



Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

Ciencias Sociales y Humanidades

Departamento

Ciencias Económicas y Administrativas

Academia

Ciencias Administrativas Aplicadas

Programa(s) educativo(s)

Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Gestión y Operación de Servicios de Alimentos

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
I3472	40	0	40	5

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso	X	Técnico Medio	<i>Manejo Higiénico de Alimentos</i>
CL = curso laboratorio		Técnico Superior	
L = laboratorio		Universitario	
P = práctica		<u>Licenciatura</u>	
T = taller		Especialidad	
CT = curso - taller		Maestría	
N = clínica		Doctorado	
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Especializarte Selectiva

Perfil docente:

El docente debe de conocer, saber, dominar las áreas administrativas de una organización turística, así como las más recientes guías, trabajos, artículos y certificaciones nacionales e internacionales en dichas actividades del desarrollo organizacional. Dicho lo anterior el docente deberá acreditar una especialidad o maestría en administración o posgrados afines, debiendo de tener una experiencia mínima frente a grupo mínima de 1 año.

Elaborado por:

Actualizado por:

M. en C. Miguel Angel Parra Pineda	M. en C. Miguel Angel Parra Pineda
------------------------------------	------------------------------------

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización:

Fecha de última evaluación:

Fecha de aprobación por Colegio Departamental:

15/01/19	08/06/2023	10/06/2022	10/06/2022
----------	------------	------------	------------

1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

En el presente curso de “Gestión y operación de servicios de alimentos”, se considera que el estudiante de la carrera de Desarrollo Turístico Sustentable es de gran importancia, debido a que una vez que se egrese y/o este laborando, este tendrá las competencias necesarias en su área para poder analizar y discutir sobre las decisiones entorno a los servicios de alimentos así como desarrollar las Habilidades para identificar, controlar y administrar los recursos con los que cuente la organización, así también desarrollar habilidades para descubrir oportunidades de negocios a nivel local, regional, nacional e incluso internacional.

2. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

Desarrolla habilidades para la propuesta de implementación / creación de una empresa dedicada a la comercialización de alimentos en la zona sur del estado de Jalisco o incluso en otros lugares del país, atendiendo a los requerimientos, gustos y diversos factores localizados de los clientes potenciales

3. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

El egresado de la Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable, será un profesional que da respuesta a las demandas de recreación y esparcimiento a turistas nacionales e internacionales, que tengan como eje los valores naturales y culturales de la sociedad. Ser capaz de generar, desarrollar y dirigir empresas e instituciones de turismo y de entretenimiento, con una actitud de servicio, de compromiso y de ayuda con su entorno social. Además de desarrollar y gestionar productos turísticos novedosos de alto impacto para la comunidad:

- Promotor del desarrollo sustentable y de la cultura turística;
- Formado profesionalmente en la planeación y comercialización de destinos turísticos;
- Cuenta con herramientas y conocimientos para la realización de investigación y la resolución a los problemas del sector turístico;
- Educado para diseñar, consolidar y desempeñarse y/o asesorar en la administración de organismos y empresas del sector turístico;
- Alto compromiso con la conservación de los recursos naturales, culturales y la protección del ambiente.

4. SABERES:

Prácticos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planear y realizar un proyecto de gestión de riesgos dentro de una organización con más de 30 empleados. 2. Aplicar técnicas para la elaboración y medición de indicadores. 3. Comparar la capacidad de las diferentes empresas u organizaciones mediante la técnica de observación. 4. Analizar las diferentes normas aplicadas para la gestión de la empresa así como tipificarlas y clasificarlas.
Teóricos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planear y generar un modelo para evaluar empresas 2. Aplicar técnicas para el estudio de empresas de alimentos. 3. Análisis económico sectorial. 4. Tipificación y caracterización de productos. 5. Habilidades comunicativas.
Formativos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Profesionalismo y Actitud de liderazgo ante su trabajo 2. Análisis y reflexión ante las problemáticas que se presentan en el ámbito turístico 3. Capacidad de trabajar en equipo y participación social (comunitaria, regional, nacional, mundial) 4. Facultad para innovar bajo los parámetros de sustentabilidad

5. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

<p>1. UNIDAD; Introducción al manejo de alimentos y bebidas</p> <p>1.1 Importancia de los establecimientos de alimentos y bebidas</p> <p>1.1.1 Situación actual de y futuro de las empresas gastronómicas.</p> <p>1.1.2 Social y económico.</p> <p>1.1.3 Regional.</p> <p>1.2 Tipos y clasificación de establecimientos de Alimentos y bebidas.</p> <p>1.2.1 Por su categoría</p> <p>1.2.2 Por su tipo de comida</p> <p>1.2.3 Por su forma y variedad de servicio.</p> <p>1.2.4 Por su forma de organización.</p> <p>1.2.5 Independientes.</p> <p>1.2.6 Franquicia.</p> <p>1.2.7 Cadena.</p> <p>1.2.8 Concesión.</p> <p>2. UNIDAD 2; Asociaciones de restaurantes y financiamientos</p> <p>2.1 Asociaciones de restaurantes (CANIRAC, AMR, ANSCOR, COPARMEX).</p> <p>2.2 Por licencias de operación</p> <p>2.3 La industria alimentaria como negocio.</p> <p>2.3.1 Establecimientos comerciales.</p> <p>2.3.2 Industria, hospitales y escuelas.</p> <p>2.3.3 Comedores industriales.</p> <p>UNIDAD 3; Descripción de puestos y análisis empresarial.</p>
--

- 3.1 Restaurantes y cafeterías de la región.
- 3.2 Análisis.
- 3.3 Problemática con el personal (toma de decisiones).
- 3.4 Medidas preventivas.
- 3.5 Manual de operaciones.
- 3.6 Gestión del talento humano.
- 3.7 Innovación en el servicio de alimentos y bebidas.

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

1. Diseñar y presentar material didáctico en clases.
 - a) Presentaciones directas y virtuales del maestro.
 - b) Videos ludicos como apoyo.
 - c) Toma de notas y presentación de resúmenes de clases.
 - d) Presentaciones por los alumnos de forma individual y grupal.
 - e) Lectura de comprensión por temas.
 - f) Investigación de temas por parte de los alumnos y presentación de resúmenes.
 - g) Elaboración de conceptuales y cuadros sinópticos.
 - h) Presentación de temas por los alumnos en simposio.
2. Visita a empresas para observar de manera practica en campo el desarrollo de cada tema que se abarque en clase.
 - a) El alumno en forma individual o en binas presentara un reporte de la visita, aplicando los conocimientos adquiridos en clases y aplicándolo en la empresa visitada.
3. Integrar equipos de trabajo entre alumnos, para realizar empresas turísticas (restauran, bares, hoteles, etc.) que aplique los conocimientos adquiridos en el aula, principalmente en la metodología de desarrollo organizacional, su analisi y propuesta de mejora.

7. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación de temas por equipos/individual al grupo de manera precencial o en video. 2. Aplicación de problemas reales de acuerdo a los temas. 3. Examen 4. Trabajo final. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación del tema relacionado a los objetivos del aprendizaje. 2. Se tomara en cuenta la limpieza calidad, organización interna de la información, su exposición debe ser clara y contestar las preguntas que se realicen, respetando los tiempos asignados. debiendo enviar al maestro la presentación para aprobación y un día antes a los compañeros. 3. Con base en los conocimientos adquiridos, identificar comportamientos de las empresas en una situación real. 4. Evaluar el aprendizaje mediante 3 examen en plataforma Moodle.

8. CALIFICACIÓN

Tareas y actividades en plataforma 20 puntos

Trabajo de investigación (avances del trabajo final).....	15 puntos
Trabajo final.....	30 puntos
Exámenes.....	30 puntos
Formación integral	5 puntos

Nota: La asistencia a 3 eventos académicos (visualización de cortometrajes, series, visita virtual de museos, recorridos virtuales por cualquier ciudad antigua, documentales, etc.) de formación integral, será tomada en cuenta si la calificación final es aprobatoria (60 o más), para ser acreedor a los puntos.

9. ACREDITACIÓN

Periodo ordinario. De conformidad con el artículo 20 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, 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 Consejo General Universitario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y
- II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.

Periodo extraordinario. De conformidad con el artículo 27 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, 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.
- Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).

10. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Gurria Di-Bella, M. 1991. Introducción al Turismo. TRILLAS. 132 PP.
2. García Villa Adolfo. 1984. Planificación y evaluación del Turismo. Limusa. 98 PP
3. Carlos Vogeler Ruiz/ Enrique Hernández Armand. 2014. El Mercado Turístico, Estructura, operaciones y procesos de producción. CENTRO DE ESTUDIOS RAMON ARECES. 739pp.
4. Manuel Ortuño Granados. 1990. Introducción al Estudio del Turismo. JOAQUIN PORRUA EDITORES. 249pp.
5. Jordi Montaner Montejano. 2010. Estructura del Mercado Turístico. SINTESIS. 397 pp.
6. Leonard J. Lickorish/Carson L. 2016. Una Introducción al Turismo. SINTESIS. 286pp.
7. ISO 9001-2018. 2023. GUIA DE TRABAJO ISO 9001-2018. <https://ingenioempresa.com/wp-content/uploads/2019/12/Extracto-Ebook-ISO-9001-2015-Guia-de-trabajo.pdf>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Bollón C, Roberto. (2010), Planificación del espacio turístico. Trillas, Mexico.l

2. Jiménez Alfonso. 1993. Turismo: Estructura y Desarrollo. Mc. Graw Hill. 487pp
3. Ramos M. Fernando (1981) Administración de alimentos y bebidas. CECSA. México ISBN:9789682602993
4. Bessant, J.R. (2011) Innovation and Entrepreneurship. Jhon Wiley & son, Inc. New Jersey, U.S.A. ISBN: 9780470711446

11. RECURSOS COMPLEMENTARIOS (páginas web, mooc's, plataformas, objetos de aprendizaje)

4. Plataforma Moodle
5. Grupo de faceBook (repositorio complementario)
6. <https://ingenioempresa.com/wp-content/uploads/2019/12/Extracto-Ebook-ISO-9001-2015-Guía-de-trabajo.pdf>
7. <https://www.entrepreneur.com/topic/negocio-alimentos-bebidas>
8. Secretaria de Salud Jalisco
9. Pagina del H. Ayuntamiento Municipal

Firma:


Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento