

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
ÉNFASIS EN GASTRONOMÍA - HOTELERÍA
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIOS

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

I. - IDENTIFICACION

1. Asignatura	: Alimentos y Bebidas VI
2. Semestre	: Octavo
3. Horas semanales	: 5 horas
3.1. Clases teóricas	: 2 horas
3.2. Clases prácticas	: 3 horas
4. Total horas disponibles	: 80 horas
1.1. Clases teóricas	: 32 horas
1.2. Clases prácticas	: 48 horas

II. - JUSTIFICACION

En este semestre los estudiantes deben desarrollar y presentar el trabajo final de grado iniciado en Alimentos y bebidas V, aquí se 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

1. Estructura del plan de negocios
2. Diseño arquitectónico y descripción técnica del proyecto.
3. Desarrollo del menú
4. Compras, controles
5. Estudio financiero

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Etapa de planeación del negocio restaurantero
 - 1.1. Áreas funcionales básicas
 - 1.2. Dirección general
 - 1.3. Mercadotecnia
 - 1.4. Finanzas
 - 1.5. Producción
 - 1.6. Recursos humanos
 - 1.7. Sistema de materiales
2. Diseño arquitectónico y descripción técnica
 - 2.1. Localización y dimensión del terreno
 - 2.2. Diseño de los espacios interiores del Restaurante
 - 2.3. Distribución funcional: servicios básicos, manejo de residuos, circulación de personal, proveedores
 - 2.4. Disposición espacial
 - 2.5. Análisis funcional



3. Desarrollo de menú.
 - 3.1. Desarrollo del servicio.
 - 3.2. Criterio de comercialización.
 - 3.3. Entrenamiento y capacitación del personal.
4. Compras. Controles.
 - 4.1. Ventas,
 - 4.2. Controles.
 - 4.3. Promoción.
 - 4.4. Comercialización.
 - 4.5. Relaciones públicas.
 - 4.6. Mantenimiento.
5. Estudio Financiero
 - 5.1. Cuadro de inversión
 - 5.2. Financiación: Fondo de maniobra y amortización de prestamos
 - 5.3. Ingresos estimativos mensuales y anuales periodo de 10 años
 - 5.4. Egresos operativos estimativos mensuales anuales periodo 10 años
 - 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

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

IX. - BIBLIOGRAFIA

- Bachs Grimal, J. y Vives Serra, R. (2008). *Servicio y atención al cliente en restauración: Ciclos formativos*. Madrid, España: Síntesis.
- Duróm García, C. (2012). *El restaurante como empresa*. (4° Ed.). México: Trillas
- Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. (11° Ed.). Camberra: Thomson
- Gallego, J. F. (2008). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. Madrid, España: Paraninfo.
- Hernández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. México. México; Editorial Mc Graw Hill. Disponible online:
https://docs.google.com/file/d/0BxA2vs_RKRvJYjU5Zjk2ZDAhYzY5Ni00ZjhhLWFIM2YtYTdiYzhiNTUyNjYw/edit?hl=es/
https://competenciashg.files.wordpress.com/2012/10/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri-2006_ocr.pdf
- 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 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
- Ojugo, C. (2004). *Control de costes en restauración*. Paraninfo: Canberra.
- 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))

