

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 II
2.	Semestre	: Cuarto
3.	Horas semanales	: 5 horas
3.1.	Clases teóricas	: 3 horas
3.2.	Clases prácticas	: 2 horas
4.	Total real de horas disponibles	: 80 horas
4.1.	Clases teóricas	: 48 horas
4.2.	Clases prácticas	: 32 horas

II. - JUSTIFICACIÓN

En este semestre para ampliar y consolidar los conocimientos adquiridos en Alimentos y Bebidas I, se hará un repaso de los conceptos y orígenes de la cocina en América y se dará énfasis a la cocina nacional mediante la revisión de recetas tradicionales.

Durante este período académico se trabajará con platos: obtención de recetas, costos y análisis de los mismos; además, se analizará la clasificación de los servicios gastronómicos y todo lo relacionado a documentos necesarios para una gestión óptima en el área de alimentos y bebidas.

III.- OBJETIVOS

1. Identificar los elementos de la cultura culinaria guaraní.
2. Clasificar los tipos de ofertas gastronómicas
3. Describir los tipos de costos aplicados a alimentos y bebidas
4. Analizar la gestión de aprovisionamiento y compras
5. Emplear las planillas de control de alimentos y bebidas

IV- PRE - REQUISITO

Alimentos y bebidas I

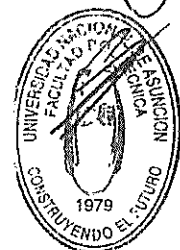
V.- CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- 1- Etnococina
- 2- Ofertas Gastronómicas
- 3- Costo
- 4- Compras

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

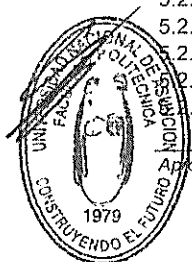
- 5.2.1 Etnococina
 - 5.2.1.1 Claude Levi Strauss
 - 5.2.1.2 El triángulo Culinario de Levy Strauss.
 - 5.2.1.3 Diferencias entre gourmet, gourmand y gourmandise.
 - 5.2.1.4 Lo crudo y lo cocido.
 - 5.2.1.5 Etnococina Guaraní.
 - 5.2.1.6 Utensilios de la cocina guaraní.
 - 5.2.1.7 Comidas de origen Guaraní.
 - 5.2.1.8 Materia prima utilizadas por ellos.
 - 5.2.1.8.1 El maíz.
 - 5.2.1.8.2 La mandioca
 - 5.2.1.8.3 La papa.
 - 5.2.1.8.4 Los pimientos.
 - 5.2.1.8.5 El poroto.
 - 5.2.1.8.6 El almidón. Sus derivados.
 - 5.2.1.8.7 La farfina
 - 5.2.1.9 Las formas de cocción de la cocina Guaraní
 - 5.2.1.9.1. Mokae.
 - 5.2.1.9.2 Hesy.
 - 5.2.1.9.3 Mbichy.
 - 5.2.1.9.4 Chyryry.
 - 5.2.1.9.5 Naopiru.
 - 5.2.1.9.6 Maimbé.
 - 5.2.1.9.7 Mimoi.



- 5.2.1.9.8 Pirakui.
- 5.2.1.9.9. Tatakua.
- 5.2.1.10 Términos y técnicas de cocción en la culinaria Guaraní
- 5.2.1.10.1.1 Kyty.
- 5.2.1.10.2. Ñembisó.
- 5.2.1.10.3 Ñembisó-jovai.
- 5.2.1.10.4 Pyvú.
- 5.2.1.10.5 Moveré.
- 5.2.1.10.6 Sapeká.
- 5.2.1.10.7 El Tyra
- 5.2.1.10.8 Tembiú
- 5.2.1.11 Influencias de otras culturas en la cultura Guaraní.
- 5.2.1.12 Comida paraguaya.
- 5.2.1.13 Criterios de preparación
- 5.2.1.14 Recetas. Desarrollo en cocina
- 5.2.1.15 La chicha.
- 5.2.1.15.1 La chicha de algarrobo.
- 5.2.1.15.2 La chicha de piña.
- 5.2.1.16 Aloja.
- 5.2.1.17 Mosto.

5.2.2. Ofertas Gastronómicas

- 5.2.2.1. Restaurante clásico
- 5.2.2.2. Neo restauración
- 5.2.2.3. Buffet
- 5.2.2.4. Free Flow
- 5.2.2.5. Autoservicio - Self Service
- 5.2.2.6. Café- Shops
- 5.2.2.7. El bar
- 5.2.2.8. Mesones – tabernas de vinos
- 5.2.2.9. Restauración rápida – fast food
- 5.2.2.10. Franquicia
- 5.2.2.11. Take away
- 5.2.2.12. Delivery
- 5.2.2.13. Vending
- 5.2.2.14. Slow Food
- 5.2.2.15. Drugstore
- 5.2.2.16. Catering, características y servicios
- 5.2.2.17. Evolución y nuevas tendencias
- 5.2.2.18. Características de las empresas de catering
- 5.2.2.18.1. Empresa de Banquetes.
- 5.2.2.18.2. Planilla de cálculo de costo de la mercadería consumida.
- 5.2.2.18.3. Planilla de cálculo de costo de labor.
- 5.2.2.19. El presupuesto.
- 5.2.2.19.1. Tipos de presupuestos.
- 5.2.2.20. Menú banquetes.
- 5.2.2.20.1. Cálculo de costo y precio de venta.
- 5.2.2.20.2. Control del servicio de banquetes.
- 5.2.2.20.3. Planificación del banquete
- 5.2.2.21. Mise en place
- 5.2.2.21.1. Definición
- 5.2.2.21.2. Planificación
- 5.2.2.21.3. Supervisión
- 5.2.2.22. Montaje de Mesas
- 5.2.2.22.1. Mantelería
- 5.2.2.22.2. Cristalería
- 5.2.2.22.3. Vajillería
- 5.2.2.23. Estilos de servicios
- 5.2.2.23.1. Francés
- 5.2.2.23.2. Ruso
- 5.2.2.23.3. Ingles
- 5.2.2.23.4. Americano
- 5.2.2.23.5. Servicio de desayuno
- 5.2.2.23.5. Continental
- 5.2.2.23.6. A la americana o a la inglesa
- 5.2.2.24. Corrientes culinarias actuales
- 5.2.2.24.1. Cocina de autor
- 5.2.2.24.2. Cocina de fusión
- 5.2.2.24.3. Cocina molecular
- 5.2.2.24.4. Cocina de vanguardia



5.2.2.24.5. Cocina de construcción

5.2.2.24.6. Nouvelle Cuisine

5.2.3. Costo.

5.2.3.1. Definición

5.2.3.2. Importancia.

5.2.3.3. Elementos del costo.

5.2.3.4. Clasificación de costos

5.2.3.4.1. Costos variables.

5.2.3.4.2. Porcentajes.

5.2.3.4.3. Costo del producto.

5.2.3.4.4. Desarrollo de recetas.

5.2.3.4.5. Precio de venta.

5.2.3.4.6. Costos fijos.

5.2.3.4.6.1. Personal.

5.2.3.4.6.2. Vajilla.

5.2.3.4.6.3. Electricidad.

5.2.3.4.6.4. Agua.

5.2.3.4.6.5. Combustible.

5.2.3.4.6.6. Extras.

5.2.3.5.1. Incidencia en los beneficios.

5.2.3.5.2. Mantenimiento del local.

5.2.3.5.3. Seguros, etc.

5.2.3.5.4. Costos de alimentos y bebidas.

5.2.3.5.5. Precio promedio por cliente.

5.2.3.5.6. Venta promedio diaria.

5.2.3.5.7. Costo promedio.

5.2.3.5.8. Desarrollo de ticket promedio por persona.

5.2.3.5. Desarrollo de planillas de control y costeo.

5.2.3.5. Planilla de cálculo de costo y precio de venta de la mercadería consumida en el mes.

5.2.3.5. Punto de equilibrio.

5.2.3.5. Suposiciones.

5.2.3.6. Costo volumen y utilidad.

5.2.3.7.1. Gastos Generales

5.2.3.7.2. Definición

5.2.3.7.3. Importancia.

5.2.3.7.4. Organización del personal

5.2.3.7.5. Dirección de sistema e higiene

5.2.3.7.6. Aspectos varios de los banquetes.

5.2.3.7.6.1. Música.

5.2.3.7.6.2. Decoración.

5.2.3.7.6.3. Seguridad.

5.2.3.7.6.4. Artistas. Shows

5.2.3.7.6.5. Estacionamiento.

5.2.3.7.6.6. Planillas de control.

5.2.4. Gestión de aprovisionamiento y Compras

5.2.4.1. Concepto

5.2.4.2. Funciones de la gestión de compras

5.2.4.3. Objetivos

5.2.4.4. Personal de compras

5.2.4.5. Proceso de aprovisionamiento. Fases

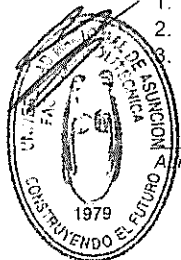
5.2.4.6. Almacenamiento y distribución de los productos

VI.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada, procesamiento de la información.
2. Discusión y debate.
3. Estudios de casos.
4. Uso de materiales audiovisuales.
5. Visitas técnicas
6. Prácticas en Taller de Cocina

VII.- MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería, restaurantes.
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 clase
2. Exámenes
3. Informes de las Visitas Técnicas

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. Cerra, J. *Curso de servicios hoteleros Tomos del 1 al 5*. España : Paraninfo S.A. ISBN 84-283-1845-X.
3. Comblence, L. *Administración de bar, cafetería y restaurante*. México. México: Continental ISBN 968-26-0342-0.
4. De Juana, M. & Espantaleon, R. (1994) *El restaurante. Manual profesional*. Madrid, España: Ediciones Norma.
5. Escudero, F. (2013) *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos en hoteles y restaurantes*. México, México: Editorial Trillas.
6. García, F.; García, P. & Gil, M. (2010). *Operaciones básicas y servicios en Bar y Cafetería*. Serie Hostelería. Madrid, España: Paraninfo S.A.
7. 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.
8. Herrera Hurtado, M. (2008). *Técnicas del Servicio de Mesero*. Editorial Escuela Nacional de Hostelería, proyecto NIC/018, financiado conjuntamente por los gobiernos de la Republica de Nicaragua y el Gran Ducado de Luxemburgo. Managua, Nicaragua. Disponible online: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/245-tc3a9cnicas-del-servicio-de-mesero.pdf>
9. Iacomuchi, N. & Royón, A. (2011). *Costeo del Menú en gastronomía*. 2da. Ed. ampliada y actualizada. Análisis y gestión Restó, bares, confiterías y servicios de catering. Buenos Aires, Argentina: Editorial Osmar D. Buyatti.
10. Lesur, L. (2003). *Coordinador Manual de Meseros y Capitanes*. Una guía paso a paso. Colección como hacer bien y fácilmente. México, México: Editorial Trillas. Disponible online: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/248-manual-de-meseros-y-capitanes-una-guc3ada-paso-a-paso-trillas.pdf>
11. López Alonso, A; Carabias, L. & Diaz, E. (2011). *Ofertas gastronómicas*. Madrid, España: Editorial Paraninfo.
12. Lundberg, D. E. (1982). *Organización y administración de hoteles y restaurants*. Tomo 1 / D. E. Lundberg. Madrid, España: CENTRUM.
13. Medin, S. & Medin, R. (2011). *Alimentos. Introducción Técnica y Seguridad*. 4ta Ed. Buenos Aires, Argentina: Ediciones turísticas.
14. Miró Ibars, M. (2004) *Karú Rekó. Antropología Culinaria Paraguaya*. Asunción, Paraguay: Editorial Servilibro..
15. Ojugo, Cl. (2006). *Control de Costes en Restauración*. Madrid, España: Thomson Editores Spain/Paraninfo S.A.
16. Pérez, N. & Civera, J.J. (2012). *Gestión de la producción en cocina*. Madrid, España: Editorial Síntesis.
17. Rodríguez Vera, R. (2009) *Costos aplicados a hoteles y restaurantes*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Ecoe y Valleta Ediciones..
18. Segrado Pavón, R. (2007) *Principios de Cocina II*. DDS. Cozumel. México: Universidad de Quintana Roo.
19. Sugar, G. (1993). *Cómo preparar banquetes*. México. México: Limusa.
20. Torre, F. (1990). *Administración hotelera, alimentos y bebidas*. México. México: Trillas.
21. Vellilla de Aquino, J. (2010). *Tembi ú Paraguai. Comida Paraguaya*. 20da. Ed. Asunción, Paraguay: Editorial Servilibro.
22. Villagra Marsal, C. (2010). *Cocinas del Paraguay. Ensayo introductorio (Historia y etnococina). Investigación y selección del recetario con algunas creaciones y variantes*. Colección Cultura Popular N° 8. Asunción, Paraguay: Editorial Servilibro.
23. Youshimatz Nava, A. (2009). *Control de costos de Alimentos y bebidas II*. México, México: Ediciones Trillas.

