesteros, A. (2013). *Manual de servicio de restaurante-bar. 2da. Ed.* México, México: Editorial Limusa.
6. Durón García, C. (2012). *El éxito restaurantero. Habilidades directivas*. México, México. Ediciones Trillas.
7. Escudero, F. (2013). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos en hoteles y restaurantes*. México, México: Editorial Trillas.
8. Gallego, J.F. (2009). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. Madrid, España: Paraninfo.
9. García, F.; García, P. & Gil, M. (2010). *Operaciones básicas y servicios en Bar y Cafetería*. Serie Hostelería. Madrid, España: Paraninfo S.A.
10. García, F. García, P. & Gil, M. (2011). *Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales*. Serie Hostelería y Turismo, servicios en Restauración. Madrid, España: Paraninfo S.A.
11. Lacomuchi, N. & Royón, A. (2011). *Costeo del Menú en gastronomía*. 2da. Edición ampliada y actualizada. Análisis y gestión Restó, bares, confiterías y servicios de catering. Buenos Aires, Argentina: Editorial Osmar D. Buyatti..
12. López Alonso, A.; Carabias, L. & Díaz, E. (2011) *Ofertas gastronómicas*. Madrid, España: Editorial Paraninfo.
13. Martini, A. (2007) *Ingeniería del menú. Método de optimización para la operación gastronómica*. Buenos Aires, Argentina: Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina.
14. Rodriguez Vera, R. (2009) *Costos aplicados a hoteles y restaurantes*. Buenos Aires: Ediciones Ecoe y Valfeta Ediciones.
15. Santana, E. (2007). *Marketing de alimentos. Incluye historias de empresas y nuevas oportunidades en el mercado de alimentos y nutrición*. Buenos aires, Argentina: Librería Akadia Editorial.
16. Youshimatz Nava, A. (2009) *Control de costos de Alimentos y bebidas II*. México, México: Ediciones Trillas.

