

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

Resolución N° 21/16/04-00 Acta N° 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

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. Gestión de aprovisionamiento y Compras

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Etnococina
 - 1.1. Claude Levi Strauss
 - 1.2. El triángulo Culinario de Levy Strauss
 - 1.3. Diferencias entre gourmet, gourmand y gourmandise
 - 1.4. Lo crudo y lo cocido
 - 1.5. Etnococina Guaraní
 - 1.6. Utensilios de la cocina guaraní
 - 1.7. Comidas de origen Guaraní
 - 1.8. Materia prima utilizadas por ellos
 - 1.8.1. El maíz
 - 1.8.2. La mandioca
 - 1.8.3. La papa
 - 1.8.4. Los pimientos
 - 1.8.5. El poroto
 - 1.8.6. El almidón. Sus derivados
 - 1.8.7. La farfina
 - 1.9. Las formas de cocción de la cocina Guaraní
 - 1.9.1. Mokae



- 1.9.2. Hesy
- 1.9.3. Mbichy
- 1.9.4. Chyryry
- 1.9.5. Ñaopiru
- 1.9.6. Maimbé
- 1.9.7. MIMOÍ
- 1.9.8. Pirakui
- 1.9.9. Tatakua
- 1.10. Términos y técnicas de cocción en la culinaria Guaraní
 - 1.10.1. Kyty.
 - 1.10.2. Ñembisó.
 - 1.10.3. Ñembisó-jovai.
 - 1.10.4. Pyvú.
 - 1.10.5. Moveré.
 - 1.10.6. Sapeká.
 - 1.10.7. El Tyra
 - 1.10.8. Tembiú
- 1.11. Influencias de otras culturas en la cultura Guaraní.
- 1.12. Comida paraguaya.
- 1.13. Criterios de preparación
- 1.14. Recetas. Desarrollo en cocina
- 1.15. La chicha.
 - 1.15.1. La chicha de algarrobo.
 - 1.15.2. La chicha de piña.
- 1.16. Aloja.
- 1.17. Mosto.

2. Ofertas Gastronómicas

- 2.1. Restaurante clásico
- 2.2. Neo restauración
- 2.3. Buffet
- 2.4. Free Flow
- 2.5. Autoservicio - Self Service
- 2.6. Café- Shops
- 2.7. El bar
- 2.8. Mesones – tabernas de vinos
- 2.9. Restauración rápida – fast food
- 2.10. Franquicia
- 2.11. Take away
- 2.12. Delivery
- 2.13. Vending
- 2.14. Slow Food
- 2.15. Drugstore
- 2.16. Catering, características y servicios
- 2.17. Evolución y nuevas tendencias
- 2.18. Características de las empresas de catering
 - 2.18.1. Empresa de Banquetes.
 - 2.18.2. Planilla de cálculo de costo de la mercadería consumida.
 - 2.18.3. Planilla de cálculo de costo de labor.
- 2.19. El presupuesto.
 - 2.19.1. Tipos de presupuestos.
- 2.20. Menú banquetes.
 - 2.20.1. Cálculo de costo y precio de venta.
 - 2.20.2. Control del servicio de banquetes.
 - 2.20.3. Planificación del banquete
- 2.21. Mise en place
 - 2.21.1. Definición
 - 2.21.2. Planificación
 - 2.21.3. Supervisión
- 2.22. Montaje de Mesas
 - 2.22.1. Mantelería
 - 2.22.2. Cristalería
 - 2.22.3. Vajillería
- 2.23. Estilos de servicios
 - 2.23.1. Francés
 - 2.23.2. Ruso
 - 2.23.3. Inglés
 - 2.23.4. Americano
 - 2.23.5. Servicio de desayuno
 - 2.23.6. Continental



- 2.23.7. A la americana o a la inglesa
- 2.24. Corrientes culinarias actuales
 - 2.24.1. Cocina de autor
 - 2.24.2. Cocina de fusión
 - 2.24.3. Cocina molecular
 - 2.24.4. Cocina de vanguardia
 - 2.24.5. Cocina de construcción
 - 2.24.6. Nouvelle Cuisine

3. Costo.

- 3.1. Definición
- 3.2. Importancia.
- 3.3. Elementos del costo.
- 3.4. Clasificación de costos
 - 3.4.1. Costos variables
 - 3.4.2. Porcentajes
 - 3.4.3. Costo del producto
 - 3.4.4. Desarrollo de recetas
 - 3.4.5. Precio de venta
 - 3.4.6. Costos fijos
 - 3.4.6.1. Personal.
 - 3.4.6.2. Vajilla.
 - 3.4.6.3. Electricidad.
 - 3.4.6.4. Agua.
 - 3.4.6.5. Combustible.
 - 3.4.6.6. Extras.
- 3.5. Incidencia en los beneficios.
 - 3.5.1. Mantenimiento del local.
 - 3.5.2. Seguros, etc.
 - 3.5.3. Costos de alimentos y bebidas.
 - 3.5.4. Precio promedio por cliente.
 - 3.5.5. Venta promedio diaria.
 - 3.5.6. Costo promedio.
 - 3.5.7. Desarrollo de ticket promedio por persona.
- 3.6. Desarrollo de planillas de control y costeo.
 - 3.6.1. Planilla de cálculo de costo y precio de venta de la mercadería consumida en el mes
 - 3.6.2. Punto de equilibrio.
 - 3.6.3. Suposiciones.
 - 3.6.4. Costo volumen y utilidad.
- 3.7. Gastos Generales
 - 3.7.1. Definición
 - 3.7.2. Importancia.
- 3.8. Organización del personal
 - 3.8.1. Dirección de sistema e higiene
 - 3.8.2. Aspectos varios de los banquetes.
 - 3.8.2.1. Música
 - 3.8.2.2. Decoración.
 - 3.8.2.3. Seguridad.
 - 3.8.2.4. Artistas. Shows
 - 3.8.2.5. Estacionamiento.
 - 3.8.2.6. Planillas de control.

4. Gestión de aprovisionamiento y Compras

- 4.1. Concepto
- 4.2. Funciones de la gestión de compras
- 4.3. Objetivos
- 4.4. Personal de compras
- 4.5. Proceso de aprovisionamiento. Fases
- 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 audio visuales.
- 5. Visitas técnicas
- 6. Practicas en Taller de Cocina

VII. - MEDIOS AUXILIARES

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

VIII. - EVALUACIÓN

1. Acorde a la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- ☐ Armendáriz Sanz, J. L. (2005). *Procesos de cocina*. Canberra: Thomson.
- ☐ Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Productos culinarios*. Madrid: Paraninfo
- ☐ Bachs Grimal, J. y Vives Serra, R. (2008). *Servicio y atención al cliente en restauración: Ciclos formativos*. Madrid, España: Síntesis.
- ☐ Escudero, F. R. (2011). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos: en hoteles y restaurantes*. México: Trillas.
- ☐ Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. (11° Ed.). Canberra: Thomson
- ☐ Herrera Hurtado, M. (2008). *Técnicas del servicio de mesero*. Managua, Nicaragua. Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/245-tc3a9cnicas-del-servicio-de-mesero.pdf>
- ☐ Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- ☐ Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- ☐ Lesur, L. (2003). *Coordinador Manual de meseros y capitanes: Una guía paso a paso*. México: Trillas. Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/248-manual-de-meseros-y-capitanes-una-guc3ada-paso-a-paso-trillas.pdf>
- ☐ López Heras, C. y Rodríguez González, J. L. (2016). *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. Madrid: Paraninfo.
- ☐ Medin, Roxana & Medin, Silvina (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- ☐ Ojugo, C. (2004). *Control de costes en restauración*. Paraninfo: Canberra.
- ☐ Pérez, N. y Civera, J. J. (2011). *Procesos de pre elaboración y conservación en cocina*. Madrid: Síntesis.
- ☐ Pérez, N. y Civera, J. J. (2012). *Gestión de la producción en cocina*. Madrid, España: Editorial Síntesis.
- ☐ Rosell Salvó, J. (2013). *Gestión del bar y cafetería: estrategias de éxito para su creación, organización y control*. Vigo: Ideas propias Editorial.
- ☐ Segrado, R. (2007). *Principios de cocina II*. México: Universidad de Quintana Roo.
- ☐ Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo

