



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
Facultad de Contaduría y Administración
Plan de Estudios de la Licenciatura en Administración



Programa					
Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas					
Clave: 0136	Semestre: Entre el 5º y el 8º	Créditos: 8	Área de conocimiento	Administración	
			Ciclo	Áreas de desarrollo temprano	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T (X) P () T/P ()
Carácter	Obligatorio ()			Horas	
	Optativo de elección (X)	Complementario () Profesionalizante (X)		Semana	Semestre / Año
				Teóricas: 4	Teóricas: 64
				Prácticas: 0	Prácticas: 0
			Total: 0	Total: 64	

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Administración de Eventos (congresos, ferias y exposiciones)
Asignatura subsecuente	Administración de Agencias de Viaje, Administración Hotelera

Objetivo general: El alumno identificará y analizará las características específicas de la administración de empresas de alimentos y bebidas para generar propuestas de manejo y optimización de recursos en este tipo de organizaciones.

Objetivos específicos:

El alumno:

1. Explicará el concepto de administración de empresas de alimentos y bebidas, señalará sus características y conocerá los distintos tipos de establecimientos.
2. Identificará los elementos básicos de operación de las empresas de alimentos y bebidas y conocerá su importancia y aplicaciones.
3. Identificará los elementos legales que se involucran en la administración de alimentos y bebidas.
4. Identificará las estructuras dentro de una empresa de alimentos y bebidas y las

relacionará para lograr un sistema de servicio efectivo. 5. Identificará los elementos que integran la dirección de empresas de alimentos y bebidas para el correcto funcionamiento de los establecimientos. 6. Identificará y explicará los elementos a considerar en una estructura de control de costos de alimentos y bebidas para su implementación en los diferentes establecimientos. 7. Identificará la estructura general de la cadena de servicio y su impacto en la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas. 8. Conocerá los elementos básicos para la adquisición de certificaciones de calidad e higiene en el servicio de alimentos y bebidas.			
Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Panorama general de las empresas de alimentos y bebidas en México.	6	0
2	Características del funcionamiento de las empresas de alimentos y bebidas en México.	6	0
3	Aspectos legales de las empresas de alimentos y bebidas.	8	0
4	Organización de las empresas de alimentos y bebidas.	6	0
5	Manejo y dirección de establecimientos de alimentos y bebidas.	8	0
6	Control de costos de alimentos y bebidas.	10	0
7	Cadenas de servicios en las empresas de alimentos y bebidas.	10	0
8	Certificaciones y calidad en el servicio de alimentos y bebidas.	10	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	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	()
Otras (especificar)		Otras (especificar)	

Perfil profesiográfico	
Título o grado	Licenciatura en Administración o áreas afines, Maestría en Administración o experiencia equivalente.
Experiencia docente	Haber impartido clases por tres años o más y tener evaluaciones que muestren un excelente desempeño como profesor(a). Haber aprobado el “Curso fundamental para profesores de nuevo ingreso (Didáctica básica)” que imparte la Facultad de Contaduría y Administración de la UNAM, con duración de 40 horas.
Otras características	• Experiencia profesional en administración de organizaciones de alimentos y bebidas, en cualquier área y nivel jerárquico por espacio mínimo de tres años. • Mostrar habilidades didácticas mediante la planeación y presentación de un tema del programa. • Haber participado recientemente en cursos de actualización, docente y disciplinar, con un mínimo de 20 horas cada uno. • Compartir, respetar y fomentar los valores fundamentales que orientan a la Universidad Nacional Autónoma de México.
Bibliografía básica: 1. Consorcio Educativo Matice (2014). <i>Tú propio diplomado en A&B</i>. México: Limusa. 2. Durón, C. (2012). <i>El éxito restaurantero</i>. México: Trillas. 3. Franco, A. (2014). <i>Administración de la empresa restaurantera</i>. México: Trillas. 4. Gallego, J. (2001). <i>Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes</i>. Madrid: Ediciones Paraninfo. 5. Lambertine, C. (1999). <i>Alimentos y bebidas: higiene, manejo y preparación</i>. México: Cecsa. 6. Morfín, M. (2001). <i>Administración de comedor y bar</i>. México: Trillas. 7. Ramírez C. (2002). <i>Calidad total en las empresas turísticas</i>. México: Trillas. 8. Ramos, F. (1992). <i>Administración de alimentos y bebidas</i>. México: Cecsa 9. Reay, J. (1997). <i>Restaurantería básica: administración del servicio de alimentos</i>. México: Editorial Trillas. 10. Sutherland, D. (2000). <i>Servicios de restaurantería. Manejo eficiente de los elementos para el servicio profesional de comidas</i>. México: Trillas. 11. Youshimatz, A. (2007). <i>Control de costos de alimentos y bebidas II</i>. México: Editorial Trillas.	
Bibliografía complementaria: 1. Bravo, F. (2009). <i>El manejo higiénico de los alimentos guía para la obtención del distintivo H</i>. México: Limusa. 2. De la Torre, F. (2002). <i>Administración hotelera. Segundo curso: alimentos y bebidas</i>. (2ª. ed.). México: Trillas. 3. Evans, J. & L. William, (2005). <i>Administración y control de la calidad</i>. (6ª ed.), México: Editorial Thomson. 4. Pérez, N. (2002). <i>Preelaboración y conservación de alimentos</i>. Madrid: Síntesis.	