

DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

Asignatura: Gestión de la Restauración

EQUIPO DE CÁTEDRA

Encargado de Cátedra

Nombre y Apellido: Lorena Lombardo
Cargo y dedicación: TITE 1

Equipo Docente

Nombre y Apellido: Cristian Falquemberg
Cargo y dedicación: JTP 2

Nombre y Apellido: Marcela Molina
Cargo y dedicación: AYP 3

AÑO 2022



DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

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 puedas visualizar la empresa de la restauración de una manera sistémica y contingente, a fin de que puedas desenvolverte 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, requerirás de 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.

Esto significa que cuando te recibas, uno de los posibles campos de acción será el desempeñarte en una empresa gastronómica (seas el propietario/a o bien una persona contratada para tal fin). Sin lugar a dudas, la función más importante y distintiva de este puesto es tomar decisiones estratégicas, tácticas y operativas que marcarán el rumbo de la misma, en relación a los diferentes aspectos funcionales, sean de diseño, operación y

DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

comercialización. Es decir, según el rol que desempeñes, deberás poseer una visión en cuanto a la conducción para el desarrollo de estrategias y operaciones que permitan la sustentabilidad de la organización en el tiempo y la producción de rentabilidad económica. Esto implica también que tengas en cuenta los cambios que se van suscitando en el entorno gastronómico, vislumbrando planes de contingencias que posibiliten su adaptación y/o la flexibilidad necesaria para aggiornarse y no quedar obsoletas. La pandemia ha venido para enseñarnos más que nunca lo importante que es diseñar organizaciones flexibles.

b. OBJETIVOS

- Desarrollar habilidades para la gestión de empresas gastronómicas
- Reconocer procedimientos operativos en el ámbito de la gastronomía
- Aplicar herramientas de gestión e innovación en 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 y turista 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/tipos de servicios

DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

- ☛ 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
- ☛ Protocolos COVID 19 en Gastronomía

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; el concepto del restaurante.
- ☛ 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
- ☛ Planificación del menú como herramienta de venta: menú; carta; diseño y contenido de la

carta.

DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

- ☛ 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
- ☛ 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.

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: actores, tiempos y tipos de servicio
- ☛ Medición de los resultados: satisfacción del cliente; satisfacción del personal; satisfacción de la comunidad (responsabilidad social); otros
- ☛ El Recurso humano en gastronomía: reclutamiento, capacitación
- ☛ Estrategias de Marketing
- ☛ Fases del proceso culinario
- ☛ Sensaciones y percepciones en la degustación de los platos
- ☛ Recursos Gastronómicos

DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

☛ La cocina como arte

3- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Caixa Bank & El Boulli Foundation. *Mise en Place: Guía para gestionar tu restaurante*.
(<https://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/libro-mise-en-place/>)
- Código Alimentario Argentino
- Convenio Colectivo de Trabajo UTHGRA/FEHGRA
- Cooper, Brian; Floody, Brian; McNeill, Gina (2002) *Cómo iniciar y administrar un restaurant* – Editorial Grupo Norma - Argentina
- FEGHRA (2016) *Gastronomía Regional argentina*. Buenos Aires. Argentina
(<https://aehga.com/wp-content/uploads/2020/05/Libro-de-gastronomia-regional-Argentina.pdf>)
- Ferran, Adrià (2019) *¿Qué es cocinar? La acción: cocinar El resultado: cocina*. Bullipedia. España
- Gallego, Jesús Felipe (2002) *Gestión de Alimentos y Bebidas para hoteles, Bares y Restaurantes*- Editorial Paraninfo- Madrid
- Gazzera, Lombardo, Vogel, Quadri, Marenzana, Molina, Falquemberg (2010) *Las Empresas Turísticas y su Administración* -Ed. Educo- UNC-Neuquén
- IRAM-SECTUR 42800 – Norma Argentina Sistema Gestión de la Calidad y Gestión Ambiental
- La Menorquina (2017) *La gestión de restaurantes: modelos, competencias y claves para su éxito*
(https://menorquina.com/uploads/documents/Ebook%209_%20La%20Gestion%20de%20Restaurantes_%20Enero%202017.pdf)
- Lombardo, Lorena (2009) *Gestión de la Restauración*-Colección Crestomatías-Ed. Educo UNC- Neuquén

DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

- Norrild, Juana (2017) *Gastronomía y Turismo: Destinos con sal y pimienta* – Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Argentina. (<http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/5194/pdf>)
- OMT *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Basque Culinary Center. (<https://forumnatura.org/2019/05/15/directrices-para-el-desarrollo-del-turismo-gastronomico-de-la-omt-y-el-basque-culinary-center/>)
- Schluter, Regina (2006) *Turismo y Patrimonio Gastronómico: una perspectiva*. Centro de Investigaciones y estudios turísticos. Buenos Aires. (<http://www.unq.edu.ar/advf/documentos/59399b904e7b3.pdf>)
- Sebes, P (2005) "El Restaurante" Claves para proyectar y administrar locales de comidas. Mausí Sebees. Escuela de Cocina.
- Secretaría de Turismo Subsecretaría de Desarrollo Turístico (XXXX) *Manual de Turismo Gastronómico*. Buenos Aires. Argentina. (<https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/572fc16b-e133-4da7-b6d0-3995dc5c8f48.pdf>)
- Varela, Rodrigo (2008) *"Innovación empresarial. Arte y ciencia en la creación de empresas"*. 3° Edición. Pearson Prentice Hall

4- BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA

- Plan CocinAR
- Alimentos y cocinas regionales de América

5- PROPUESTA METODOLÓGICA

Se prevén diferentes estrategias didácticas a los efectos de que puedas 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 tu campo laboral.

DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

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
- 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.
- Salidas de campo

Para el logro de las competencias mencionadas resulta imprescindible, la lectura del material bibliográfico obligatorio propuesto por la cátedra, sin restricción alguna de anexas otras que el alumno considere enriquecedor para su formación profesional. Es importante que puedas concurrir a clases previa lectura de material necesario para poder llevar a cabo intervenciones beneficiosas para tu aprendizaje, ya que desarrolla también tu 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 %** aprobación y presentación de las diferentes actividades propuestas por el equipo de cátedra: actividades áulicas; trabajos Prácticos; Trabajo integrador; Test de lectura, entre otras.
- Debes comprometerte a cumplir con los plazos de entrega de cada una de las actividades propuestas en el punto anterior. Sabrás con anticipación fechas de entrega; fechas de

DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

recuperatorio de las actividades que así lo requieran, como así también los requerimientos de formalidad solicitados para dichas entregas.

- Aprobación de dos exámenes parciales con nota igual a 6 (seis).
- Se realizará sólo un recuperatorio, donde tendrás 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 - o AMBOS PARCIALES, con una nota igual o mayor a 6 (seis)

b. ALUMNOS PROMOCIONALES

- **100 %** aprobación y presentación de las diferentes actividades propuestas por el equipo de cátedra: actividades áulicas; trabajos Prácticos; Trabajo Integrador, Test de lectura, entre otras.
- Debes comprometerte a cumplir con los plazos de entrega de cada una de las actividades propuestas en el punto anterior. Sabrás con anticipación fechas de entrega; fechas de recuperatorio de las actividades que así lo requieran, como así también los requerimientos de formalidad solicitados para dichas entregas.
- Aprobación de dos exámenes parciales con nota igual a 8(ocho), no promediables.

c. ALUMNOS LIBRES

En caso de desaprobación la asignatura, abandonarla, o bien que no desees cursarla, podrás rendir la misma en carácter de alumno **libre**. Para esta situación deberás rendir un examen escrito. Si este resulta aprobado, se pasa a la instancia oral.

7- CRONOGRAMA TENTATIVO

FECHAS TENTATIVAS DE EVALUACIONES PREVISTAS

Primer Parcial: 22 de septiembre


Segundo Parcial: 15 de noviembre

Recuperatorio Integrador: 24 de noviembre

DEPARTAMENTO: Servicios Turísticos	
ÁREA: Prestaciones Turísticas	
ASIGNATURA: Gestión de la Restauración	
CÓDIGO SIU GUARANÍ: 188	
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: 2022

8- DISTRIBUCIÓN HORARIA

- a. DIAS, HORARIO
Martes: 14 a 16 hs. Aula 6
Jueves: 14 a 16 hs. Aula 9
CANTIDAD DE HORAS SEMANALES DEDICADAS A CLASES TEÓRICAS
2 horas semanales
- b. CANTIDAD DE HORAS SEMANALES DEDICADAS A CLASES PRÁCTICAS
2 horas.

<p>FIRMA ENCARGADO/A DE CATEDRA:</p>  <p>Mg. Loreнна L. Lombardo</p>	<p>FIRMA DIRECTOR/A DE DEPARTAMENTO:</p>  <p>G.U.T. Ivana V. Fuentes Vice-Directora Departamento de Servicios Turísticos Facultad de Turismo</p>
--	---