UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Contaduría y Administración

Plan de Estudios de la Licenciatura en Administración

UNILEVER-FCA

Administración en la Industria Food Service; Segmento de Cadenas en México

<table>
<tr><td rowspan="2">Clave
0521</td><td rowspan="2">Semestre
5°</td><td rowspan="2">Créditos
8</td><td>Área de conocimiento</td><td colspan="3">Administración</td></tr>
<tr><td>Ciclo</td><td colspan="3">Área de desarrollo temprano</td></tr>
<tr><td>Modalidad</td><td colspan="3">Curso (X) Taller ( ) Lab ( ) Sem ( )</td><td>Tipo</td><td colspan="2">T (X) P ( ) T/P ( )</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Carácter</td><td colspan="3">Obligatorio ( )</td><td colspan="3">Horas</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Optativo de Elección (X)</td><td rowspan="2">Complementario ( )
Profesionalizante (X)</td><td>Semana</td><td colspan="2">Semestre</td></tr>
<tr><td>Teóricas</td><td colspan="2">Teóricas</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Prácticas</td><td colspan="2">Prácticas</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Total</td><td colspan="2">Total</td></tr>
</table>

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ( )	
Asignatura antecedente	**Ninguna**
Asignatura subsecuente	**Ninguna**
Indicativa ( )	
Asignatura antecedente	Ninguna
Asignatura subsecuente	Ninguna

Objetivo general: Que el alumno se introduzca en la Industria de Food Service vinculando la teoría con la práctica permitiendo vivir la experiencia dentro de una empresa a nivel internacional.

Objetivos específicos: El alumno:

1. Conocerá el concepto y características del negocio de Food Service.
2. Comprenderá el concepto y clasificación de la industria alimentaria.
3. Identificará la clasificación de los servicios de alimentos.
4. Conocerá y comprenderá las características de las bases culinarias.
5. Comprenderá las características de los productos convenientes.
6. Comprenderá el contexto, características y la problemática de la industria en México.
7. Conocerá y comprenderá las tendencias del mercado.
8. Conocerá la estructura de Unilever Food Solutions y sus marcas.
9. Identificara los diferentes segmentos en cadenas.
10. Conocerá funciones y características de las marcas.
11. Comprenderá funciones y contextos de las diferentes categorías.
12. Conocerá las funciones y el proceso de innovación de los productos.

13. Identificar las funciones y la importancia del servicio al cliente.
14. Comprenderá el proceso de reclutamiento, roles y funciones.
15. Comprenderá la estructura y el ciclo de ventas.

Índice temático

	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	**Prácticas**
1	El negocio de Food Service	2	0
2	Introducción a la Industria Alimentaria	2	0
3	Clasificación de los Servicios de Alimentos	2	0
4	Bases Culinarias	8	0
5	Conocimiento de los Productos Convenientes por categorías	4	0
6	La Industria en México/ Características/Problemática	2	0
7	Tendencias del mercado	2	0
8	Introducción a Unilever Food Solutions (UFS)	2	0
9	Clasificación de Segmento en Cadenas	8	0
10	Channel Marketing / UFS Marcas	4	0
11	Categorías	8	0
12	R&D (proceso de Innovación de producto)	4	0
13	Servicio al cliente	4	0
14	Recursos Humanos: Perfil/proceso de reclutamiento	4	0
15	Ciclo de venta/negociación. Elaboración de Casos	8	0
	Total	**64**	**0**
	Suma total de horas	**64**	

Estrategias didácticas		**Evaluación del aprendizaje**	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	(X)
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	(X)
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	( )
Prácticas (taller o laboratorio)	( )	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	( )	Asistencia	(X)
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	( )
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	( )
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	( )
Otras (especificar)		Otras (especificar)	

Perfil profesiográfico

Título o grado	Licenciatura en Administración, Mercadotecnia, Gastronomía o Administración de Restaurantes preferentemente con estudios de posgrado.
Experiencia docente	Para profesores de nuevo ingreso, es requisito concluir satisfactoriamente el "Curso Fundamental para Profesores de Nuevo Ingreso (Didáctica Básica)" que imparte la Facultad de Contaduría y Administración.
Otra característica	Experiencia profesional mínima de tres años en el área de conocimiento. Compartir, respetar y fomentar los valores fundamentales que orientan a la Universidad Nacional Autónoma de México.

Bibliografía básica:

Aguirre R. (1982), *Conceptos Básicos sobre cocina*, México, Limusa.

De la Torre F. (1982), *Administración Hotelera 2 curso: Alimentos y Bebidas* (6ª Edición), México, Trillas.

Franco A. (2004) *Administración de la Empresa Restaurantera* (3ª Edición), México, Trillas.

García C. (2006), *El plan de negocios para la Industria Restaurantera*, México,Trillas.

Esesarte E. (2009), *Higiene en alimentos y bebidas*, México, Trillas.

Torre M. (2012) *La Ciencia de los Alimentos,* México, Trillas

Bibliografía complementaria:

Villegas A. (2008), *Saber de Sabor. Manual de Cultura Gastronómica,* España.

Monroy P. (2004), *Introducción a la Gastronomía* (3ª Edición), México, Limusa.

NEIRINK E. & Poulian J. (2004) *Historia de la cocina y los cocineros*, Barcelona España, Zendrera Zariquiey.