

Administración de empresas de alimentos y bebidas

		UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN Sistema Escolarizado: Modalidad Presencial Programa de Estudios de la asignatura			
Administración de empresas de alimentos y bebidas					
Clave	Semestre	Créditos	Campo de conocimiento:		
	7° - 8°	8	Administración avanzada		
			Eje de formación:		
			Profesionalización		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab ()		Tipo	T (X) P () T/P ()	
	Seminario () Otros (especificar)				
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
Duración (Número de semanas)	16		Semana	Semestre	
			Teóricas: 4	Teóricas: 64	
			Prácticas: 0	Prácticas: 0	
			Total: 4	Total: 64	
Seriación					
Ninguna ()					
Obligatoria ()					
Asignatura antecedente					
Asignatura subsecuente					
Indicativa (X)					
Asignatura antecedente	Dirección				
Asignatura subsecuente	Ninguna				
Objetivo general:					
Al finalizar el curso, el alumnado diseñará un plan para optimizar el manejo de una empresa de alimentos y bebidas considerando los aspectos legales, su dirección, su control de costos y el servicio al cliente, con un enfoque estratégico, tecnológico, incluyente, sostenible, ético y de responsabilidad social.					

Objetivos particulares

Al finalizar la unidad, el alumnado:

1. Explicará el concepto de administración de empresas de alimentos y bebidas, sus características y los distintos tipos de establecimientos.
2. Identificará los elementos básicos de operación de las empresas de alimentos y bebidas, su importancia y aplicaciones.
3. Identificará los elementos legales que se involucran en la administración de alimentos y bebidas.
4. Identificará las estructuras dentro de una empresa de alimentos y bebidas que conlleve un sistema de servicio efectivo.
5. Identificará los elementos que integran la dirección de empresas de alimentos y bebidas para el correcto manejo de los establecimientos.
6. Identificará los elementos a considerar en una estructura de control de costos de alimentos y bebidas para su implementación.
7. Identificará la importancia del servicio al cliente y el impacto en la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas.
8. Conocerá los elementos básicos para la adquisición de certificaciones de calidad e higiene en el servicio de alimentos y bebidas.

Índice temático			
Unidad	Tema	Horas Semestre	
		Teóricas	Prácticas
1	Características de las empresas de alimentos y bebidas en México	6	0
2	Funcionamiento de las empresas de alimentos y bebidas en México	8	0
3	Aspectos legales de las empresas de alimentos y bebida	10	0
4	Organización de las empresas de alimentos y bebidas	8	0
5	Manejo y dirección de establecimientos de alimentos y bebidas	10	0
6	Control de costos de alimentos y bebidas	8	0
7	Importancia del servicio al cliente en las empresas de alimentos y bebidas	8	0
8	Certificaciones y calidad en el servicio de alimentos y bebidas	6	0
Total		64	

Contenidos temáticos	
Subtemas	
Temas	
1	1. Características de las empresas de alimentos y bebidas en México 1.1. Panorama general de las empresas de alimentos y bebidas. 1.2. Tipos de empresas de alimentos y bebidas.

2	2. Funcionamiento de las empresas de alimentos y bebidas en México
	2.1. Operaciones básicas en los diferentes tipos de empresas de alimentos y bebidas. 2.2. Ejemplos de operación de empresas de alimentos y bebidas.
3	3. Aspectos legales de las empresas de alimentos y bebidas
	3.1. Aspectos de regulación del funcionamiento de las empresas de alimentos y bebidas. 3.2. Aspectos fiscales 3.3. Licencias, franquicias, registro de marca.
4	4. Organización de las empresas de alimentos y bebidas
	4.1. Estructura organizacional básica en empresas de alimentos y bebidas. 4.2. La estructura organizacional y el sistema de servicio dentro de las empresas de alimentos y bebidas.
5	5. Manejo y dirección de establecimientos de alimentos y bebidas
	5.1. Planeación de actividades. 5.2. Manejo de personal. 5.3. Manejo financiero de la empresa. 5.4. Manejo de la mercadotecnia de la empresa. 5.5. Manejo de almacén de materia prima. 5.6. Planes de control.
6	6. Control de costos de alimentos y bebidas
	6.1. Importancia del control de costos en las empresas de alimentos y bebidas. 6.2. Plan de costos y presupuestos. 6.3. Compras y abastecimientos.
7	7. Importancia del servicio al cliente en las empresas de alimentos y bebidas.
	7.1. La calidad en el servicio. 7.2. Generación de valor en el servicio.
8	8. Certificaciones y calidad en el servicio de alimentos y bebidas
	8.1. Tipos de certificaciones en empresas de alimentos y bebidas. 8.2. Requisitos para la obtención de certificaciones de calidad en empresas de alimentos y bebidas.

Estrategias didácticas
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Aprendizaje basado en problemas ◦ Aprendizaje colaborativo ◦ Desarrollo de proyectos ◦ Estudios de casos ◦ Desarrollo de una práctica ◦ Trabajos de investigación ◦ Exposición por parte del profesor ◦ Análisis de lecturas ◦ Desarrollo de una práctica

Evaluación del aprendizaje
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Portafolios de evidencias ◦ Desarrollar un proyecto

<ul style="list-style-type: none"> ◦ Autoevaluación ◦ Evaluación entre pares ◦ Diarios de clase ◦ Desarrollo de un plan

Perfil profesiográfico del docente	
Título o grado	Licenciatura en Administración o áreas afines, preferentemente Maestría en Administración o experiencia equivalente.
Experiencia docente	Mínima de 3 años o más a nivel medio superior, superior o posgrado y tener evaluaciones que muestren un excelente desempeño como profesor.
Otras características	<p>Experiencia profesional en administración de organizaciones de alimentos y bebidas, en cualquier área y nivel jerárquico por espacio mínimo de tres años.</p> <p>Mostrar habilidades didácticas mediante la planeación y presentación de un tema del programa.</p> <p>Compartir, respetar y fomentar los valores fundamentales que orientan a la Universidad Nacional Autónoma de México.</p> <p>Para profesores(as) de nuevo ingreso:</p> <p>Haber aprobado el “Curso Fundamental para profesores de Nuevo Ingreso (Didáctica Básica)” que imparte la Facultad de Contaduría y Administración, así como cubrir satisfactoriamente los requisitos impuestos por el departamento de selección y reclutamiento de la Facultad de Contaduría y Administración.</p> <p>Para profesores(as) que ya imparten clases en la Facultad:</p> <p>Haber participado recientemente en cursos de actualización docente y de actualización disciplinar con un mínimo de 20 horas.</p>

Bibliografía básica
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Consorcio Educativo Matices. (2016). <i>Tu propio diplomado en Alimentos y bebidas</i>. México: Limusa. ◦ De Esearte, E. (2017). <i>Higiene en Alimentos y bebidas</i>. México: Trillas. ◦ Durón, C. (2015). <i>Análisis estratégico del mercado restaurantero</i>. México: Trillas. ◦ Durón, C. (2017). <i>El éxito restaurantero. Habilidades directivas</i>. México: Trillas. ◦ Durón, C. (2017). <i>Teoría de costos de alimentos</i>. México: Trillas. ◦ Fraco, A. (2016). <i>Administración de la empresa restaurantera</i>. México: Trillas. ◦ Hernández, C. (2020). <i>Calidad en el servicio</i>. México: Trillas. ◦ Lara, J. (2019). <i>Técnicas gerenciales para la administración de restaurantes</i>. México: Limusa. ◦ Sutherland, D. (2017). <i>Servicio de restaurantes. Manejo eficiente de los elementos para el servicio profesional de comidas</i>. México: Trillas.

Bibliografía complementaria
<ul style="list-style-type: none"> ◦ De la Torre, F. (2018). <i>Administración hotelera. Alimentos y bebidas</i>. México: Trillas. ◦ Martínez, U. (2018). <i>Organización de eventos</i>. México: Trillas. ◦ Muller, E. (2019). <i>Cultura de calidad de servicio</i>. México: Trillas. ◦ Sugerman, J., Scullard, M., y Wilhelm, E. (2016). <i>Las 8 dimensiones del liderazgo</i>. México: Patria.