

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

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

I. - IDENTIFICACION

1. Asignatura : Alimentos y Bebidas VI
2. Semestre : Octavo
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
 - Clases teóricas: 48 horas
 - Clases prácticas: 32 horas

II. - JUSTIFICACION

En este semestre los estudiantes deben desarrollar y presentar el trabajo final de grado iniciado en Alimentos y bebidas V, aqúise aglutinan todas las competencias adquiridas a lo largo de esta asignatura.

La elección del concepto del negocio, ubicación, construcción, uso de instalaciones, la decoración y la distribución de los espacios, son puntos claves a tener en cuenta para la elaboración del proyecto.

III. - OBJETIVOS

1. Formular un plan de negocios gastronómico basado en el diseño de cocina presentado en el semestre anterior
2. Describir las áreas funcionales del negocio
3. Elaborar el estudio financiero de inversión
4. Definir el perfil del personal requerido.
5. Establecer políticas de ventas y estrategias de marketing
6. Determinar el plan de operación y administración conforme al tipo de negocio escogido
7. Diseñar un plano del negocio: salón de ventas y cocina

IV. - PRE - REQUISITO

Alimentos y Bebidas V.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- 5.1.1 Estructura del plan de negocios
- 5.1.2 Císeño arquitectónico y descripción técnica del proyecto.
- 5.1.3 Desarrollo del menú
- 5.1.4 Compras, controles
- 5.1.5 Estudio financiero

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

- 5.2.1 Etapa de planeación del negocio restaurantero
 - 5.2.1.1 Áreas funcionales básicas
 - 5.2.1.2 Dirección general
 - 5.2.1.3 Mercadotecnia
 - 5.2.1.4 Finanzas
 - 5.2.1.5 Producción
 - 5.2.1.6 Recursos humanos
 - 5.2.1.7 Sistema de materiales
- 5.2.2 Diseño arquitectónico y descripción técnica
 - 5.2.2.1 Localización y dimensión del terreno
 - 5.2.2.2 Diseño de los espacios interiores del Restaurante
 - 5.2.2.3 Distribución funcional: servicios básicos, manejo de residuos, circulación de personal, proveedores
 - 5.2.2.4 Disposición espacial
 - 5.2.2.5 Análisis funcional

- 5.2.3 Desarrollo de menú.
 - 5.2.3.1 Desarrollo del servicio.
 - 5.2.3.2 Criterio de comercialización.
 - 5.2.3.3 Entrenamiento y capacitación del personal.

- 5.2.4 Compras. Controles.
 - 5.2.4.1 Ventas,
 - 5.2.4.2 Controles.
 - 5.2.4.3 Promoción.
 - 5.2.4.4 Comercialización.
 - 5.2.4.5 Relaciones públicas.
 - 5.2.4.6 Mantenimiento.

- 5.2.5 Estudio Financiero
 - 5.2.5.1 Cuadro de inversión
 - 5.2.5.2 Financiación: Fondo de maniobra y amortización de prestamos
 - 5.2.5.3 Ingresos estimativos mensuales y anuales periodo de 10 años
 - 5.2.5.4 Egresos operativos estimativos mensuales anuales periodo 10 años
 - 5.2.5.5 Calculo de rentabilidad

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión.
3. Debate.
4. Técnicas grupales para Investigación .

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería.
3. Folletos.

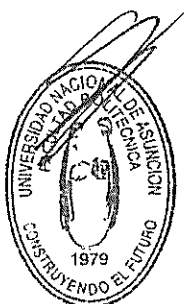
VIII. - EVALUACIÓN

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

1. Asistencia y trabajo en clase.
2. Aprobar todas las materias del Énfasis
3. Entregar los avances de trabajos conforme al cronograma.
4. Dos pruebas parciales.
5. Examen final oral

IX. - BIBLIOGRAFIA

1. Armendariz, J.L. (2006). *Técnicas de cocina para profesionales*. Madrid. España: Paraninfo.
2. Becerra, E. (2012) *La gran aventura de montar un restaurant. Manual práctico y de consejos*. Madrid. España: Almuzara Ediciones.
3. Cerra, J. (1992). *Curso de Servicios Hoteleros*. Madrid. España : Paraninfo. ISBN 84-283-1845-X.
4. Cooper, B. et al. (2002) *Como iniciar y Administrar un Restaurante*. Bogotá Colombia: Grupo Editorial Norma.
5. De la Torre, F. (1991). *Administración hotelera. Alimentos y bebidas*. México. México: Trillas. ISBN 968-24-1480-6.
6. Durón García, C. (2011). *El plan de negocios para la industria restaurantera*. México. México: Ediciones Trillas.
7. Durón García, C. (2012). *El éxito restaurantero. Habilidades directivas*. México. México: Ediciones Trillas.
8. Gallego, J. F. (2009). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. Madrid. España: Paraninfo.
9. Hartjen (2010) *.El manejo de restaurantes. Guía para gerentes y propietarios*. México. México. Editorial Limusa..
10. Lacomuchi, 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: Editorial Osmar D. Buyatti.



11. Lopez Alonso, A. ;Carabias, L. & Diaz, E. (2011). *Ofertas gastronómicas*. Madrid España: Editorial Paraninfo.
12. Montes, E. ;Lloret, I., Lopez, M. (2006). *Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Madrid. España. Diaz de Santos Ediciones..
13. Ojugo, Cl.t (2006). *Control de Costes en Restauración*. Madrid, España : Thomson Editores Spain/Paraninfo S.A..
14. Pérez, N. & Civera, J.J. (2012). *Gestión de la producción en cocina. Madrid. España: Sintesis*.
15. Rodríguez Vera, R. (2009). *Costos aplicados a hoteles y restaurantes*. Buenos Aires. Argentina: Ediciones Ecoe y Valleta Ediciones..
16. Hernández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. México. México: Editorial Mc Graw Hill. Disponible online:
https://docs.google.com/file/d/0BxA2vs_RKRvJYjU5Zjk2ZDAiYzY5Ni00ZjhhLWFIM2YtYTdiYzhiNTUyN2Yw/edit?hl=es / https://competenciashq.files.wordpress.com/2012/10/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri-2006_ocr.pdf
17. 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.
18. SapagChain, N. & Reinaldo (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. McGraw-Hill. Bogotá, Colombia. Disponible online: <http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf>

