



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES**

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES**

**CARRERA : ADMINISTRACION HOTELERA**

**ASIGNATURA :**

Sistema de Abastecimiento para Hotelería y  
Gastronomía

**2002**

**Programa para Alumnos Libres**

**PROFESOR: José Luis Sebastián**







## **ANEXO 1.**

---

**AREA:** Administración

**CURSO:** Sistema de Abastecimiento para Hotelería y Gastronomía 2002

**NUCLEO:** Ciclo de Especialización. Núcleo de Cursos Electivos

**HORARIO:** Martes de 14.00 a 17.00

**DOCENTE:** Prof. 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.