

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
ÉNFASIS EN HOTELERÍA - GASTRONOMÍA
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 V |
| 2. Semestre | : Séptimo |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 hora |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

En este último año de la carrera, el estudiante debe generar nuevas ideas, proyectos creativos y prácticos, aplicarlos en la elaboración de un diseño de cocina, analizando conceptos, ubicación, características y condiciones económicas del entorno donde emprenderá el negocio gastronómico.

Los contenidos desarrollados a lo largo de los semestres servirán para construir el plan de negocios que concluirá el próximo semestre.

III. - OBJETIVOS

1. Analizar el manejo de la industria de la hospitalidad en el área gastronómica
2. Definir la gestión operativa de un proyecto gastronómico
3. Planificar el desarrollo de un proyecto de cocina industrial, conforme a la demanda del sector, con las características que implican los enfoques de planificación.
4. Investigar el mercado para la ejecución del proyecto.
5. Definir la estrategia competitiva del emprendimiento
6. Describir los criterios a tener en cuenta en la compra e implementación de equipamiento de la cocina
7. Diseñar una cocina que se ensamblará al proyecto de restaurante del próximo semestre.

IV. - PRE - REQUISITO

Alimentos y Bebidas IV.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Diagnóstico de la actividad restaurantera en la actualidad
2. Análisis y planificación de restaurantes
3. Diseño de la cocina

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Diagnóstico de la actividad restaurantera en la actualidad
 - 1.1. Evolución del sector en la última década
 - 1.1.1. El restaurante
 - 1.1.2. El restaurante como producto.
 - 1.1.3. Clasificación de los restaurantes.
 - 1.1.4. La restauración temática.
 - 1.2. Tipos de restaurantes.
 - 1.3. Criterios.
 - 1.4. Errores más frecuentes en el negocio restaurantero
 - 1.5. Por qué fracasan los negocios gastronómicos
2. Análisis y planificación de restaurantes
 - 2.1. Ciclo de vida de un restaurante – Fases



- 2.1.1. Introducción, objetivo, estrategia, características
- 2.1.2. Crecimiento, objetivo, estrategia, características
- 2.1.3. Madurez, objetivo, estrategia, características
- 2.1.4. Declive, objetivo, estrategia, características
- 2.2. Fases para la definición de un restaurante
 - 2.2.1. Definición del concepto general del producto
 - 2.2.2. Definición de los procedimientos de la operación
 - 2.2.3. Puesta en marcha y supervisión
 - 2.2.4. El cálculo de costo del plato.
- 2.3. Teoría de los sistemas
 - 2.3.1. Sistema de marketing
 - 2.3.2. Sistema de planificación y diseño de Menú
 - 2.3.3. Sistema de lay-out, instalaciones y decoración
 - 2.3.4. Sistema de compras y almacenamiento
 - 2.3.5. Sistema de producción
 - 2.3.6. Sistema de servicios
 - 2.3.7. Sistema de gestión – Formación del personal
 - 2.3.7.1. Supervisión – Post apertura
- 3. Diseño de la cocina
 - 3.1. Definición de circuitos y zonas
 - 3.2. Aplicación de los principios de higiene
 - 3.3. Interrelación de zonas
 - 3.4. Delimitación de zonas
 - 3.5. Cálculo de dimensiones de la cocina
 - 3.6. Descripción de las zonas y enumeración de sus equipos básicos
 - 3.6.1. Zona de recepción de materias primas
 - 3.6.2. Zonas de almacenamiento de alimentos
 - 3.6.3. Zona de descongelación
 - 3.6.4. Zona de preparación climatizada (cuartos fríos)
 - 3.6.5. Zona de limpieza de materias primas
 - 3.6.6. Zona de cocción
 - 3.6.7. Zona de servicio (lugar para desbarace)
 - 3.6.8. Zona de pasos
 - 3.6.9. Zona de lavado y almacenamiento de vajillas y cristalería
 - 3.6.10. Zona de almacenamiento de residuos (cuartos de basura)
 - 3.6.11. Zona de almacenamiento de productos de limpieza
 - 3.6.12. Zona de aseo y vestuario del personal de cocina
 - 3.6.13. Detalles de la construcción
 - 3.6.13.1. Paredes perimetrales
 - 3.6.13.2. Suelos
 - 3.6.13.3. Techos
 - 3.6.13.4. Desagües
 - 3.6.13.5. Canalizaciones
 - 3.6.13.6. Estanterías
 - 3.6.13.7. Ventilación
 - 3.6.13.8. Iluminación
 - 3.6.13.9. Suministro de agua
 - 3.6.13.10. Suministro de electricidad
 - 3.6.13.11. Suministro de gas
 - 3.6.13.12. Extractores
 - 3.6.14. Mobiliario
 - 3.6.14.1. Requisitos higiénicos del mobiliario
 - 3.6.14.2. Mesas de trabajo
 - 3.6.14.3. Lavamanos
 - 3.6.14.4. Basureros
 - 3.6.14.5. Recipientes para alimentos. PVC, acero inoxidable
 - 3.6.14.6. Soporte para cuchillos y otros utensilios
 - 3.6.15. Máquinas y utensilios
 - 3.6.15.1. Requisitos higiénicos de máquinas y utensilios
 - 3.6.16. Diseño y análisis de planos de cocinas industriales
 - 3.6.17. Peculiaridades en el diseño de otras cocinas
 - 3.6.17.1. Hospitales
 - 3.6.17.2. Servicio de comida rápida
 - 3.6.17.3. Cocina satélite
 - 3.6.17.4. Catering
 - 3.6.17.5. Exposición de comida de consumo inmediato de los clientes



VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Análisis, evaluación de marcos teóricos
2. Discusión y debate
3. Estudio de casos.
4. Visitas técnicas a locales gastronómicos
5. Investigación en forma individual o grupal.
6. Revisión de los avances (cronograma de trabajo por etapas)
7. Uso de materiales audio - visuales.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

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

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFIA

- ☐ Amendáriz Sanz, J. L. (2005). *Procesos de cocina*. Canberra: Thomson.
- ☐ Amendáriz 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.
- ☐ Becerra, E. (2012). *La gran aventura de montar un restaurant. Manual práctico y de consejos*. Madrid. España Almuzara Ediciones.
- ☐ Cooper, B. (2002) *Como iniciar y Administrar un Restaurante*. Bogotá. Colombia: Grupo Editorial Norma.
- ☐ Durón García, C. (2012). *El restaurante como empresa*. (4° Ed.). México: Trillas
- ☐ Durón García, C. (2011). *El plan de negocios para la industria restaurantera*. México. México: Ediciones Trillas.
- ☐ Durón García, C. (2012). *El éxito restaurantera. Habilidades directivas*. México. México: Ediciones Trillas. México, México.
- ☐ Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. (11° Ed.). Canberra: Thomson
- ☐ Gallego, J. F. (2008). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. Madrid. España: Paraninfo.
- ☐ Hartjen (2010). *El manejo de restaurantes. Guía para gerentes y propietarios*. México. México: Editorial Limusa.
- ☐ Hernández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. México. México: McGraw-Hill.
- ☐ Herrera Hurtado, M. (2008). *Técnicas del Servicio de Mesero*. Editorial Escuela Nacional de Hotelería, 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>
- ☐ 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. 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>
- ☐ 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
- ☐ Montes, E., Lloret, I. y López, M. (2019). *Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. (3° Ed.). Disponible en <https://www.editdiazdesantos.com/wwwdat/pdf/9788490521298.pdf>
- ☐ 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.
- ☐ Sapag Chain, N. & Reinaldo (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Bogotá. Colombia: McGraw- Hill. Disponible online: [http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf\(SI\)](http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf(SI))
- ☐ Segrado, R. (2007). *Principios de cocina II*. México: Universidad de Quintana Roo.
- ☐ Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
- ☐ Torre, F. (1990). *Administración hotelera, alimentos y bebidas*. México: Trillas.

