



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE
Facultad de Turismo



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos

ÁREA: Prestaciones Turísticas

ASIGNATURA: Gestión de la Restauración

CÓDIGO SIU GUARANÍ:

CARRERA: Tecnicatura en Empresas de Servicios Turísticos- Gestión de la Restauración

PLAN DE ESTUDIOS: Ord. Nº 0800/05 – Modif. Ord. 0965/05 – 0979/05 – 0300/09

REGIMEN: Cuatrimestral

CICLO LECTIVO: 2020

EQUIPO DE CÁTEDRA

Encargado de Cátedra

Nombre y Apellido: Lorena Lizi Lombardo

Cargo y dedicación: PAD 1

Equipo Docente

Nombre y Apellido: Cynthia Abraham

Cargo y dedicación: AYP 3

Nombre y Apellido:

Cargo y dedicación:

Nombre y Apellido:

Cargo y dedicación:

Nombre y Apellido:

Cargo y dedicación:



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos

ÁREA: Prestaciones Turísticas

ASIGNATURA: Gestión de la Restauración

CÓDIGO SIU GUARANÍ:

CARRERA: Tecnicatura en Empresas de Servicios Turísticos- Gestión de la Restauración

PLAN DE ESTUDIOS: Ord. Nº 0800/05 – Modif. Ord. 0965/05 – 0979/05 – 0300/09

REGIMEN: Cuatrimestral

CICLO LECTIVO: 2020

1- PROGRAMA DE CÁTEDRA

a. FUNDAMENTACIÓN

Según la estructura curricular general, el módulo “Gestión de la Restauración se ubica en el segundo nivel que centra su interés en las **competencias básicas necesarias para la intervención en empresas de servicios**. En él se hace hincapié en el desarrollo de habilidades de operación y gestión de diferentes clases de empresas turísticas.

En esta asignatura en particular, la gestión de la restauración tendrá como eje central conocer los procedimientos operativos y de gestión en el ámbito de la gastronomía.

Debido a los cambios en el estilo de vida actual el sector de la restauración se ha modificado: hay mayor consumo de comida fuera de casa, más turismo y ocio gastronómico. Por ende, resulta imperativa la profesionalización del sector.

La cátedra tiene como meta el logro de las competencias necesarias para que el alumno pueda visualizar la empresa de la restauración de una manera sistémica y contingente, a fin de poder desenvolverse con solvencia en un mercado dinámico y sujeto a numerosas variables. Dichas capacidades deben ser suficientes no solo para obtener mercado, sino también para mantenerse en él. Para ello, el alumno requerirá conocimiento de los servicios, conocimiento y aplicación de herramientas de gestión, además de actitud proactiva y de innovación permanente, teniendo como base de este sistema al cliente.

b. OBJETIVOS

- Desarrollar habilidades para la gestión de empresas gastronómicas
- Reconocer procedimientos operativos en el ámbito de la gastronomía



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos

ÁREA: Prestaciones Turísticas

ASIGNATURA: Gestión de la Restauración

CÓDIGO SIU GUARANÍ:

CARRERA: Tecnicatura en Empresas de Servicios Turísticos- Gestión de la Restauración

PLAN DE ESTUDIOS: Ord. Nº 0800/05 – Modif. Ord. 0965/05 – 0979/05 – 0300/09

REGIMEN: Cuatrimestral

CICLO LECTIVO: 2020

- Aplicar herramientas de gestión e innovación en la gastronomía

c. **CONTENIDOS MÍNIMOS SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS**

Desarrollo de habilidades de operación y gestión de diferentes clases de empresas turísticas con el fin de reconocer los procedimientos operativos y de gestión en el ámbito de la gastronomía.

2- **CONTENIDOS (PROGRAMA ANALÍTICO ORGANIZADO EN EJES CONCEPTUALES O TEMÁTICOS)**

UNIDAD 1: CONCEPTOS PRINCIPALES Y MARCO REGULATORIO DE LAS EMPRESAS GASTRONÓMICAS

- ☛ Evolución de la gastronomía. Conceptos, características.
- ☛ Las motivaciones de los comensales para salir a comer
- ☛ El turismo gastronómico: una apuesta temática emergente
- ☛ Nociones de Gastronomía Argentina e internacional
- ☛ Rutas alimentarias nacionales
- ☛ El entorno de las empresas gastronómicas
- ☛ Tipos y clasificación de restaurantes
- ☛ Conceptos asociados a la gestión de Alimentos y Bebidas: Áreas funcionales; personal; funciones
- ☛ Convenio Colectivo de Trabajo UTHGRA/FEHGRA
- ☛ Reglamentación – marco legal: Código alimentario; Reglamentación Provincial
- ☛ Organismos que nuclea la actividad gastronómica



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos

ÁREA: Prestaciones Turísticas

ASIGNATURA: Gestión de la Restauración

CÓDIGO SIU GUARANÍ:

CARRERA: Tecnicatura en Empresas de Servicios Turísticos- Gestión de la Restauración

PLAN DE ESTUDIOS: Ord. Nº 0800/05 – Modif. Ord. 0965/05 – 0979/05 – 0300/09

REGIMEN: Cuatrimestral

CICLO LECTIVO: 2020

UNIDAD 2: PAUTAS DE INSTALACION PARA UN LOCAL GASTRONOMICO

- ☛ Micro localización del local: oportunidad de mercado
- ☛ Estudio de factibilidad
- ☛ Diseño y proyecto de la empresa de restauración: Ambientación del local; equipamiento gastronómico; pautas para el confort del cliente
- ☛ Figuras de estructura del negocio: Propiedad exclusiva – Sociedad – Franquicia. Ventajas y Desventajas
- ☛ La innovación en los procesos de producción y servicio de restauración
- ☛ Gastronomía experiencial
- ☛ La tecnología en la gestión de empresas gastronómicas.
- ☛ La accesibilidad en los establecimientos gastronómicos
- ☛ Puesta en marcha del emprendimiento: nombre – alta legal –licencias y permisos – seguros

UNIDAD 3: GESTION OPERATIVA GASTRONÓMICA

- ☛ Desarrollo del menú y la carta
- ☛ Compras: estrategia de compras, proveedores, contrato
- ☛ El almacén
- ☛ Control bromatológico
- ☛ Higiene y manipulación de alimentos y bebidas
- ☛ Mise en place del restaurante: partes de la misma
- ☛ Montaje de mesas: decoración; montaje; supervisión
- ☛ Tipos y características de servicios ofrecidos



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos

ÁREA: Prestaciones Turísticas

ASIGNATURA: Gestión de la Restauración

CÓDIGO SIU GUARANÍ:

CARRERA: Tecnicatura en Empresas de Servicios Turísticos- Gestión de la Restauración

PLAN DE ESTUDIOS: Ord. Nº 0800/05 – Modif. Ord. 0965/05 – 0979/05 – 0300/09

REGIMEN: Cuatrimestral

CICLO LECTIVO: 2020

- ☛ Aspectos generales de la rentabilidad de un restaurante: objetivos de la determinación de costos; clasificación de los costos; costos ocultos, otro tipo de costos; fijación de precios en gastronomía.
- ☛ Planificación del menú como herramienta de venta: menú; carta; diseño y contenido de la carta.
- ☛ Bares: servicios, productos, utensilios
- ☛ Métodos de valoración de inventarios: FIFO – LIFO – por promedios
- ☛ Gestión del talento: descripción de cargos, selección, contratación, capacitación, manuales y procedimientos, estímulos, evaluación de desempeño, salario, comunicación
- ☛ Estrategias de Marketing

UNIDAD 4: EL DISEÑO DEL SERVICIO GASTRONÓMICO

- ☛ Fijación de procedimientos y estándares
- ☛ Puntos críticos de control del restaurante: indicadores de control como herramienta de análisis de resultados
- ☛ Programa de testeo de funcionamiento de los servicios
- ☛ Manejo de quejas en la restauración
- ☛ Gestión de calidad en empresas gastronómicas
- ☛ El arte del servicio
- ☛ Medición de los resultados: satisfacción del cliente; satisfacción del personal; satisfacción de la comunidad (responsabilidad social); otros

3- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Cooper, Brian; Floody, Brian; McNeill, Gina (2002) *Cómo iniciar y administrar un restaurant* – Editorial Grupo Norma - Argentina

Gallego, Jesús Felipe (2002) *Gestión de Alimentos y Bebidas para hoteles, Bares y Restaurantes*- Editorial Paraninfo- Madrid

Gazzera, Lombardo, Vogel, Quadrini, Marenzana, Molina, Falquemberg (2010) *Las Empresas Turísticas y su Administración* -Ed. Educo- UNC-Neuquén



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ:	
CARRERA: Tecnicatura en Empresas de Servicios Turísticos- Gestión de la Restauración	
PLAN DE ESTUDIOS: Ord. Nº 0800/05 – Modif. Ord. 0965/05 – 0979/05 – 0300/09	
REGIMEN: Cuatrimestral	CICLO LECTIVO: 2020

IRAM-SECTUR 42800 – Norma Argentina Sistema Gestión de la Calidad y Gestión Ambiental

Lombardo, Lorena (2009) *Gestión de la Restauración*-Colección Crestomatías-Ed. Educo UNC- Neuquén

4- BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA

Sebess, P (2005) "El Restaurante" Claves para proyectar y administrar locales de comidas. Mause Sebees. Escuela de Cocina.

Código Alimentario Argentino

Convenio Colectivo de Trabajo UTHGRA/FEHGRA

Plan CocinAR

Alimentos y cocinas regionales de América

5- PROPUESTA METODOLÓGICA

Se prevén diferentes estrategias didácticas a los efectos de poder adquirir las capacidades que se plantean en la asignatura, conjuntamente con propuestas de enseñanza y aprendizaje que lleven a la resolución de posibles situaciones que pueden plantearse en el campo laboral.

Para esto te proponemos combinar distintas técnicas como:

- Metodología de taller para el desarrollo de contenidos conceptuales y para que aprendas técnicas y procedimientos.
- Producciones grupales y/o individuales
- Salidas de campo
- Visita de expertos
- Estudios de Casos/ Resolución de problemas/Análisis artículos de actualidad
- Técnica de juego de roles para crear posibles situaciones de la realidad.
- Exposiciones teóricas mediadas por la tecnología.



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ:	
CARRERA: Tecnicatura en Empresas de Servicios Turísticos- Gestión de la Restauración	
PLAN DE ESTUDIOS: Ord. Nº 0800/05 – Modif. Ord. 0965/05 – 0979/05 – 0300/09	
REGIMEN: Cuatrimestral	CICLO LECTIVO: 2020

Para el logro de las competencias mencionadas resulta imprescindible la lectura del material bibliográfico obligatorio propuesto por la cátedra, sin restricción alguna de anexar otro que el alumno considere enriquecedor para su formación profesional. Es importante que el alumno pueda concurrir a clases previa lectura de material necesario para poder llevar a cabo intervenciones beneficiosas para su aprendizaje, ya que desarrolla también la capacidad de discurso con la práctica de debate.

Esta cátedra lleva adelante un proceso de **evaluación continuo**.

La nota final de la asignatura surge en función de todas las competencias desarrolladas a través del proceso de aprendizaje.

6- CONDICIONES DE ACREDITACIÓN

a. ALUMNOS REGULARES

- **80 %** asistencia, aprobación y presentación de las diferentes actividades propuestas por el equipo de cátedra: actividades áulicas; trabajos Prácticos; Informes salidas de campo; actividades mediadas por la tecnología.
- Cumplir con los plazos de entrega de cada una de las actividades propuestas en el punto anterior. El alumno sabrá con anticipación fechas de entrega; fechas de recuperatorio de las actividades que así lo requieran, como así también los requerimientos de formalidad requeridas para dichas entregas.
- Aprobación de dos exámenes parciales con nota igual a 6 (seis).
- Se realizará sólo un recuperatorio, donde los alumnos tendrán la posibilidad de recuperar el PRIMER EXAMEN PARCIAL que comprende los contenidos las Unidades 1 y 2 o el SEGUNDO EXÁMEN PARCIAL comprendiendo los contenidos de las Unidades 3 y 4 - ó AMBOS PARCIALES, con una nota igual o mayor a 6 (seis)



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos

ÁREA: Prestaciones Turísticas

ASIGNATURA: Gestión de la Restauración

CÓDIGO SIU GUARANÍ:

CARRERA: Tecnicatura en Empresas de Servicios Turísticos- Gestión de la Restauración

PLAN DE ESTUDIOS: Ord. Nº 0800/05 – Modif. Ord. 0965/05 – 0979/05 – 0300/09

REGIMEN: Cuatrimestral

CICLO LECTIVO: 2020

b. ALUMNOS PROMOCIONALES

- **100 %** asistencia, aprobación y presentación de las diferentes actividades propuestas por el equipo de cátedra: actividades áulicas; trabajos Prácticos; actividades mediadas por la tecnología.
- Cumplir con los plazos de entrega de cada una de las actividades propuestas en el punto anterior. El alumno sabrá con anticipación fechas de entrega; fechas de recuperatorio de las actividades que así lo requieran, como así también los requerimientos de formalidad requeridas para dichas entregas.
- Aprobación de dos exámenes parciales con nota igual a 8(ocho), no promediables.

c. ALUMNOS LIBRES

En caso de desaprobado la asignatura, se podrá rendir la misma en carácter de alumno **libre**. Para esta situación el alumno deberá rendir un examen escrito. Si este resulta aprobado, se pasa a la instancia oral.

7- CRONOGRAMA TENTATIVO

a. FECHAS TENTATIVAS DE EVALUACIONES PREVISTAS

Primer Parcial: 1 de octubre

Segundo Parcial: 19 de noviembre

Recuperatorio Integrador: 01 de diciembre

8- DISTRIBUCIÓN HORARIA

a. DIAS, HORARIO Y AULA DE CURSADO

Martes: 14 a 17 hs.

Jueves: 14 a 16 hs.

CANTIDAD DE HORAS SEMANALES DEDICADAS A CLASES TEÓRICAS

2 horas semanales

b. CANTIDAD DE HORAS SEMANALES DEDICADAS A CLASES PRÁCTICAS

3 horas.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE
Facultad de Turismo



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos

ÁREA: Prestaciones Turísticas

ASIGNATURA: Gestión de la Restauración

CÓDIGO SIU GUARANÍ:

CARRERA: Tecnicatura en Empresas de Servicios Turísticos- Gestión de la Restauración

PLAN DE ESTUDIOS: Ord. Nº 0800/05 – Modif. Ord. 0965/05 – 0979/05 – 0300/09

REGIMEN: Cuatrimestral

CICLO LECTIVO: 2020

DÍAS, HORARIO Y LUGAR DE ATENCIÓN DE ALUMNOS DE CADA INTEGRANTE DE
CÁTEDRA

Lorenna Lombardo: lunes de 14.00 a 15.00 horas

FIRMA ENCARGADO/A DE CÁTEDRA:

FIRMA DIRECTOR/A DE DEPARTAMENTO: