



**UANL**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

Universidad Autónoma de Nuevo León  
Facultad de Ciencias Políticas y  
Relaciones Internacionales



**FCPyRI**

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES

## GUÍA DE ESTUDIO

Para examen de tercera y quita oportunidad

<b>Materia o unidad de aprendizaje:</b> Gestión de Alimentos y Bebidas	<b>Última actualización:</b> Enero 2020
<b>Licenciatura:</b> Relaciones Internacionales.	<b>Plan:</b> 401
<b>Semestre:</b> 7°	<b>Créditos:</b> 3
<b>Elaborado por:</b> M.R.I Karen Jeraldín Ramos Lizárraga	
<b>Contacto.</b> karen.ramos1712@gmail.com	<b>Academia de Turismo</b>

### Temas

- 1. Introducción a la industria restauranera**
  - a. Concepto de restaurante
  - b. Clasificación de restaurantes
  - c. Tipos de servicios
- 2. Calidad en el servicio de alimentos y bebidas**
  - a. Distintivo H
  - b. Distintivo M
  - c. Punto Limpio
- 3. Mercadotecnia para la industria restaurantera.**
- 4. Equipo y mobiliario de cocina**
- 5. Descripción de puestos en restaurante.**
  - a. Cocina
  - b. Salón comedor
- 6. Ingeniería y confección de menú**

### Bibliografía

Durón, C. (2011). Ingeniería del menú. *México: Trillas.*

García, C. D. (2009). *El éxito restaurantera: habilidades directivas.* Trillas.

Osorio, J. S., & Camacho, S. M. (2015). El plan de negocios para la industria restaurantera. *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA*, 3(6).



**UANL**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN®

**Universidad Autónoma de Nuevo León**  
**Facultad de Ciencias Políticas y**  
**Relaciones Internacionales**

**GUÍA DE ESTUDIO**  
**Para examen de tercera y quinta oportunidad**



**FCPyRI**

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES