



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

Visión

El Departamento de Estudios Turísticos, es una unidad académica, orientada a formar recursos humanos en las diversas áreas del turismo, (Desarrollo Turístico, Servicios y Mercadotecnia) apegado a estándares de calidad internacional de vanguardia, sus egresados se caracterizan por ser emprendedores y comprometidos con la sociedad, coadyuvando al desarrollo regional. Coadyuva al desarrollo turístico regional con bases sustentables a través de los proyectos de investigación y vinculación en conjunto con las comunidades de la región y realiza actividades de extensión y difusión de la cultura a través de sus eventos, rescatando aquellos valores que van en función del turismo. Sus académicos, forman una planta docente actualizada y capacitada en sus formaciones profesionales y didácticas, integrados en cuerpos académicos consolidados, cuyas funciones son las sustantivas del Departamento.

Perfil Profesiográfico

El Licenciado en Turismo es un profesionista capacitado para administrar los recursos humanos, naturales y culturales con que cuenta un país, estado o región, con el fin de aprovecharlos de manera sustentable en beneficio de la población y de los turistas, incidiendo en el desarrollo regional

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Estudios Turísticos

3.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Gestión de servicios de Alimentos y Bebidas

3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Licenciatura

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
I5511	Curso-taller			67		I5509

4.- ELABORADO POR:

Mtra. Ana Guadalupe Nuño Rodríguez

5.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

AGOSTO 2022

6.- NOMBRE DEL PROFESOR:



Mtra. Ana Guadalupe Nuño Rodríguez

7.- FORMACIÓN ACADEMICA

- **Licenciatura**
- **Especialidad en Alimentos y bebidas.**
- **Maestría en Educación, Investigación y Docencia.**

8.-EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **Barista en el mesón del café.**
- **Barista en el café la tradición.**
- **Auxiliar administrativo de la jefatura de Arte, Cultura y Turismo**
- **Directora de la Escuela de Artes Municipal**
- **Auxiliar administrativo de la Coordinación de Carrera**

9.- OBJETIVO GENERAL.

Describe en el cuadro siguiente el objetivo de desempeño conteniendo la audiencia, conducta, condición y grado

- A partir de los conocimientos teóricos el alumno aplicara las técnicas y bases para la gestión interna y externa para la competitividad y modernidad de una empresa de servicios de alimentos y bebidas en un 80%
- Comprender las funciones del administrador de Alimentos y Bebidas.
- Tramitología de un establecimiento de Alimentos y Bebidas.
- Conocer los métodos y técnicas para costear los elementos que integran el menú.

10.- OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- A partir de Exposiciones y Lecturas el alumno poseerá habilidades para establecer y manejar una empresa de alimentos y bebidas.
- Dada la información a partir de documentos e investigación el educando será capaz de gestionar ante las instituciones correspondientes el establecimiento de un lugar para el manejo de alimentos y Bebidas en su localidad de residencia



11.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos (conocimientos)	• Aprenderá a conocer la forma de gestionar interna y externamente un establecimiento de A y B.
Metodológicos (Aptitudes, capacidades y habilidades)	• Manejo de información para la gestión de los establecimientos de A y B.
Formativos (valores y actitudes)	• Trabajo de Equipo , propositivos • Actitud abierta a las gestiones de tramitología

12.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO (TEMÁTICO SINTETICO).

Unidad 1 Antecedentes de los restaurantes

1.1Historia de los restaurantes

1.2 Importancia de los establecimientos de alimentos y bebidas

1.2.1 Social

1.2.2 Económica

1.2 Conceptualización.

1.2.1 Repercusiones y perspectivas de los establecimientos de Ay B después del COVID

1.2.2 El papel del profesional en el área de A y B ante las dificultades del covid.

Unidad 2 Tipos y clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas

2.1 Por categoría



2.2 Por tipo de comida

2.3 Por su forma y variedad de servicio.

2.4 Por su forma de organización.

2.5 Cadena. o Franquicia.

Unidad 3 Los alimentos y bebidas como negocio.

3.1 Amplitud y alcance de los servicios de alimentos y bebidas en la hotelería

3.1.2 restaurante de especialidades, cafetería

3.1.3 Banquetes, eventos especiales de celebración, convenciones, curso de capacitación, seminario, ETC.

3.2 Tendencias de los alimentos y bebidas en la hotelería

3.3 Asociaciones de Restaurantes (CANIRAC, AMR, ANSCOR, DICARES A.C.)

Unidad 4 Criterios básicos de diseño para establecimientos de alimentos y bebidas

4.1 Estructura porcentual

4.3 Resumen de áreas del restaurante por espacio de especialidades

4.4 Áreas de asientos y área de mesas

4.5 Máximos y mínimos por tipos de mesas

4.6 Medidas de espacios entre mesas y sillas con circulación de servicio

4.7 Área de barra

4.8 Marketing para restaurantes y bares

Unidad 5 Planeación del menú y compras de almacenes

5.1 Menú vs. Carta

5.2 Principales puntos a considerar para la planeación del menú

5.3 Tipos de menú

5.4 Adquisición vs. Compras

5.5 Estándares y especificaciones para alimentos y bebidas

5.6 Control de salidas de almacén

5.7 Diseño de cámaras de refrigeración

5.8 Almacenes

5.9 Inventarios

5.10 Tabla de equivalencias

5.11 Receta estándar

5.12 Formato de costo para platillos



13.-MODALIDADES DEL PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

13.1.- TÉCNICAS DE ENSEÑANZA

- Investigaciones en biblioteca
- Técnicas expositivas
- Dinámicas grupales

13.2 TAREAS O ACCIONES

Exposiciones
Investigaciones
Discusión en grupo
Mesas Redondas

14.- CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA QUE AYUDAN AL CUMPLIMIENTO DE LA VISIÓN Y EL PERFIL PROFESIOGRÁFICO

Tomará las bases la gestión en empresas turísticas con especialidad en alimentos y bebidas con visión global

15.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS :TURISTICAS Y NO TURISTICAS

16.- ACREDITACIÓN

- De conformidad a lo que establece el Capítulo IV y V del Reglamento General de Evaluación y Promoción de la Universidad de Guadalajara.

DE LA EVALUACIÓN CONTINUA DEL CURSO

Artículo 19. Una vez concluido el curso, el profesor de la materia deberá valorar todos los medios de evaluación que hayan sido aplicados y de acuerdo con los porcentajes aprobados por la Academia, asentará el resultado final en las actas correspondientes.

Artículo 20. Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:

I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Centro Universitario de la Costa Sur
PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.

La fracción II no será aplicable para los estudios de posgrado ni para los planes de estudio que se impartan en la modalidad no convencional (abierta, a distancia y semiescolarizada), los cuales deberán cubrir los requisitos que establezca el dictamen correspondiente.

Artículo 21. Los registros de evaluación continua en que se asienten los resultados de los medios que hayan sido aplicados durante el desarrollo del curso, serán remitidos por el profesor de la materia al Jefe del Departamento en los Centros Universitarios y en las Escuelas del Sistema de Educación Media Superior al Coordinador Académico, a más tardar 3 días hábiles posteriores a la fecha establecida como fin del periodo de clases en el calendario escolar, aprobado por el H. Consejo General Universitario.

Artículo 22. En los Centros Universitarios, las actas de calificación final serán concentradas en la Coordinación de Control Escolar, a más tardar 3 días hábiles posteriores a la fecha establecida como fin del periodo de clases determinado en el calendario escolar, aprobado por el H. Consejo General Universitario, para los procesos administrativos correspondientes y su publicación inmediata.

CAPÍTULO V
DE LA EVALUACIÓN EN PERIODO EXTRAORDINARIO

Artículo 23. La evaluación en periodo extraordinario tiene por objeto proporcionar a los alumnos la oportunidad de acreditar una materia que por cualquier circunstancia, no haya logrado el registro de una calificación aprobatoria durante el periodo de la evaluación continua. Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso.

La evaluación en periodo extraordinario no será aplicable para los estudios de posgrado. En los planes de estudio que se impartan en las modalidades no convencionales, la evaluación en periodo Extraordinario se aplicará de conformidad con lo establecido en el dictamen correspondiente.

Artículo 24. La evaluación en periodo extraordinario deberá versar sobre el contenido global de la materia, se realizará a través de los medios o instrumentos diseñados, aplicados y calificados por el profesor de la materia, bajo la supervisión de la academia correspondiente.

Artículo 25. La evaluación en periodo extraordinario se calificará atendiendo a los siguientes criterios:

- I.** La calificación obtenida en periodo extraordinario, tendrá una ponderación del 80% para la calificación final;
- II.** La calificación obtenida por el alumno durante el periodo ordinario, tendrá una ponderación del 40% para la calificación en periodo extraordinario, y
- III.** La calificación final para la evaluación en periodo extraordinario será la que resulte de la suma de los puntos obtenidos en las fracciones anteriores.

Artículo 26. Una vez realizada la evaluación en periodo extraordinario, el profesor de la materia deberá calificar conforme a lo señalado en el artículo 25 del presente reglamento y asentar el resultado final en las actas correspondientes.



Artículo 27. Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
- II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente.
- III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso.

Artículo 28. Para la entrega y publicación de calificaciones de la evaluación en periodo extraordinario, se deberá observar lo establecido en el artículo 22 de este ordenamiento, a más tardar tres días hábiles posteriores a la fecha contemplada como conclusión del periodo extraordinario de evaluación, establecida en el calendario escolar. Los Centros Universitarios y el Sistema de Educación Media Superior deberán remitir a la Coordinación de Control Escolar de la Administración General, la calificación obtenida en el periodo ordinario y en el extraordinario de los alumnos inscritos, a más tardar en los seis días hábiles posteriores a la fecha establecida como fin del periodo extraordinario de evaluación fijado en el calendario escolar, aprobado por el H. Consejo General Universitario.

Artículo 29. Las fechas para la aplicación de las evaluaciones en periodo extraordinario, serán establecidas en el calendario escolar que en su oportunidad apruebe el H. Consejo General Universitario, excepto en las modalidades abierta y a distancia que estarán a lo dispuesto en el dictamen de aprobación del plan de estudios correspondiente. El calendario escolar establecerá dos periodos extraordinarios de evaluación, uno a la mitad del ciclo escolar y otro al final. En el primer periodo sólo se aplicará para las materias que concluyan dentro de los primeros tres meses del ciclo escolar.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Centro Universitario de la Costa Sur
PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

17.- EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Se solicita incluir 3 lecturas en inglés con el fin de coadyuvar a la practica del idioma, además de sujetarse al formato oficial para la entrega de trabajos de la carrera de licenciado en turismo.

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO (resultado de la actividad)	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL (actividad a realizar)	CAMPO DE APLICACIÓN (lugar en donde se aplica)
Elaboración de cuadros sinópticos, reportes y resúmenes de lectura	Descripción de en relación a lo social, ambiental y económico	Campo profesional y vida social
ELABORACION DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	Aplicación del tema teórico a la vida laboral	Entablar relación entre el campo laboral y el alumno

17.1 VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA PROFESIONAL	HRS.	TIPO	OBJETIVO	FECHA
Visita a establecimientos de alimentos y Bebidas de la Región	24	Observación	Que el alumno Observe con los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la región y realice un plan de mejora	
Visita a un Restaurante Gourmet.	16	Inducción	Que el alumno se familiarice con el ámbito profesional del Turismo.	
Total	40			

18.- CALIFICACIÓN.

Los criterios serán determinados por la academia correspondiente.

CRITERIO	PORCENTAJE
Exámenes	10%
Participación	20%
Investigación	30%
Trabajo final	40%
Total	100%



19.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

Favor de incluir cuando menos 10 libros, con una antigüedad no mayor a cinco años.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	No. de páginas
1	9682453909	Servicio de restauranteria	Douglas Sutherlond	1997	Trillas	208
2	968135758	Control de costos de Alimentos y bebidas	Alfredo Youshimatz Nava	1997	Diana Técnico	134
3	8428327912	Congresos Catering organización y ventas	Ahmed Ismael	1999		259
6	9682470757	Marketing de Restaurantes	Miguel Ángel Acerenza	2004	Trillas	78
7	9681313976	Administración de Servicios de Alimentos.	Charles E. Eshbach	1993	Diana	342
8	8428328056	Gestión de Alimentos y Bebidas	Gallego Jesús Felipe	2002		205
9	8448600657	Organización y gestión de la restauración	Javier cerra	1995	Interamericana Mc Graw Hill	371

Libros / Revistas

Libro: Marketing y gestión de la restauración

Rochat, Michel; Santapau, Aid (2001) Gestión 2000 No. Ed

Libro: Dirección de alimentos y bebidas en hoteles.

Lara Martínez, Jorge (2007) LIMUSA No. Ed

Libro: Alimentos y bebidas higiene, manejo y preparación

Leonie Comblence, Lambertine (1999) CECSA No. Ed



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Centro Universitario de la Costa Sur
PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

Libro: Manual de servicio de restaurante-bar II
Defonso Denia. (2009) LIMUSA No. Ed

Libro: Administración de comedor y bar.
Morfin Herrera, Maria del Car (2001) Trillas No. Ed

Libro: Técnicas Culinarias.
Gil Martínez, Alfredo. (2006) Akal No. Ed

Libro: Alimentos y bebidas compras, almacenaje, seguridad y costos
Guillermo Salas, Fernando (2005) Buenos Aires Turisticas No. Ed

Libro: Fundamentals of Menu Planning
McVerry, Paul J (2001) John Wiley & Sons, Inc. No. Ed

Libro: South American Vineyards, Wineries & Wines
(2006) Austral spectator. No. Ed

Libro: Restaurant Service Basics
Dahmer Sandra J., Kahl Kurt W. (2002) John Wiley & Sons, Inc. No. Ed

Libro: The Cambridge World History of food; Volumen one
Kiple Kenneth F., Ornelas Krie (2000) Cambridge University Press No. Ed

20.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

Favor de incluir cuando menos 5 libros, con una antigüedad no mayor a cinco años.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	No. de páginas
1	9682602998	Admón. de alimentos y bebidas	Fernando Ramos Martin	1999	CECSA	135
2	9682433193	Guía de Servicios en Restaurantes		1991	Trillas	82
3	9682462034	Administración de Comedor y Bar	Maria del Carmen	2001	Trillas	266



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Centro Universitario de la Costa Sur
PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN TURISMO

			Morfin Herrera			
4						
5						
6						

21.- LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

Favor de incluir cuando menos 3 referencias en otro idioma, de preferencia en inglés, con una antigüedad no mayor a cinco años en libros, y un año en revistas.

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	No. de páginas

22.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PAGINA / DIRECCIÓN	TEMA	ACTIVIDAD A DESARROLLAR
1			
2			
3			

Vo. Bo. _____ Vo. Bo. _____
Presidente de la Academia Secretario de la Academia

Vo. Bo. _____
Jefe del Departamento

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha