



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Departamento de Ciencias Sociales

CARRERA: LICENCIATURA EN ADMINISTRACION HOTELERA

ASIGNATURA: SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

AREA: Hotelería

NÚCLEO AL QUE PERTENECE: Ciclo Superior de la Licenciatura en Administración Hotelera. Núcleo de Cursos de Licenciatura.

CICLO LECTIVO: 2006

CARGA HORARIA SEMANAL: 4 HORAS

CREDITOS. 8

TIPO DE ASIGNATURA: TEORICO - PRACTICA

PROFESOR: HÉCTOR ALBERTO LEON

OBJETIVOS:

Introducir al alumno en el conocimiento general del departamento de Alimentos y Bebidas de un hotel, como unidad de negocios.
Dentro de este marco, el alumno al terminar el ciclo poseerá conocimientos de los diferentes sectores que involucran a la actividad gastronómica dentro y fuera del hotel.
Asimismo, adquiera conocimientos y herramientas respectivas a la actividad gastronómica, lo que podrá facilitar la inserción en el mercado laboral en puestos operativos, como también mejorar la calidad de la atención de los que estén desempeñándose en funciones relativas a la actividad.



PROGRAMA DE ESTUDIO -

Unidad 1: El negocio gastronómico

Fundamentos del negocio gastronómico. El Mercado de los clientes y el mercado de la competencia gastronómica. Descripción de las áreas de trabajo y sus características. El menú como concepto estratégico de negocio y sus variables. Tipos de menús, según el tipo de negocio. Menú variable y menú fijo. Menús Cíclicos. Menús estratégico de vinos y otras bebidas. Organigrama del personal: funciones y responsabilidades

Lectura obligatoria: Manual Básico de Técnicas y Procedimientos Gastronómicos
Manual – Pag. 23 a 30 – ED. Cesy 2004
Bacigalupo, Maria Julia – Mercado gastronómico – (en centro de fotocopiado)

Unidad 2: Organización de las operaciones

El flujo de alimentos en función del menú. El menú. Tipo de organizaciones. Función de las recetas. Selección de Proveedores. Función de las compras. Función de la producción y Función del Salón. Control de inventarios.

SAGYP – Guía de Buenas Practicas de Manufactura para Servicios de Comidas – Marzo 2003
Bacigalupo, Maria Julia – Selección de textos – (en centro de fotocopiado)

Unidad 3: Organización de las operaciones para Eventos y banquetes

Organigrama del departamento. Diferentes tipos de eventos, en función de las necesidades del cliente. Comercialización de eventos (ventas y realización de los mismos) Tipos de servicio. Equipamiento y Tecnología para cocina y salón.

Molina, Pepe – El hábitat del chef – UDECA - 2003

Unidad 4: El departamento de compras

Funciones de compras. Políticas de compra: Selección de proveedores. Recepción: procedimiento operativo estandarizado. Almacenamiento: en frío, en congelado y seco. Especificaciones de compras. Políticas de stock.

SAGYP – Guía de Buenas Practicas de Manufactura para Servicios de Comidas – Marzo 2003

Unidad 5: El menú y las materias primas

Introducción a las materias primas. Características y tipos de alimentos. Las materias primas y la seguridad alimentaria: grupos de alimentos peligrosos. Las materias primas y el rendimiento. Clasificación de las materias primas. Las materias primas y las comidas elaboradas.

Lectura obligatoria: Manual Básico de Técnicas y Procedimientos Gastronómicos – Pag. 117--326,

Unidad 6: El menú y las bebidas

El origen y la historia del vino. Las diferentes regiones productoras argentinas. Las cepas argentinas y su clasificación. Diferentes formas de elaboración del vino. Los vinos espumantes. Otras bebidas: Aperitivos, licores, destilados, la cerveza. Funciones del sommelier.

Dengis ,Jorge - El Manual del vino Argentino. (Ed. Albatros.)

Unidad 7: El menú y la producción

Funciones de la cocina: equipamientos y utensilios necesarios. Técnicas básicas de preparación. Las salsas madres: clasificación y preparación. Técnicas básicas de cocción.

Lectura obligatoria: Manual Básico de Técnicas y Procedimientos Gastronómicos –Pag. 37 –58 . Pag 85 a 112 -

Unidad 8: Servicio al comensal

Organigrama. Personal requerido según envergadura de operación. Sus funciones principales. Presentación de la mesa. Atención al cliente. Publicidad, Promociones y ventas. Marketing Gastronómico.

León, Alberto - Selección de textos (en centro de fotocopiado)

Unidad 9: Seguridad Alimentaria y Laboral

Introducción a la Seguridad Alimentaria – Conceptos de alimentos contaminados - Tipo de peligros – Origen de la contaminación– Las bacterias: Esporas y Toxinas – Factores de los alimentos y del medio ambiente que afectan las bacterias– Seguridad laboral y el profesionalismo – Responsabilidades de la empresa y los empleados - Acciones para la prevención de accidentes -

SAGYP – Guía de Buenas Practicas de Manufactura para Servicios de Comidas – Marzo 2003



MODALIDAD DE DICTADO: Presencial

EVALUACIÓN: Régimen de aprobación directa

1. 75% de asistencia a clase
2. Aprobación de dos Parciales con nota no menor a 4 (cuatro) puntos. Aprobación de un trabajo práctico abarcativo con exposición oral grupal (con nota no menor a 4 (cuatro) puntos.
3. Aprobación de otros trabajos prácticos determinados por la cátedra.

Bibliografía obligatoria:

Manual Básico de Técnicas y Procedimientos Gastronómicos
Sergio Núñez Bravo
Ed. CESYT, Buenos Aires, 2004
Primera Edición

Guía de Buenas Practicas de Manufactura para Servicios de Comidas
Secretaria de Agricultura, Ganadería , Pesca y Alimentos – Marzo 2003

Manual del vino Argentino
Jorge Dengis - Editorial Albatros.

Manual práctico de Restaurante.
J .Felipe Gallego - Ed. Paraninfo
Tercera edición.

Bibliografía consulta:

Administración de alimentos y bebidas
Jack D. Neimeyer
Instituto Educacional
De la Asociación Americana de Hoteles y Moteles, 1990
Segunda edición

Pepe Molina
El Hábitat del Cocinero
Unión de Chefs Argentinos – Mayo 2003

Guía Completa de Alimentos
Editorial Konemann, 1999