

Licenciatura: **TURISMO**

Materia: **ALIMENTOS, BEBIDAS Y OPERACIONES DE VENTAS**

Clave: P-LTU502

Modalidad: Escolarizada

Cuatrimestre: 5°

Horas: 4

OBJETIVO:

Que el alumno aprenda herramientas que le permitan operar y dirigir dentro de los establecimientos de los alimentos y bebidas, aprenda a interpretar los estados financieros de la empresa que representan y a establecer controles operativos y administrativos.

S	CLASE I	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	PRESENTACIÓN	Unidad 1 Los alimentos y bebidas como negocios	1.1 Amplitud y alcance de los servicios de alimentos y bebidas en la hotelería. 1.1.1 Bar, lobby bar.	1.1.2 Centro nocturno. 1.1.3 Restaurante de especialidades.
2	1.1.4 Cafetería. 1.1.5 Banquetes, eventos especiales de celebración, convenciones.	1.1.6 Snack bar, playa bar, club de playa.	1.2 Tendencias de los alimentos y bebidas en la hotelería.	1.3 Alianzas estratégicas en los Restaurantes.
3	1.3.1 Cadenas. 1.3.2 Franquicias.	1.4 Asociaciones de restaurantes.	1.5 La administración y proceso administrativo en los establecimientos.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
4	EXAMEN 1a. UNIDAD	Unidad 2 Criterios básicos de diseño para establecimiento de Alimentos y Bebidas	2.1 Estructura porcentual. 2.2 Resumen de áreas del restaurante por espacio de especialidades.	2.3 Resumen de áreas por espacio de cafetería.
5	2.4 Área de asientos. 2.5 Área de mesas.	2.6 Área de mesas con asientos en línea.	2.7 Máximos y mínimos por tipos de mesas. 2.8 Medidas de espacios entre mesas y sillas con circulación de servicio.	2.9 Área de barra
6	2.10 Área de preparación en cocina. 2.11 Área de refrigeración en cocina.	2.12 Área de lavado en cocina. 2.13 Especificaciones de mobiliario y equipo del restaurante de especialidades	2.14 Especificaciones de mobiliario y equipo de la cafetería.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO

7	EXAMEN 2a. UNIDAD	Unidad 3 Planeación del menú	3.1 Menú vs. Carta	3.1 Menú vs. Carta
8	3.2 Principales puntos a considerar para la planeación del menú.	3.3 Tipos de menú.	3.4 Formatos para establecer un menú.	3.5 Formatos para establecer una carta de bebidas.
9	3.6 Desarrollo de recursos y técnicas para obtener ideas.	3.6 Desarrollo de recursos y técnicas para obtener ideas.	3.7 Eventos especiales (banquetes).	3.7 Eventos especiales (banquetes).
10	3.8 Lista de elementos a considerar para un evento especial (banquetes).	3.8 Lista de elementos a considerar para un evento especial (banquetes).	3.9 Técnicas de comercialización del menú.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	Unidad 4 Compras y almacenes	4.1 Adquisición vs. Compras.	4.1 Adquisición vs. Compras.
12	4.2 Importancia de las buenas prácticas de recepción de mercancías.	4.2 Importancia de las buenas prácticas de recepción de mercancías.	4.3 Estándares y especificaciones para alimentos y bebidas.	4.3 Estándares y especificaciones para alimentos y bebidas.
13	4.4 Fuentes de abastecimiento.	4.4 Fuentes de abastecimiento.	4.5 Proceso de compra.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	EXAMEN FINAL			

**ACTIVIDADES
EN EL AULA
PERMITIDAS:**

- 1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron)
- 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla).
- 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas.
- 4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones.
- 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teoricamente.

**ACTIVIDADES
NO PERMITIDAS:**

1. Exámenes Orales.
2. Exposiciones como Evaluación.
3. Exposiciones.