

# TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN TURISMO

## HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS

<b>1. Nombre de la asignatura</b>	<b>Establecimientos de Alimentos y Bebidas</b>
<b>2. Competencias</b>	Administrar la operación de las organizaciones turísticas a través de herramientas y técnicas especializadas, verificando el cumplimiento de los estándares establecidos para contribuir a la diversificación de la oferta turística y el desarrollo del sector.
<b>3. Cuatrimestre</b>	Tercero
<b>4. Horas Prácticas</b>	37
<b>5. Horas Teóricas</b>	23
<b>6. Horas Totales</b>	60
<b>7. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>8. Objetivo de la Asignatura</b>	El alumno integrará la estructura física y orgánica de los establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo a su clasificación y tipo de servicio para contribuir a la eficacia de su operación.

Unidades Temáticas	Horas		
	Prácticas	Teóricas	Totales
<b>I. Introducción a los establecimientos de Alimentos y Bebidas</b>	12	6	18
<b>II. Establecimientos de Alimentos</b>	17	10	27
<b>III. Establecimientos de Bebidas</b>	8	7	15
<b>Totales</b>	<b>37</b>	<b>23</b>	<b>60</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2010

# ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## UNIDADES TEMÁTICAS

<b>1. Unidad Temática</b>	<b>I. Introducción a los establecimientos de Alimentos y Bebidas</b>
<b>2. Horas Prácticas</b>	12
<b>3. Horas Teóricas</b>	6
<b>4. Horas Totales</b>	18
<b>5. Objetivo</b>	El alumno determinará la estructura física de un establecimiento de alimentos y bebidas para contribuir a la eficacia en su distribución.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Conceptos de los establecimientos de alimentos y bebidas	Describir los conceptos de: - Restauración - Cocina - Gastronomía.  Identificar la clasificación de establecimientos de alimentos:  - por tipo de servicio - por tipo de instalaciones - tipo de comida - forma de administración - por categoría	Clasificar los establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo a sus características.	Responsabilidad Activo Trabajo en equipo Puntualidad Compromiso Tolerancia Respeto
Áreas funcionales del establecimiento de alimentos y bebidas	Identificar las áreas funcionales del restaurante: - Producción - Servicio - Almacén - Área de steward  Explicar la distribución de las áreas funcionales del establecimiento de alimentos y bebidas acorde a su operatividad.	Proponer la distribución física de las áreas funcionales acorde a su operatividad.	Responsabilidad Activo Trabajo en equipo Puntualidad Compromiso Tolerancia Respeto

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2010

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Equipamiento	Describir la clasificación y funcionalidad del equipo de un establecimiento de alimentos y bebidas: - Equipo menor. - Equipo mayor. - Mobiliario.	Determinar el equipamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas	Responsabilidad Activo Trabajo en equipo Puntualidad Compromiso Tolerancia Respeto

**ELABORÓ:** COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

**APROBÓ:** C. G. U. T.

**REVISÓ:**

**FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:** SEPTIEMBRE 2010

## ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proceso de evaluación		
Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una visita a un establecimiento de alimentos y bebidas de su localidad, elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del establecimiento</li> <li>- Concepto y tipo</li> <li>- Distribución de las áreas funcionales y equipamiento</li> <li>- Conclusiones y recomendaciones.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los conceptos básicos de establecimientos de alimentos y bebidas</li> <li>2. Comprender la clasificación de establecimientos de alimentos y bebidas.</li> <li>3. Relacionar las áreas funcionales con la operación del establecimiento.</li> <li>4. Comprender clasificación y la funcionalidad del equipamiento.</li> </ol>	<p>Estudio de casos Guía de observación</p>

**ELABORÓ:** COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

**APROBÓ:** C. G. U. T.

**REVISÓ:**

**FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:** SEPTIEMBRE 2010

## ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proceso enseñanza aprendizaje	
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje situado Equipos colaborativos Análisis de casos	Computadora Internet Pizarrón Revistas especializadas Equipos menor y mayor de restaurante Mobiliario de restaurante

Espacio Formativo		
Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
x		

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2010

# ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## UNIDADES TEMÁTICAS

<b>1. Unidad Temática</b>	<b>II. Establecimientos de Alimentos</b>
<b>2. Horas Prácticas</b>	17
<b>3. Horas Teóricas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	27
<b>5. Objetivo</b>	El alumno determinará la estructura orgánica y operación del establecimiento de alimentos para lograr su funcionalidad.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Tipos de servicio	Identificar los tipos de servicio al comensal:  - Americano - Francés - Inglés - Ruso - Bufet	Determinar el tipo de servicio, considerando las características del establecimiento de alimentos	Responsabilidad Activo Trabajo en equipo Puntualidad Compromiso Tolerancia Respeto Actitud
Organigrama y funciones del establecimiento de alimentos	Identificar la estructura organizacional del establecimiento de alimentos.  Describir las funciones del personal del establecimiento de alimentos.	Elaborar organigramas de establecimientos de alimentos	Ética Responsabilidad Trabajo en equipo Liderazgo Toma de decisiones
Operación de establecimientos de alimentos	Describir las actividades de la operación de establecimientos de alimentos:  - Inicio de turno - Preparación del mise and place - Cambio de turno - Cierre.	Elaborar el rol de actividades diarias.	Responsabilidad Trabajo en equipo Ética Responsabilidad Trabajo en equipo Liderazgo Toma de decisiones

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2010

## ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proceso de evaluación		
Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso de un establecimiento de alimentos, elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo de servicio</li> <li>-Organigrama</li> <li>-Funciones del personal</li> <li>-Actividades del personal</li> <li>-Justificación</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los tipos de servicio</li> <li>2. Identificar el organigrama de los establecimientos de alimentos.</li> <li>3. Comprender las funciones del personal de los establecimientos de alimentos</li> <li>4. Comprender las actividades que desarrolla el personal de los establecimientos de alimentos</li> </ol>	<p>Estudios de casos Lista de cotejo</p>

**ELABORÓ:** COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

**APROBÓ:** C. G. U. T.

**REVISÓ:**

**FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:** SEPTIEMBRE 2010

## ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proceso enseñanza aprendizaje	
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Discusión de grupo Análisis de casos	Computadora Internet Pizarrón Revistas especializadas

Espacio Formativo		
Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
x		

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2010



# ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## UNIDADES TEMÁTICAS

<b>1. Unidad Temática</b>	<b>II. Establecimientos de Bebidas</b>
<b>2. Horas Prácticas</b>	8
<b>3. Horas Teóricas</b>	7
<b>4. Horas Totales</b>	15
<b>5. Objetivo</b>	El alumno determinará la organización y operación de los establecimientos de bebidas para lograr su funcionalidad.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Tipos de establecimientos de bebidas	Identificar los tipos de establecimientos de bebidas:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- familiar</li> <li>- profesional</li> <li>- cocteles</li> <li>- vinos</li> <li>- pool bar</li> <li>- salón</li> <li>- Teatro bar</li> <li>- Discoteque</li> <li>- Salón de té y cafetería</li> </ul>		Responsabilidad Activo Trabajo en equipo Puntualidad Compromiso Tolerancia Respeto Actitud
Organigrama y funciones del establecimiento de bebidas	Identificar la estructura organizacional.  Describir las funciones del personal de un establecimiento de bebidas.	Elaborar organigramas de establecimientos de bebidas	Ética Responsabilidad Trabajo en equipo Liderazgo Toma de decisiones
Operación de establecimientos de bebidas	Describir las actividades de la operación de establecimientos de bebidas:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inicio de turno</li> <li>- Preparación del mise and place</li> <li>- Cambio de turno</li> <li>- Cierre.</li> </ul>	Elaborar el rol de actividades diarias del establecimiento de bebidas.	Responsabilidad Trabajo en equipo Ética Responsabilidad Trabajo en equipo Liderazgo Toma de decisiones

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2010

## ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proceso de evaluación		
Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará un proyecto de creación de un establecimiento de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre</li> <li>- Concepto y tipo</li> <li>- Equipamiento</li> <li>- Distribución de las áreas funcionales</li> <li>- Organigrama</li> <li>- Funciones del personal</li> <li>- Rol de actividades del personal</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los tipos de establecimientos de bebidas.</li> <li>2. Identificar el organigrama de los establecimientos de bebidas.</li> <li>3. Comprender las funciones del personal de los establecimientos de bebidas.</li> <li>4. Comprender las actividades que desarrolla el personal de los establecimientos de bebidas.</li> <li>5. Integrar propuesta de operación de un establecimiento de Alimentos y Bebidas.</li> </ol>	<p>Proyecto Lista de cotejo</p>

**ELABORÓ:** COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

**APROBÓ:** C. G. U. T.

**REVISÓ:**

**FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:** SEPTIEMBRE 2010

## ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proceso enseñanza aprendizaje	
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Discusión de grupo Aprendizaje basado en proyectos	Computadora Proyectos Internet Pizarrón Revistas especializadas

Espacio Formativo		
Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
x		

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2010

# ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Programar las actividades de las áreas prestadoras de servicios considerando los recursos humanos, materiales, la demanda y perfil del turista para cumplir con las metas de la organización.	Elabora un programa que incluya: <ul style="list-style-type: none"><li>- las actividades</li><li>- objetivos y metas</li><li>- asignación de recursos humanos,</li><li>- recursos materiales</li><li>- estimación de costos</li><li>- cronograma</li></ul>
Gestionar los insumos de las áreas prestadoras de servicios considerando la programación de los recursos humanos, materiales, económicos y los estándares de calidad para garantizar la operación de la organización.	Elabora las requisiciones de personal, suministros y materias primas para la operación de: <ul style="list-style-type: none"><li>-. Restaurantes y bares</li><li>-. Agencias de viajes y transportación.</li><li>-. Centros recreativos</li><li>-. Oficinas de centros y convenciones y visitantes</li><li>-. Hotelería</li></ul>
Supervisar las actividades de las áreas prestadoras de servicios considerando el programa de actividades y procedimientos de supervisión establecidos para lograr las metas y asegurar la calidad del servicio.	<ul style="list-style-type: none"><li>-. Elabora un reporte final de las actividades diarias que incluya:</li><li>-Listas de verificación.</li><li>-Incidencias</li><li>-Resultados obtenidos</li><li>-Propuesta de acciones correctivas y de mejora</li></ul>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2010

# ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Sutherland, Douglas	(2010)	<i>Servicio de Restaurantería</i>	México	México	Trillas
Krols, Birgit	(2009)	<i>Extreme Restaurants Restaurants Extremos Ristoranti</i>			Numen / Advanced Marketing
Torre, Francisco	(2009)	<i>Administración Hotelería 2 Alimentos y Bebidas</i>	México	México	Trillas
Reynoso Ron, Javier	(2009)	<i>Tratado de Alimentos y Bebidas 1</i>	México	México	Limusa
Durón García, Carlos	(2009)	<i>El Restaurante como Empresa</i>	México	México	Trillas
Domènec Biosca	(2006)	<i>Dirigir con Éxito un Restaurante</i>	Madrid	España	Almuzara
Jesús Felipe Gallego	(2003)	<i>Manual Práctico de Restaurantes</i>	Madrid	España	Paraninfo
Ronald Kinton - Victor Ceserani - David Foskett	(2000)	<i>Teoría del catering</i>	Madrid	España	Acribia
Jesús Felipe Gallego	(2002)	<i>Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes</i>	Madrid	España	Paraninfo
Jesús Felipe Gallego	(2006)	<i>Manual práctico de cafetería y bar</i>	Madrid	España	Paraninfo
Reay Julia	(2009)	<i>Restaurantería básica.- administración del servicio de alimentos</i>	México	México	Trillas

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ:

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2010

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Shuterland, Douglas	(2000)	<i>Servicio de restaurantería. Manejo eficiente de los elementos para el servicio profesional de comidas</i>	México	México	Trillas
Morfín Herrera, María del Carmen	(2009)	<i>Administración de comedor y bar</i>	México	México	Trillas

**ELABORÓ:** COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA  
TSU EN TURISMO

**APROBÓ:** C. G. U. T.

**REVISÓ:**

**FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:** SEPTIEMBRE 2010