

Materia o unidad de aprendizaje: Gestión de Alimentos y Bebidas	Última actualización: Agosto 2017
Licenciatura: Relaciones Internacionales	Plan: 401
Semestre: Séptimo	Créditos: 3

Semana	Tema	Actividades, Tareas, Exámenes	Bibliografía
1	Tipología y Conceptualización de servicios comerciales	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del curso. • Presentación de la forma de trabajo durante el semestre y aclaración de dudas • Introducción del tema 	<ul style="list-style-type: none"> • NA
2	Cont. Tipología y Conceptualización de servicios comerciales	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y discusión de clase con facilitación expositiva • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Beverage Management, Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008. • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005 • El éxito restaurantero, habilidades



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

			directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009
3	Manejo de calidad y servicio en las operaciones	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y discusión de clase con facilitación expositiva • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Beverage Management , Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008. • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005 • El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009
4	Equipo para el servicio de Alimentos: Manejo de Personal	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y discusión de clase con 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Beverage Management , Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008.



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

		<p>facilitación expositiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005 • El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009
5	Cont. Equipo para el servicio de Alimentos: Manejo de Personal / Mercadotecnia de A y B	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y discusión de clase con facilitación expositiva • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Beverage Management , Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008. • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005 • El éxito



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

			<p>restauranero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009</p>
6	Mercadotecnia de alimentos y bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y discusión de clase con facilitación expositiva • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Berverage Management, Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008. • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005 • El éxito restauranero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009
7	Ingeniería del Menú	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Berverage Management, Bernard Davis,



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

		<p>discusión de clase con facilitación expositiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<p>Editorial: Elsevier 2008.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005 • Ingeniería del Menú, Carlos Durón García. Editorial Trillas 2011 • El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009
8	Retroalimentación de los temas vistos y Evidencia 1	<ul style="list-style-type: none"> • Retroalimentación en conjunto y Entrega de Evidencia 1, y pequeña exposición por parte del alumno de su evidencia. Evidencia 1: 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Beverage Management, Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008. • Discovering Hospitality and

		<p><i>Comparativo: Propuesta de diferenciación en el manejo de un servicio de alimentos y bebidas entre 2 restaurantes de la localidad.</i></p> <p>** El reporte escrito se entregará en idioma inglés</p>	<p>Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingeniería del Menú, Carlos Durón García. Editorial Trillas 2011 • El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009
9	Evidencia 2: Examen	<ul style="list-style-type: none"> • En base al aprendizaje a la fecha, se aplica el primer examen teórico-conceptual (1) 	NA
10	Cont. Ingeniería del Menú	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y discusión de clase con 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Beverage Management , Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008.



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

		<p>facilitación expositiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005 • Ingeniería del Menú, Carlos Durón García. Editorial Trillas 2011 • El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009
11	Administración de Operaciones: Compras, almacén y producción / Control de Alimentos y Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y discusión de clase con facilitación expositiva • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Beverage Management , Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008. • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D.



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

			<p>Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ingeniería del Menú, Carlos Durón García. Editorial Trillas 2011 • El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009
12	Desarrollo de Concepto : Plan de Negocios para la industria restaurantera	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y discusión de clase con facilitación expositiva • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Berverage Management , Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008. • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005 • Ingeniería del Menú, Carlos



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

			<p>Durón García. Editorial Trillas 2011</p> <ul style="list-style-type: none"> • El éxito restauranero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009 • El plan de Negocios para la industria Restaurantera, Carlos Durón García , Editorial: Trillas 2014
13	Desarrollo de Concepto : Plan de Negocios para la industria restaurantera / Retroalimentación de los temas vistos	<ul style="list-style-type: none"> • En base a lectura previa de los alumnos se realizará debate y discusión de clase con facilitación expositiva • Se irán tomando notas de aprendizaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Food & Berverage Management , Bernard Davis, Editorial: Elsevier 2008. • Discovering Hospitality and Tourism , The world's Greatest Industry ,Jack D. Ninemeier, Joe Perdue , Editorial : Pearson 2005



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

			<ul style="list-style-type: none"> • Ingeniería del Menú, Carlos Durón García. Editorial Trillas 2011 • El éxito restaurantero, habilidades directivas, Carlos Durón García, Trillas 2009 • El plan de Negocios para la industria Restaurantera, Carlos Durón García, Editorial: Trillas 2014
14	Evidencia 3- Examen y entrega de Producto Integrador (Menú Elaborado)	<ul style="list-style-type: none"> • En base al aprendizaje a la fecha, se aplica el primer examen teórico-conceptual (2) y entrega de Producto Integrador (Realización de un Menú) 	
15	Firma de Calificaciones	Entrega de resultados	N/A
16	Entrega de Resultados en SIASE	N/A	N/A
17	Asesoría de segunda oportunidad	Actividades, evidencias y	N/A



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

		exámenes	
18	Curso de segunda oportunidad	Actividades, evidencias y exámenes	N/A
19	Curso de segunda oportunidad	Actividades, evidencias y exámenes	N/A
20	Entrega de resultados	Entrega de resultados	N/A

ACTIVIDADES PARA EL ALUMNO

Asistencia en clase.
Evidencias
Exámenes
Presentaciones, lectura previa, participación e Iniciativa

EVALUACIÓN

	%
Evidencia 1: Presentación, Comparativo de 2 restaurantes de la localidad	15
Evidencia 2: Examen teórico – conceptual (1º)	20
Evidencia 3: Examen teórico – conceptual (2º)	20
Evidencia 4: Construcción de un Menú	15
Producto Integrador de Aprendizaje de la Unidad	25
Asistencia	5
Total	100

BIBLIOGRAFÍA TEXTO

Nombre del	Food & Beverage Management
------------	----------------------------



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

Libro:	
Autor (es):	Bernard Davis
Editorial:	Elsevier
Fecha de publicación:	2008
Nombre del Libro:	Discovering Hospitality and Tourism , The world´s Greatest Industry
Autor (es):	Jack D. Ninemeier, Joe Perdue
Editorial:	Pearson 2
Fecha de publicación:	2005
Nombre del Libro:	Ingeniería del Menú
Autor (es):	Carlos Durón
Editorial:	Trillas
Fecha de publicación:	2011
Nombre del Libro:	El éxito restaurantero, habilidades directivas
Autor (es):	Carlos Durón
Editorial:	Trillas
Fecha de publicación:	2009
Nombre del Libro:	El plan de Negocios para la industria Restaurantera.
Autor (es):	Carlos Durón
Editorial:	Trillas
Fecha de publicación:	2014



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Anexo 8.3

Programa Condensado

ccp. Secretarios Académicos

ccp. Auxiliar Académico

ccp. Alumno



FCPyRI

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES