

**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 III |
| 2. Semestre                        | : Quinto                  |
| 3. Horas semanales                 | : 5 horas                 |
| 3.1. Clases teóricas               | : 5 horas                 |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas                |
| 4.1. Clases teóricas               | : 80 horas                |

**II.- JUSTIFICACIÓN**

En la hotelería, el servicio de Alimentos y Bebidas es un rubro de gran importancia, por los ingresos que genera y por la imagen que se brinda al huésped y al público.

En este semestre los estudiantes analizarán los elementos indispensables para el equipamiento de un restaurante y podrán determinar las compras necesarias para su funcionamiento. Se interiorizarán sobre diferentes conceptos de cocinas domésticas e industriales.

**III.- OBJETIVOS**

1. Analizar las compras del rubro de alimentos y bebidas
2. Reconocer los sistemas de control administrativo en el servicio gastronómico
3. Definir el menú y sus características
4. Determinar: conceptos, organización y tipos de cocinas.
5. Identificar el equipamiento y utensilios necesarios de una cocina industrial
6. Describir las fases para la implementación de un restaurante

**IV.- PRE – REQUISITO**

Alimentos y Bebidas II

**V.- CONTENIDO**

**5.1. Unidades programáticas**

1. El menú
2. Diseño de cocina
3. Diseño del Comedor.
4. Organización del restaurante
5. Las Compras en la restauración
6. Estudios y aplicación de sistemas de control administrativo en alimentos y bebidas

**5.2. - Desarrollo de las unidades programáticas**

1. El menú
  - 1.1. Definición
  - 1.2. Tipos de menú
  - 1.3. Composición del menú
  - 1.4. Planeamiento y diseño del menú
  - 1.5. Ingeniería del Menú. Concepto
  - 1.6. Diferencia entre menú y carta
    - 1.6.1. Definición de carta
    - 1.6.2. Tipos de carta
    - 1.6.3. Composición de la carta
    - 1.6.4. Planeamiento y diseño de la carta

**2. Diseño de cocinas**

- 2.1. Concepto de cocinas domésticas
- 2.2. Organización de la cocina. Medidas antropométricas



- 2.2.1. Áreas de la cocina: lavado, preparado, cocción, almacenamiento
  - 2.3. La cocina industrial. Concepto
    - 2.3.1. Diseños de cocina industrial
      - 2.3.1.1. Cocinas compactas
      - 2.3.1.2. Cocinas en islas
      - 2.3.1.3. Cocinas lineales
  - 2.4. Equipamiento y montaje de Cocinas industriales
    - 2.4.1. Estanterías
    - 2.4.2. Cámara frigorífica – deposito- barchas – Alacena –
    - 2.4.3. Equipamiento para banquetes
    - 2.4.4. Montaje de restaurantes de comida rápida
    - 2.4.5. Equipamiento – Costo
    - 2.4.6. Patio de comida – Equipamiento – Costo
    - 2.4.7. La cocina
      - 2.4.7.1. Máquinas y utensilios
- 3. Diseño de comedores.**
- 3.1. El equipamiento de un restaurante
  - 3.2. El bar – Montaje – Equipamiento – Costo
    - 3.2.1. Wine bars – Pubs – Bistro – Night Club
  - 3.3. Criterios – Equipamiento – Costo
  - 3.4. El salón
    - 3.4.1. Mobiliario principal y auxiliar
    - 3.4.2. Equipamiento y utensilios
- 4. Organización del restaurante**
- 4.1. Fases en la implementación de un restaurante
    - 4.1.1. Definición del concepto general del producto
    - 4.1.2. Definición de los procedimientos de la operación
    - 4.1.3. Puesta en marcha y supervisión
  - 4.2. Ciclos de vida de un restaurante
    - 4.2.1. Introducción, objetivo, estrategia, características
    - 4.2.2. Crecimiento, objetivo, estrategia, características
    - 4.2.3. Madurez, objetivo, estrategia, características
    - 4.2.4. Declive, objetivo, estrategia, características
- 5. La compras en la restauración.**
- 5.1. Introducción – explicación – importancia
  - 5.2. Elementos de las compras – Las compras en general - Compras de variables
  - 5.3. Compras de alimentos y bebidas
  - 5.4. Compras de Equipamiento de restaurante
    - 5.4.1. Muebles
    - 5.4.2. Alfombras
    - 5.4.3. Vajilla
    - 5.4.4. Cristalería
    - 5.4.5. Mantelería
    - 5.4.6. Carritos de apoyo
    - 5.4.7. Estaciones
    - 5.4.8. Decoración – iluminación – ventilación – Aire acondicionado.
  - 5.5. Compras de Uniformes – características – costos
  - 5.6. Compra de Equipamiento de cocina
    - 5.6.1. Costo del equipamiento – análisis y discusión sobre el material de cocina
- 6. Estudios y aplicación de sistemas de control administrativo en alimentos y bebidas**
- 6.1. Fichas de producción
  - 6.2. Gestión de las existencias o stocks
  - 6.3. Control, valoración y rotación de las existencias
  - 6.4. Control de consumos y costes
  - 6.5. Control y registro de devoluciones, mermas y roturas
  - 6.6. Control de las ventas por rubro, por producto
  - 6.7. Sistemas informáticos de base de datos en gastronomía
    - 6.7.1. Hardware para restaurantes
    - 6.7.2. Configuraciones de equipos de computo
    - 6.7.3. Programas y paquetes para hoteles y restaurantes

## VI.-ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- 1. Lectura comentada, procesamiento de la información.
- 2. Discusión y debate.
- 3. Uso de materiales audio - visuales.



## 4. Visitas técnicas

**VII.- MEDIOS AUXILIARES**

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

**VIII.- EVALUACIÓN**

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.
- 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

