

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### SILABO DE GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

#### I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Cocina Internacional Nacional y Creativa.
Unidad Didáctica	:	Gestión de Alimentos y Bebidas
Créditos	:	2
Semestre	:	III
Nº de Horas Semanales	:	03
Nº de Horas Semestrales	:	54

#### II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

El curso proporciona los elementos teóricos y conceptuales básicos del Gestión de Alimentos y Bebidas, como herramienta indispensable para la el desarrollo de la buena gestión, la organización, el desarrollo y posición frente al constante cambio del mercado y administración en toda área de Alimentos y Bebidas. El curso incluye el análisis y aplicación de todas las áreas de cocina y bar tanto en la parte operativa y supervisión para la buena marcha del negocio.

#### III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Conocer los diferentes conceptos y la aplicación en casos y programas de la buena agestión de un restaurante y bar. Utilizar de manera efectiva las técnicas aprendidas en la clase teórica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONCEPTUALES:</b> Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PROCEDIMENTALES:</b> Se desarrollarán a través de casos, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ACTITUDINALES:</b> serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación.</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

**IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:**

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
	<p><b>SESION 01:</b> <b>INTRODUCCION DEL CURSO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presentación del curso</li> <li>▪ Contenido y programación del curso</li> <li>▪ Entrega de la separata y demás programas</li> <li>▪ Proceso de clase y programación de exámenes orales, escritos, exposición y entrega de trabajos de investigación.</li> </ul> <p><b>GESTION EN EQUIPAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El diseño y equipamiento en alimentos y bebidas</li> <li>▪ El desarrollo del concepto, aplicado a la industria de A&amp;B.</li> <li>▪ La secuencia del diseño</li> <li>▪ El principios del diseño</li> <li>▪ Análisis de los espacios en A&amp;B.</li> <li>▪ Diseño del área de A&amp;B.</li> <li>▪ La secuencia de equipos</li> <li>▪ El equipamiento de un restaurante</li> <li>▪ El equipamiento de un bar</li> </ul> <p>El diseño de un restaurante: proyecto pascuareli</p>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> <li>▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p><b>SESION 02:</b></p> <p><b>LA GESTION Y LA APLICACIÓN DEL BUEN MANEJO Y HACCP EN EL AREA DE A&amp;B:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El desarrollo de la aplicación en el sector de alimentos y bebidas.</li> <li>▪ Superación de los alimentos de las 7 áreas básicas de alimentos y bebidas</li> <li>▪ La aplicación de los etas</li> <li>▪ El desarrollo del haccp en el área de alimentos y bebidas</li> <li>▪ Higiene en la cocina y otras áreas</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados.</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> ▪ Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p><b>SESION 03:</b></p> <p><b>LA GESTION Y ESTRATEGIAS DE COMPRAS EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Control de gestión</li> <li>▪ Gestión logística</li> <li>▪ La ingeniería del menú,</li> <li>▪ Seguridad alimentaria</li> <li>▪ Técnicas de almacenamiento</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector.</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p><b>SESION 04:</b></p> <p><b>EL SERVICIO DE CALIDAD EN EL AREA DE A&amp;B:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La administración para la calidad.</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El ciclo de la calidad.</li> <li>▪ El servicio de calidad</li> <li>▪ La característica de los servicios.</li> <li>▪ Las decisiones deben de estar basadas en los hechos (datos obtenidos de las investigaciones de mercado, datos obtenidos de los clientes, de los sistemas, de los trabajadores.</li> <li>▪ Las herramientas estadísticas básicas para analizar los datos</li> <li>▪ La mejora de los servicios</li> <li>▪ El nivel de autocontrol.</li> <li>▪ La satisfacción del cliente que paga, dentro del área de A&amp;B.</li> <li>▪ El cliente en el Perú que paga</li> </ul> <p><b>CASOS DE SERVICIO DE CALIDAD EN LAS POLLERIAS - PARDOS CHICKEN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo de casos basados en el Perú.</li> </ul> <p>Comparaciones con servicios de calidad con la pollería pardos chicken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 05:</b></p> <p><b>LA GERENCIA DE OPERACIONES EN A&amp;B:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Una buena organización en restauración.</li> <li>▪ Capacitación, supervisión en el área de comedor, bar y cocina.</li> <li>▪ Actualización de comandas.</li> <li>▪ Método de servicio en el área de comedor.</li> <li>▪ Método de servicio en el área de cocina</li> <li>▪ Las políticas</li> <li>▪ El desarrollo de servicio, organigrama, toma de mando, dirección, y otros métodos de ejecución.</li> </ul> <p><b>CASO DE UNA BUENA OPERACIÓN EN POLLERIA POPEYE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caso: I buena gestión de operación de servicio en el área de comedor del restaurante POPEYE.</li> </ul> <p>Caso y presentación con fotos de la buena gestión-operación.</p>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 06:</b></p> <p><b>LA BUENA GESTION DE LOS RECURSOS HUMANOS EN EL AREA A&amp;B – I :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analizar los diferentes formas de organizar el departamento de los recursos humanos</li> <li>▪ Definir las funciones del departamento del personal.</li> <li>▪ Identificar los tipos de comunicación en la empresa</li> <li>▪ Analizar la motivación en el trabajo.</li> <li>▪ Valorar la necesidad de establecer método de control de los trabajadores de la empresa.</li> </ul>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organización de grupos de trabajo.</li> <li>▪ Desarrollo de cortes.</li> <li>▪ Mise en place</li> <li>▪ Recomendación por parte del docente en la presentación de cortes por los alumnos.</li> <li>▪ Previo desarrollo de conceptos y aplicación del mise en place.</li> <li>▪ Complementación de conceptos y trabajos de investigación.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
<p><b>SESION 07:</b></p>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b> <b>PREVIAS:</b></p>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<p><b>LA BUENA GESTION DE LOS RECURSOS HUMANOS EN EL AREA A&amp;B – II :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los recursos humanos – concepto</li> <li>▪ La organización del departamento de los recursos humanos.</li> <li>▪ Las funciones del departamento de recursos.</li> <li>▪ Las comunicación en el área de personal</li> <li>▪ La motivación en el trabajo</li> <li>▪ El control del personal</li> </ul> <p>Trabajadores? Subordinados? Colaboradores? Socios?, asociados?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> <li>▪ Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos</p>
<p><b>SESION 08:</b></p> <p><b>LA GESTION POR COMPETENCIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La gestión por competencias</li> <li>▪ Que son competencias</li> <li>▪ Objetivos de un sistema de competencias</li> <li>▪ Tipos de competencias</li> <li>▪ Diseño de perfiles</li> <li>▪ Competencias de las personas</li> <li>▪ Implantación del sistema.</li> <li>▪ Dificultades.</li> </ul> <p><b>CASO DE GESTION POR COMPETENCIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hotel Marriot</li> </ul> <p>Hotel casa andina</p>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicados por el docente.</p>
<p><b>SESION 09:</b></p> <p><b>ANALISIS DE PUESTO Y COMPETENCIAS EN EL AREA DE A&amp;B.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Análisis de puestos en cada área (cocina, bar, comedor, administrativos)</li> <li>▪ Descripción</li> <li>▪ Especificaciones de puestos de trabajo en cada área.</li> <li>▪ Las competencias en los recursos humanos.</li> <li>▪ La gestión de recursos humanos y su relación con las competencias.</li> </ul> <p><b>CASOS:</b> Casos y problemas actuales en área de alimentos y bebidas</p>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos</p>
<p><b>SESION 10:</b></p> <p><b>EVALUACION DEL DESEMPEÑO DE CADA AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los objetivos</li> <li>▪ Porque evaluar el desempeño</li> <li>▪ Beneficios y problemas más comunes.</li> <li>▪ La retroalimentación</li> <li>▪ Evaluación del personal 90º</li> <li>▪ Evaluación del personal 180º</li> <li>▪ Evaluación del personal 360º</li> </ul> <p>Las relaciones de las evaluaciones de desempeño</p>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p><b>SESION 11:</b></p>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

<p><b>AREA DE MARKETING – LA REINGENIERIA DEL MENU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El menú como herramienta de venta.</li> <li>▪ Reestructuración del diseño de carta.</li> <li>▪ Análisis del diseño de carta</li> <li>▪ Aplicaciones y sugerencias para mejorar la carta de menú</li> <li>▪ El desarrollo de la ingeniería del menú</li> <li>▪ Parámetros de popularidad y rentabilidad.</li> </ul> <p><b>SOLUCIONES PARA MEJORAR EN MENU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Consideraciones sobre los precios de venta.</li> <li>▪ El desarrollo de carta menú digital</li> <li>▪ El desarrollo de folletos de entrega</li> </ul> <p>Plan de desarrollo</p>	<p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> <li>▪ Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</li> </ul> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
<p><b>SESION 12:</b></p> <p><b>SISTEMA DE OPERACIÓN DE RESTAURANTE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Análisis de la puesta en marcha de los alimentos.</li> <li>▪ El buen manejo y gestión de desarrollo de las siete áreas básicas.</li> <li>▪ Análisis y distribución en el área de recepción de mercadería</li> <li>▪ Supervisión y manejo adecuado del área del almacenamiento(seco de abarrotes, refrigeración de lácteos, refrigeración de verduras, refrigeración carnes, congelación, artículos de limpieza y químicos, artículos de papelería, menaje, otros)</li> <li>▪ Supervisión y la buena marcha en la Área de preparación.</li> <li>▪ Supervisión y la buena marcha en el área de cocción.</li> <li>▪ Supervisión y la buena marcha en el área se servido</li> <li>▪ La buena marcha y el buen flujo en el área de lavado.</li> <li>▪ Equipamiento y ordenamiento en el área de tratamiento de desperdicio.</li> </ul> <p><b>CASO DE UN NEGOCIO DE RESTAURANTE Y BAR:</b> Problemas y soluciones</p>	<p><b>CONTENIDO BASICOS:</b></p> <p><b>PREVIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entrega de la separata</li> </ul> <p><b>EN CLASE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollo sobre conceptos del curso.</li> <li>▪ Presentación sobre casos de los temas tratados</li> <li>▪ Complementación con videos y power point en proyector</li> </ul> <p>Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos.</p> <p><b>TAREAS PREVIAS :</b> Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>

**V. METODOLOGIA:**

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual será: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a)Plataforma Google Classroom
- b)Correo Electronico Corporativo
- c)Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d)Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desapruéba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CE}_n}{n}$$

CE = Criterio de Evaluación  
CT = Capacidad Terminal  
UD = Unidad Didáctica

### VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

Impresos
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Gomez mejía, Luis r. Balkin Robert, Cardy- Direccion y gestión de los recursos humanos</li> <li>❖ Alles, Martha. Direccion Estrategica de RRHH Gestion por Competencia</li> <li>❖ Alles, Martha. El talento humano</li> <li>❖ Gestión de restaurante.</li> </ul>
-Digitales (página WEB)
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="http://www.monografias.com">http://www.monografias.com</a></li> <li>▪ <a href="http://www.aulafacil.com">http://www.aulafacil.com</a></li> </ul>

Carabayllo, Agosto del 2017