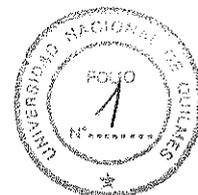


UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Departamento de Ciencias Sociales



CARRERA: LICENCIATURA EN ADMINISTRACION HOTELERA
CICLO LECTIVO: 2003
ASIGNATURA: **GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**
ALUMNOS LIBRES

OBJETIVOS:

Lograr que el alumno interprete y desarrolle las distintas técnicas de administración de empresas gastronómicas en todas sus modalidades., Como así también entender el negocio gastronómico desde una perspectiva gerencial. Al terminar el ciclo lectivo de esta asignatura, el alumno estará capacitado para desarrollar, y planificar las distintas áreas directivas de un negocio gastronómico Como así también, que este capacitado para desenvolverse operativamente en empresas hoteleras.

PROGRAMA

Unidad N°1: Introducción al Emprendimiento

- Escenario macroeconómico de la gastronomía
- Tipologías de emprendimiento. Tipos de inversión
- Disponibilidad de capitales
- Regiones. Zonas y los argumentos competitivos
- Estudio de las áreas fundamentales del negocio

Unidad N°2: Mercadotecnia

- Objetivos generales y específicos del emprendimiento a corto, mediano y largo plazo. Estrategias: generales y funcionales. La calidad como estrategia diferenciadora.
- Estudio del mercado gastronómico
- Segmentos, perfiles, competencia directa e indirecta.
- Diseño del producto: El menú
- Estrategia de posicionamiento: Análisis y decisiones
- Diseño de los precios de venta: Ventas y su planificación.
- Diseño de la plaza: Ubicación de las mesas y rotación
- Estrategia de Marketing. Planificación de la campaña publicitaria
- Promoción, publicidad y merchandising aplicados al negocio gastronómico.

Unidad N°3: Recursos Humanos

- Estructura formal de la empresa (organigrama)
- Planificación de la Unidad de Negocios
- Reclutamiento y selección de personal.
- Perfiles.
- Inducción.
- Adaptación del personal a la cultura de la empresa.
- El trabajo en equipo.



- Capacitación continua
- Liderazgo, Motivación e Incentivos, distintos tipos.

Unidad N°4: Producción

- Diseño de la estructura física del emprendimiento. Diseño de espacios. Participación relativa para una mayor eficiencia
- Instalaciones apropiadas. Equipamientos y Herramientas necesarias. Ventajas y Desventajas.
- Compras, recepción y almacenamiento. Planificación. Documentación
- Política de proveedores. Forma de selección. Plazos de pagos. Pedidos y entregas.
- Preparación y elaboración del producto
- Estandarización de la receta y costeo de los productos
- Desperdicios, merma y vida útil

Unidad N°5: Aspectos Económicos y Financieros

- Presupuesto económico y financiero
- Herramientas contables. Amortizaciones
- Proyección de ventas
- Rentabilidad.
- Créditos otorgados, préstamos. Ampliaciones.
- Recupero del Capital invertido.

FORMA DE EVALUACION:

Los alumnos libres, deberán seleccionar un establecimiento gastronómico y realizar un trabajo práctico analizando todos los puntos del programa. En el examen libre constará de una evaluación oral sobre los puntos del programa en base a la bibliografía obligatoria y sobre el trabajo práctico realizado.

BIBLIOGRAFIA OBLIGATORIA

Administración de Restaurante, Felipe Gallego, Ed. Paraninfo.
Administración de servicios de alimentos, Charles E. Eshbach
El Hotelero, Mauricio Bermudez, Ed. Universidad de la Sabana.
El Restaurante como Empresa, Carlos Duron García, Ed. Trillas.
Food & Beverage Management, Davis & Lockwood
Apuntes del Profesor

Los alumnos que se presenten como libres deberán contactar a la Dirección de la carrera con tiempo suficiente para el asesoramiento con respecto al trabajo que deben presentar.