



Anexo 8.3



Programa Condensado

| | |
|--|---|
| Materia o unidad de aprendizaje: Gestión de Alimentos y Bebidas | Última actualización: Febrero 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 restauranero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009 |



Anexo 8.3



Programa Condensado

| | | | |
|---|---|---|--|
| 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 restauranero, 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 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 restauranero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009 |



Anexo 8.3



Programa Condensado

| | | | |
|---|---|---|--|
| 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 restauranero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009 |
| 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 & 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 restauranero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009 |



Anexo 8.3



Programa Condensado

| | | | |
|---|---------------------|---|--|
| 7 | 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 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• Ingeniería del Menú, Carlos Durón García. Editorial Trillas 2011• El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009 |
|---|---------------------|---|--|



Anexo 8.3



Programa Condensado

| | | | |
|---|---|---|--|
| 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: <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> | <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• 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 |



Anexo 8.3
Programa Condensado



| | | | |
|----|---------------------------|---|--|
| 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 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• Ingeniería del Menú, Carlos Durón García. Editorial Trillas 2011• El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009 |
|----|---------------------------|---|--|



Anexo 8.3



Programa Condensado

| | | | |
|----|---|---|--|
| 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• ETREGA EVIDENCIA 3. Menú elaborado. | <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• Ingeniería del Menú, Carlos Durón García. Editorial Trillas 2011• El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009 |
|----|---|---|--|



Anexo 8.3



Programa Condensado

| | | | |
|----|---|---|--|
| 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 & Beverage Managment, 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 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 |
|----|---|---|--|



Anexo 8.3



Programa Condensado

| | | | |
|----|---|--|---|
| 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 & 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 plan de Negocios para la industria Restaurantera, Carlos Durón García , Editorial: Trillas 2014 |
| 14 | Evidencia 3- Examen y entrega de Producto Integrador. | <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. | <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 |
| 15 | Presentación Gastronómica del PIA | N/A | N/A |
| 16 | Entrega de Resultados en SIASE | N/A | N/A |
| 17 | Asesorías segunda Oportunidad | N/A | N/A |
| 18 | Segunda Oportunidad | N/A | N/A |
| 19 | Segunda Oportunidad | N/A | N/A |
| 20 | Entrega de Resultados en SIASE | N/A | N/A |



Anexo 8.3

Programa Condensado



ACTIVIDADES PARA EL ALUMNO

Asistencia en clase.

Evidencias

Exámenes

Presentaciones, lectura previa, participación e Iniciativa

EVALUACIÓN

| | |
|---|------------|
| Evidencia 1: <i>Ensayo: Propuesta de diferenciación en el manejo de un servicio de alimentos y bebidas.</i> | 10 |
| Evidencia 2: Examen teórico – conceptual (1º) | 20 |
| Evidencia 3: <i>Menú de categoría a elección.</i> | 15 |
| Evidencia 4: Examen teórico – conceptual (2º) | 20 |
| Producto Integrador de Aprendizaje de la Unidad | 30 |
| Exposición de casos de estudio | 5 |
| Total | 100 |

BIBLIOGRAFÍA TEXTO

- 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
- 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
- Administración de Servicios de alimentos, Julia Reay, Editorial. Trillas 2008
- El restaurante como Empresa , Carlos Durón García , Editorial Trillas 2008
- El éxito restaurantero, habilidades directivas ,Carlos Durón García , Trillas 2009
- Empresas de Restauración Alimentaria, Ma. Del Mar Araluce Letamendia Editorial Díaz de Santos 2001
- Control de costos de Alimentos y Bebidas 1 y 2, Alfredo Youshimatz Nava , Trillas 2006



Anexo 8.3
Programa Condensado



ccp. Alumno