

1967

GASTRONOMIA HOTELERA I

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

CARRERA: Técnico en Administración hotelera

ASIGNATURA: Gastronomía Hotelera I

DOCENTE: María Elisa Cousté

REGIMEN DE CURSADA: Cuatrimestral

CARGA HORARIA SEMANAL: 2 horas

REQUISITOS PARA LA APROBACION DE LA CURSADA: Trabajos prácticos. Parciales.

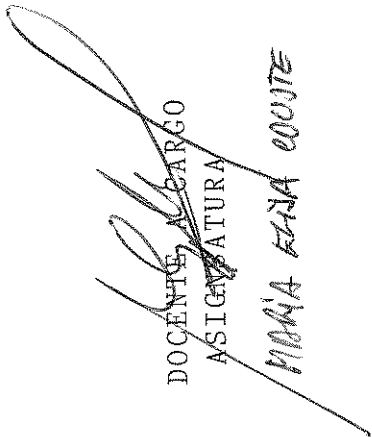
EVALUACION: Exámen final

METODOLOGIA PARA EL DICTADO DE LA MATERIA: Exposiciones, trabajos en grupo, medios audiovisuales.

OBJETIVOS GENERALES:

- Ubicar el servicio de alimentos y bebidas como un área fundamental de la actividad hotelera.
- Identificar los distintos tipos de establecimientos de alimentos y bebidas, tanto dentro del hotel, como extra-hoteleros

DOCENTE A CARGO
SIGNATURA



MARIA ELISA COUSTE

COORDINACION DE
LA CARRERA

GASTRONOMIA HOTELERA I

UNIDAD I:

OBJETIVOS:

- Reconocer los orígenes históricos del "comer fuera de casa"
- Identificar los distintos tipos de establecimientos de alimentos y bebidas

CONTENIDOS:

- I.1. Antecedentes históricos del restaurante.
- I.2. Los precursores del restaurante: Boulanger, A.Beauvilliers, Brillat-Savarin.
El restaurante en Estados Unidos.
- I.3. Clasificación de los establecimientos gastronómicos.
Tipos de servicio. Tipos de Menú. Categorías.
 - Restaurantes de servicio a la mesa
 - Restaurantes con servicio en mostrador
 - Restaurantes de autoservicio.

BIBLIOGRAFIA:

- Lundberg, D.E. ORGANIZACION Y ADMINISTRACION DE HOTELES Y RESTAURANTES. T.2. Cap.7.
- Aikin, Brenton R. MANUAL DEL MESERO Y LA MESERA. Cap.9
- Millo Casas, Lorenzo. GASTRONOMIA. Cap.1

UNIDAD II:

OBJETIVOS:

- Identificar las modalidades de servicio de alimentos y bebidas fuera del restaurante
- Analizar los sistemas de franquicias para la gestión de restaurantes.

CONTENIDOS:

- II.1. Modalidades especiales de servicio de alimentos.
- El Catering: Servicio de alimentos para comedores industriales, escolares, empresas, líneas aéreas, otros transportes, hospitales.
- II.2. Organización de restaurantes.
Gestión independiente.
Concesiones y franquicias
Alimentos y bebidas en hoteles.

BIBLIOGRAFIA:

Lundberg, D.E. Op.cit. Cap. 8

UNIDAD III:

OBJETIVOS:

- Reconocer y relacionar las distintas funciones que se desempeñan en un establecimiento gastronómico.
- Conocer y aplicar los criterios y políticas del dpto. de compras
- Conocer y aplicar los sistemas de almacenamiento .

CONTENIDOS:

- III.1. Organización de establecimientos gastronómicos.
Organigramas y funciones. Relaciones inter-áreas.
Compras. Planeación de compras. Políticas de compras.
Relaciones con proveedores.
Recepción de mercaderías. Almacenamiento

BIBLIOGRAFIA:

Ramos Martin, F. y Gonzalez Puga, A. ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Cap.5 y 7.

De La Torre, Francisco. ADMINISTRACION HOTELERA. T.2. Cap.11.

UNIDAD IV:

OBJETIVOS:

- Identificar los problemas de salubridad e higiene que se presentan en los establecimientos gastronómicos
- Conocer y aplicar los sistemas de control de higiene

CONTENIDOS:

- IV. 1. Sanidad e higiene en establecimientos gastronómicos.
- Sanidad en los alimentos
 - Manejo higiénico de alimentos
 - Higiene del medio
 - Higiene y el personal

BIBLIOGRAFIA:

National Institute for the Foodservice Industry.
MANEJO HIGIENICO DE VIVERES.

Comblence, Lambertine. ADMINISTRACION DE BAR, CAFETERIA Y RESTAURANTE. Cap.5

BIBLIOGRAFIA GENERAL:

Lundberg, D.E. ORGANIZACION Y ADMINISTRACION DE HOTELES Y RESTAURANTES. Barcelona. CENTRUM. 1986

Comblence, Lambertine L. ADMINISTRACION DE BAR, CAFETERIA Y RESTAURANTE. México.C.E.C.S.A. 1986

Ramos Martin, Fernando y Gonzalez Puga, Antonio. ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. México. C.E.C.S.A. 1987

De La Torre, Francisco. ADMINISTRACION HOTELERA.ALIMENTOS Y BEBIDAS. México. Trillas. 1984.

MILLO Casas, Lorenzo. GASTRONOMIA. Madrid. Ed. Pirámide. 1990

N.I.F.I. MANEJO HIGIENICO DE VIVERES. México. Limusa. 1976

