

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN



Administración de la Empresa Restaurantera

DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Administración de la Empresa Restaurantera				
b. Tipo	Optativa				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación	A partir de cuarto semestre				
e. Duración total en horas	80	Horas presenciales	48	Horas no presenciales	32
f. Créditos	5				
g. Requisitos académicos previos	Administración de Servicios de Alimentación				

1. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

Administración de la Empresa Restaurantera, es una asignatura que proporciona herramientas para mejorar la administración y operación de la empresa de alimentos y bebidas, y pretende dar un enfoque general e informativo para que el estudiante en nutrición, aplique estrategias administrativas, conocimientos, habilidades y destrezas, para planear, organizar, dirigir y controlar, esto lo convierte en un especialista en cuanto a atención y calidad.

En México, la empresa restaurantera es la segunda mayor empleadora a nivel nacional y la primera en autoempleo. En cuanto a tendencias restauranteras, nos encontramos ante una ola de nuevos “pequeños” negocios, tales son los llamados *casual dining* e incluso los *food trucks*, sin embargo en restaurantes establecidos es cada vez más importante la presencia del Licenciado en Nutrición.

Esta asignatura contribuye al logro del perfil de egreso mediante el cumplimiento de las competencia en administración en alimentación y nutrición.

2. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS

Esta asignatura, se relaciona con las asignaturas: Administración de servicios de Alimentación, Administración y comercialización, Laboratorio de técnicas culinarias, Microbiología y toxicología de los alimentos, Calidad en los servicios de alimentos, Taller de Dietética en el ciclo de la vida; así como en Taller de Dietoterapia.

3. COMPETENCIA A DESARROLLAR EN LA ASIGNATURA

Diseña un proyecto de mejora para el proceso administrativo de la empresa de alimentos y bebidas con base a la planeación estratégica.

4. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas

- Se comunica en español en forma oral y escrita en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, utilizando correctamente el idioma.
- Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable.
- Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa.
- Trabaja bajo presión de manera eficaz y eficientemente.

Disciplinares

- Aplica la planeación, dirección, control y evaluación en sus intervenciones profesionales.
- Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.
- Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.

Específicas

- Identifica la clasificación de la empresa restaurantera con base a la calidad y servicio que otorga.
- Reconoce la estructura operativa de la empresa restaurantera con base a los volúmenes de producción y del tipo de menú.

- Reconoce la estructura administrativa de la empresa restaurantera con base a los pronósticos de ventas y compras, estándares de servicio, control de producción y recurso humano.
- Interpreta los estados financieros de las empresas restauranteras con base a los costos.

5. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- El restaurante, calidad y servicio.
- La cocina, organización y operación
- Administración y Recursos humanos.
- Análisis e interpretación de estados de resultados.

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje Colaborativo
- Investigación documental
- Aprendizaje autónomo y reflexivo.
- Juego de roles
- Aprendizaje basado en problemas
- Practicas supervisadas
- Resolución de problemas y ejercicios
- Investigación documental

7. ESTRATEGIAS GENERALE DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 60 %

- Participación en plenarias
- Pruebas de desempeño
- Mapa Conceptual
- Cuadro comparativo
- Exposición

Evaluación de producto – 40 %

- Proyecto de Mejora para la empresa de alimentos y bebidas.
- Bitácora de implementación del proceso administrativo en la empresa de alimentos y bebidas.

8. REFERENCIAS

1. Cuevas. (2002). Control de Costos y Gastos en los Restaurantes. México: Editorial Limusa, S.A. de C.V.
2. García Ortiz, F. (2009). Técnicas de Servicio y atención al cliente. España: Editorial Paraninfo.
3. Espantaleón R. (1999). Bar y Cafetería. Manual Profesional. España: Ediciones Norma.
4. García Ortiz, F. (2004). Bebidas. España: Editorial Paraninfo.
5. Gallego, J. (2002). Gestión de Alimentos y Bebidas, para hoteles, bares y restaurantes. España: Ediciones Paraninfo, SA.

6. Hostelería y Turismo. (2009). Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. España: Publicaciones Vértice S.L.
7. Becerra Torres M. (2012). Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. España: Ediciones Paraninfo, SA.

9. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

- Licenciado en Nutrición con experiencia profesional mínima de dos años en servicios de alimentos, producción o comercialización de productos y servicios. Experiencia docente mínima de dos años. Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir.