



SÍLABO

ASIGNATURA: ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (A&B) CÓDIGO: 101355

I. DATOS GENERALES

1.1. Departamento Académico	Gestión Empresarial
1.2. Escuela Profesional	Administración Turismo y Negocios Internacionales
1.3. Programa de estudios	Administración de Turismo
1.4. Plan de estudios	2019
1.5. Ciclo de estudios	VI
1.6. Créditos	3
1.7. Requisito	Administración de Empresas Turísticas
1.8. Modalidad	Presencial
1.9. Semestre académico	2023-II
1.10. Duración	16 Semanas
1.11. Horas semanales	1.11.1. Horas de Teoría : 2 Horas
	1.11.2. Horas de Práctica: 2 Horas
1.12. Horario	Jueves 11:20 – 13:00 Viernes 09:40 – 11:20
1.13. Inicio de clases	02 de octubre del 2023
1.14. Termino de clases	19 de enero del 2024
1.15 Docente coordinador	Mg. Carmen J. Aguirre Castro caguirre@unfv.edu.pe
1.16 Docente de la asignatura	Mg. Carmen J. Aguirre Castro caguirre@unfv.edu.pe

II. SUMILLA

La asignatura pertenece al área curricular de estudios de especialidad, es teórico – práctica y tiene el propósito de facilitar el desarrollo de conocimientos y aprendizaje de los conceptos y técnicas aplicativas en la gestión y optimización de los recursos, y la planificación del servicio en la administración de las empresas de alimentos y bebidas de acuerdo a los estándares de la calidad en el servicio logrando satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes.

Desarrolla las siguientes unidades aprendizaje: 1. Administración de Empresa de Alimentos y Bebidas. 2. Planificación y Protocolo de Servicios para Alimentos y Bebidas. 3. Gestión de Servicios para Alimentos y Bebidas. 4. Logística de Servicios para Alimentos y Bebidas.

La tarea académica exigida al estudiante es Elaborar el proceso de planificación y protocolo del servicio en un restaurante.

III. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Organiza y desarrolla técnicas de administración, control y costos de establecimientos de restauración, casinos, clubes y discotecas, de acuerdo con normas de calidad establecidas, con la finalidad de lograr la máxima rentabilidad y productividad de la empresa.

IV. UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD 1: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.					
Logro de aprendizaje: Identifica y valora los diferentes tipos de establecimientos de alimentos y su categorización.					
SEMANA	Contenido Temático	Sesiones de Aprendizaje)	Recursos	Tipo de Sesión	Evidencia de Aprendizaje
N°01 02 -07 octubre	La empresa de Restauración, Conceptos generales. Introducción	Investiga y analiza el origen de los bares según su tipo y características principales	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Video: Sector Público. Proyector Pizarra	Presencial	Prueba de entrada Organizador Visual: Mapa conceptual
N°02 9 -14 octubre	Ubicación de la empresa de servicio y Producción= producto	Conoce los diferentes tipos de restaurantes.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Video: Sector Público. Proyector Pizarra	Presencial	Infografía del tema desarrollado en equipos
N°03 16- 21 octubre	Características, modelos y Organigramas	Identifica, analiza y compara estructuras organizacionales y funciones básicas de los Restaurantes	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Video: Sector Público. Proyector Pizarra	Presencial	Informe de trabajo practico
N°04 23 -28 octubre	Estructura del mercado y tipos de restauración	Identifica cuales son los requisitos que tienen que cumplir para su funcionamiento y apertura.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector	Presencial	Solución de caso de estudio presentando.

UNIDAD 2: PLANIFICACIÓN Y PROTOCOLO DE SERVICIOS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- **Logro de aprendizaje:** Reconoce e identifica las funciones y responsabilidades en una empresa de negocios de A & B.

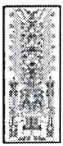
SEMANA	Contenido Temático	Sesiones de Aprendizaje)	Recursos	Tipo de Sesión	Evidencia de Aprendizaje
N°05 30 octubre -4 noviembre	Descripción del puesto de la Gerencia de Restaurante y Bebidas, Control y Evaluación	Participación en debate de la problemática que existe en la actualidad para la Gestión en estos establecimientos.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector	Presencial	Organizador Visual: Mapa conceptual
N°06 6-11 noviembre	La Relación con el Personal y otras funciones y motivación	Analizar los problemas observados y conclusiones acertadas en las empresas hoteleras	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector	Presencial	Infografía del tema desarrollado en equipos
N°07 13-18 noviembre	Procedimientos y formatos gerenciales	Elaborar y analizar reportes gerenciales.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector	Presencial	Informe de trabajo practico
N°08 20-25 noviembre	Descripción del puesto de la Gerencia de Restaurante y Bebidas, Control y Evaluación	Participación en debate de la problemática que existe en la actualidad para la Gestión en estos establecimientos.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos	Presencial	Organizador Visual: Mapa conceptual
EVALUACIÓN PARCIAL (UNIDAD N°1 -2)					

UNIDAD 3: GESTIÓN DE SERVICIOS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS.					
<i>Logro de aprendizaje: Identifica las responsabilidades, funciones de las posiciones laborales en una empresa de negocios de A & B.</i>					
SEMANA	Contenido Temático	Sesiones de Aprendizaje)	Recursos	Tipo de Sesión	Evidencia de Aprendizaje
Nº09 27 noviembre- 2 diciembre	Descripción de los Puestos de Alimentos y Bebidas. Contralor, chef ejecutivo.	Exposición de casos y situación actual sobre el tema de los restaurantes.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Mapa Conceptual Exposición Trabajos
Nº10 4-9 diciembre	Viaje de estudios a Tarapoto (Visita de restaurantes). Maître, Capitán, mozos Funciones Principales.	Visita de estudios para conocer la situación actual de los restaurantes de la zona.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Presenta una infografía
Nº11 11-16 diciembre	Jefe de Bares, Bartender. Sommelier	Exposición de casos y situación actual sobre el tema de los restaurantes	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Organizador Visual
Nº12 18-23 diciembre	Procedimientos y estándares del área	Identificación de las funciones de las áreas de AA & BB.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Elabora un cuadro comparativo

UNIDAD 4: LOGÍSTICA DE SERVICIOS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Logro de aprendizaje: Elabora, analiza y establece estrategias de gestión en costos para el área de A & B

SEMANA	Contenido Temático	Sesiones de Aprendizaje)	Recursos	Tipo de Sesión	Evidencia de Aprendizaje
N°13 25-30 diciembre	El Control y Costo, Proceso Administrativo de Compras.	Exposición de casos y situación actual sobre el tema	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Elabora un cuadro comparativo.
N°14 1-6 enero	El Control y Costo, Proceso Administrativo del Almacén	Exposición de casos y situación actual sobre el tema	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Realiza un análisis de lectura en la que hace una crítica constructiva.
N°15 8-13 enero	Costos de Alimentos y Bebidas Ratios de los costos y de las Utilidades.	Exposición de casos y situación actual sobre el tema	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Informe de trabajo practico.
N°16 15-20 enero	Costos de los Menús, Mermas.Rendimientos.	Prácticas y solución de casos	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Elabora línea de tiempo del desarrollo del programa.
EVALUACIÓN FINAL (UNIDAD N°3 -4)					



V. METODOLOGÍA

5.1 Estrategias centradas en el aprendizaje

Los estudiantes aplicaran las diferentes técnicas de estudio, elaboración de organizadores visuales, ensayos científicos, organizaciones grupales, mesas redondas, informes de laboratorio, lecturas y audición de libros digitales, búsqueda de información en bibliotecas digitales y físicas.

5.2 Estrategias centradas en la enseñanza

El docente se constituye en un auténtico mediador entre la cultura, la ciencia, los saberes académicos y las expectativas de aprendizaje de los estudiantes; por ello organiza, orienta y facilita, con iniciativa y creatividad el proceso de construcción de conocimientos de sus estudiantes, así como la formación actitudinal del futuro profesional. Para ello utiliza estrategias de enseñanza novedosas centradas en: a) Estrategias convencionales: Lluvia de ideas, ilustraciones, clases prácticas, talleres, aprendizaje cooperativo, resolución de ejercicios y problemas; y b) Recursos visuales: organizadores visuales e infografías.

5.3 Línea de investigación según Programa de Estudios

Gestión Empresarial e Inclusión Social

5.4 Acciones vinculadas al Aprendizaje en Servicio-AeS(RSU)

Durante el proceso de ejecución de la experiencia curricular, se puede considerar al Aprendizaje en Servicios, propuestas educativa que combina procesos de aprendizaje y servicio a la comunidad en un solo proyecto articulado en el que los estudiantes se forman al trabajar sobre necesidades reales del entorno con la finalidad de mejorarlo (Responsabilidad Social Universitaria)

VI. EVALUACIÓN

- De acuerdo con el Reglamento Académico de esta Casa Superior de estudios, en su artículo 13° señala lo siguiente: “Las evaluaciones se califican en escala vigesimal (de 1 a 20) en números enteros. La nota mínima aprobatoria es once (11). El medio punto (0.5) es a favor del estudiante”.
- Del mismo modo, el referido documento en su artículo 16°, señala: “Las evaluaciones son calificadas por los profesores responsables de la asignatura y entregados a los alumnos y las actas a la Dirección de Escuela Profesional, dentro de los plazos fijados”
- Asimismo, el artículo 36° menciona: “La asistencia de los alumnos a las clases es obligatoria, el control corresponde a los profesores de la asignatura. Si un alumno acumula el 30% de inasistencias injustificadas totales durante el dictado de una asignatura, queda inhabilitado para rendir el examen final y es desaprobado en la asignatura, sin derecho a rendir examen de aplazado, debiendo el profesor, informar oportunamente al director de Escuela”
- La evaluación de los estudiantes se realizará de acuerdo a los siguientes criterios:



Nº	CÓDIGO	NOMBRE DE LA EVALUACIÓN	PORCENTAJE
01	EP	EVALUACIÓN PARCIAL	30%
02	EF	EVALUACIÓN FINAL	30%
03	TA	TRABAJOS ACADÉMICOS	40%
TOTAL			100%

La Nota Final (NF) de la asignatura se determinará de acuerdo con la siguiente manera:

$$NF = EP * 30 \% + EF * 30 \% + TA * 40 \%$$

VII. FUENTES DE INFORMACIÓN

7.1 Básica

- Aranda, A. (2004). *Gestión Económica de Hoteles*. España. Centro de Altos Estudios Ramón A.
- Artacho, M (2017). *Gestión de departamentos de servicios de alimentos y bebidas*. 1ra.Edición. España
- Degrossi, M (2018). *Alimentos y bebidas: su gerenciamiento en hoteles y restaurante*. 2a edición. España:
- Gallego, Jesús Felipe. 2002 *Manual Práctico de Restaurante*. Paraninfo.
- García Gil, F. (2008) *Técnicas de Servicio y Atención al Cliente*” Ed. Trillas
- Lara, J. (2007). *Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles*. México; Limusa
- Mestres, J. (2006). *Técnica y Dirección Hotelera*. España: Gestión 2006 S.A.
- Morfin, M.(2002) “*Administración de comedor y bar*.” Ed. Tercer Milenio.

7.2 Complementaria

- <https://grandhotelier.com/alimentos-y-bebidas/>
- <https://www.gestiopolis.com/la-administracion-gastronomica/>

Lima,02 de octubre 2023



Dr. Carlos Tello Malpartida
Director del Departamento Académico
Código: 86304
Correo electrónico: ctello@unfv.edu.pe

Mg. Carmen Aguirre Castro
Docente
Código: 2012011
Correo electrónico: caguirre@unfv.edu.pe