



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
LICENCIATURA EN ADMINISTRACION HOTELERA**

PROGRAMA PARA LIBRES

ASIGNATURA: GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

NÚCLEO AL QUE PERTENECE: Ciclo Superior de la licenciatura en Administración Hotelera. Núcleo de Cursos Básico Obligatorios.

CICLO LECTIVO: 2006

CREDITOS. 8

OBJETIVOS:

Lograr que el alumno conozca el entorno de la empresa gastronómico, dentro y fuera del ámbito hotelero. Con estos conceptos aprenda a desarrollar técnicas para la administración de empresas gastronómicas en todas sus formatos, y así entender el negocio y la empresa. Que también desarrolle una visión gerencial. Al terminar el ciclo lectivo de esta asignatura, el alumno estará capacitado para planificar las distintas áreas del negocio, sea este una unidad dentro de la empresa hotelera, así como el negocio independiente.



UNIDAD N° 1 – Generalidades de la Empresa gastronómica
Mercado gastronómico – Consideraciones iniciales del negocio

Bibliografía obligatoria

- Bacigalupo, M. Julia y Otros EL MERCADO GASTRONOMICO
- Cooper, Bryan y Otros COMO INICIAR Y ADMINISTRAR UN
RESTAURANTE
Cap. 5-6-7-8-9-10

UNIDAD N° 2 - Procesos Productivos de la empresa gastronómica
Las funciones genéricas – Organización – Producción – Servicio – Aprovisionamiento –
Manejo de Stocks – Control de costos de producción – Gestión de espacios y Equipamiento

Bibliografía obligatoria

- Cooper, Bryan y Otros COMO INICIAR Y ADMINISTRAR UN
RESTAURANTE
Cap. 1-2-11
- Bayón Mariné, Fernando y Otro OPERACIONES Y PROCESOS de producción en el
Sector turístico.
Cap. 16
- Eshbach, Charles ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE
ALIMENTOS
Cap. 7
- Gallego, Jesús F. GESTION DE HOTELES, Una Nueva Visión
Cap. 9 (Pags. 524-580)

UNIDAD N° 3 – El proceso de planificación de la empresa gastronómica
La planificación estratégica del negocio - Diseño del menú – Estrategias de precios –
ingeniería del menú – Las compras, objetivos y especificaciones – El proceso de compras y
almacenamiento – La organización de la producción – La planta de personal.

Bibliografía obligatoria

- Bacigalupo, M. Julia y Otros LA GESTION GASTRONOMICA
RECURSOS HUMANOS
- Cooper, Bryan y Otros COMO INICIAR Y ADMINISTRAR UN
RESTAURANTE
Cap. 3-4
- Ojugo, Clement CONTROL DE COSTOS EN RESTAURACION
Cap. 2-3-8



UNIDAD N° 4 – El proceso de Administración de la Empresa Gastronómica I
Controles y beneficios – El costo de producción – El inventario y su control – Diferentes controles sobre la producción.

Bibliografía obligatoria

Bacigalupo, M. Julia y Otros

INTRODUCCION A LOS PRECIOS DE VENTA

Cooper, Bryan y Otros

COMO INICIAR Y ADMINISTRAR UN RESTAURANTE

Cap. 13

Ojugo, Clement

CONTROL DE COSTOS EN RESTAURACION

Cap. 4-5-6

UNIDAD N° 5 - El proceso de Administración de la Empresa Gastronómica II
La cuenta del cliente – Informes de producción – Operaciones de caja y su control.

Bibliografía obligatoria

Ojugo, Clement

CONTROL DE COSTOS EN RESTAURACION

Cap. 7

UNIDAD N° 6 – La economía de la empresa

Costo/Volumen/Beneficio – Calculo de costos para la empresa Gastronómica – El punto de equilibrio.

Bibliografía obligatoria

Ojugo, Clement

CONTROL DE COSTOS EN RESTAURACION

Cap. 9

UNIDAD N° 7 – La mercadotecnia en la empresa gastronómica

El plan estratégico de la empresa y el plan de Marketing – El material impreso – La publicidad y la promoción del restaurante.

Cooper, Bryan y Otros

COMO INICIAR Y ADMINISTRAR UN RESTAURANTE

Cap. 12

González, Lidia y Otro

DIRECCION HOTELERA Operaciones y procesos

Cap. 16



Bibliografía General Obligatoria

Gallego Jesús Felipe

MANUAL PRACTICO DEL RESTAURANTE.
1991; Ed. Paraninfo; Madrid; España

Youshimatz Nava, Alfredo

CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS I; 1991;Ed. Diana; México

EVALUACION:

El examen libre constará de 2 instancias:

- 1) un examen escrito en que se desarrollará un tema y/o se resolverá un caso o ejercicio aplicando los conocimientos propios de la asignatura.
Una vez aprobado el examen escrito se pasará al examen oral.
- 2) un examen oral en que el alumno deberá responder sobre cualquier punto del programa y su correspondiente bibliografía obligatoria especificada para cada unidad incluyendo el material consignado como bibliografía general obligatoria. Además de la bibliografía obligatoria

La nota del final será el promedio de las 2 instancias mencionadas, siempre que en cada una de ellas obtenga como mínimo una calificación de 4 (cuatro)