



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

CARRERA : ADMINISTRACION HOTELERA

ASIGNATURA :

Sistema de Abastecimiento para Hotelería y
Gastronomía

Programa para Alumnos Libres

PROFESOR: José Luis Sebastián



AREA: Administración

CURSO: Sistema de Abastecimiento para Hotelería y Gastronomía 2001

NUCLEO: Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

HORARIO: Jueves 20 a 23

DOCENTE: Tco. Sebastián José Luis

E-MAIL: jlseba@unq.edu.ar

Programa de Alumnos Libres.

Unidad 1

Objetivo: Analizar el proceso de compras identificando las variables que intervienen en el mismo.

- Las fases fundamentales en el proceso de compras.
- Distintas necesidades de aprovisionamiento en empresas de tipo comercial y de servicios.
- Variables que determinan la rotación de existencias en empresas tipo y definir los indicadores utilizados habitualmente para su medida.
- Variables fundamentales que influyen en la decisión de compra.
- Variables que influyen en el coste de aprovisionamiento.
- Necesidades de aprovisionamiento

Unidad 2:

Objetivo: Establecer y aplicar procedimientos relativos a la información - documentación generada en la gestión de compras.

- Flujos de información entre los departamentos de producción, comerciales, de almacén y contabilidad que se generan en el proceso de compra.
- Documentación tipo que interviene en el proceso de compra.
- Información relevante que debe registrarse en el archivo de proveedores.
- Libros - registro utilizados en la gestión de compras, precisando los que son prescriptivos.
- Formas y medios de pago más utilizados.

Unidad 3:

Objetivo: Establecer y aplicar procedimientos de gestión y valoración de existencias.

- Procedimientos de gestión y control derivadas de las características de los distintos tipos de existencias.
- Variables que determinan el coste de almacenamiento.
- Métodos de control de "stocks".

Unidad 4:

Objetivo: Utilizar aplicaciones informáticas de gestión de compras y almacén.

Introducción a las aplicaciones informáticas.

Describir las funciones y procedimientos fundamentales de las aplicaciones instaladas.

Bibliografía Obligatoria.

KLEIN, Miguel Angel- La Función de Compras - Ediciones Macchi - 1994

MESTRES SOLER, Juan R .-Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera- Ediciones Gestión 2000 - 1995 - CAPITULO 23-

LARDENT Alberto R. y Otros - Técnicas de Organización Sistemas y Métodos - Editorial Club de Estudios - 1984 - CAPITULOS III - IV - VI - VII - XII 2. Pgs 437 a 472

Bibliografía de Consulta.

DORADO, Jose A. - Organización y Control de Empresas en Hostelería y Turismo - Editorial Síntesis - 1996

REGIMEN DE ESTUDIO PARA LA MATERIA.

CONDICIONES GENERALES.

1) EL ALUMNO DEBERA APROBAR UN EXAMEN PRACTICO ESCRITO QUE CONTENDRA EL TEMARIO APLICADO DE LA BIBLIOGRAFIA GENERAL CON LOS PUNTOS DEL TRABAJO PRACTICO DESARROLLADO EN LA CURSADA DE LA MATERIA (VER ANEXO 1)

2) EL ALUMNO DEBERA RESPONDER EN FORMA ORAL SOBRE EL PROGRAMA GENERAL DE LA MATERIA CON LA PROFUNDIDAD QUE EL DOCENTE CONSIDERE ADECUADA.

ANEXO 1.

AREA: Administración

CURSO: Sistema de Abastecimiento para Hotelería y Gastronomía 2001

NUCLEO: Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

HORARIO: Jueves 20 a 23

DOCENTE: Tco. Sebastián José Luis

E-MAIL: jlseba@unq.edu.ar

Guía de Trabajos Prácticos Para la Materia Sistemas de Abastecimientos Para la Hotelería y Gastronomía.

Dado un tipo de empresa hotelera desarrollar:

1ra. Etapa.

1. La departamentalización de la misma.
2. Los grados de autoridad y responsabilidad, respecto de el Sistema de Provisiones.
3. Las herramientas con las cuales se contará a fin de que el sistema opere satisfactoriamente
4. El listado de los artículos habituales. Almacenables y no almacenables.

2da. Etapa Organización del área de abastecimientos.

1. Organigramas y manuales de funciones.
2. Políticas sobre artículos y participantes del sistema.

3ra. Etapa. El sistema de abastecimientos.

1. Circuitos.
2. Formularios.
3. Organización de los espacios físicos.
4. Gestión de depósitos

4ta. Etapa. El sistema de Proveedores.

1. Bases de datos.
2. Fuentes de información.
3. Presupuestos y selección de proveedores.

5ta. Etapa.

Procedimiento de control interno.