RIDAA
Repositorio Institucional
Digital de Acceso Abierto de la
Universidad Nacional de Quilmes

Universidad
Nacional
de Quilmes

Departamento de Economía y Administración, Organización Hotelera

Gestión de operaciones y servicios gastronómicos

Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Argentina.
Atribución - No Comercial - Compartir Igual 2.5
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ar/

Documento descargado de RIDAA-UNQ Repositorio Institucional Digital de Acceso Abierto de la Universidad Nacional de Quilmes de la Universidad Nacional de Quilmes

Cita recomendada:
Departamento de Economía y Administración, Organización Hotelera (2023). Gestión de operaciones y servicios gastronómicos (Programa). Bernal, Argentina: Universidad Nacional de Quilmes. Disponible en RIDAA-UNQ Repositorio Institucional Digital de Acceso Abierto de la Universidad Nacional de Quilmes http://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/4184

Puede encontrar éste y otros documentos en: https://ridaa.unq.edu.ar

Universidad
Nacional
de Quilmes

Roque Sáenz Peña 352 // Bernal
Buenos Aires // Argentina
t.: (+41 11) 4365 7100
f.: (+54 11) 4365 7101
info@unq.edu.ar

Departamento de Economía y Administración
Programa Libre – Cursos Presenciales

Carrera: Licenciatura en Administración Hotelera (Plan 2014/2015)

Año: 2023

Curso:Gestión de Operaciones y Servicios Gastronómicos

Carga horaria semanal: 5 horas (4 horas áulicas y 1 hora extra -áulica.)

Créditos: 10

Núcleo al que pertenece: Curso de formación específica

Tipo de Asignatura: Teórico práctica

Presentación y Objetivos:
Esta materia busca introducir a las y los participantes del curso en los aspectos genéricos de la gestión de operaciones y servicios gastronómicos con la finalidad de:
•Entender a la gastronomía como cultura e identidad de las regiones a las que pertenecen.
•Conocer el entorno de la empresa gastronómica, dentro y fuera del ámbito hotelero, así como el mercado que lo contiene.
•Adquirir conocimientos básicos del negocio y la empresa gastronómica, desde un enfoque que les permita aplicarlos en el ámbito profesional, desarrollando una visión general de la misma.
•Aprender a planificar las distintas áreas de un emprendimiento gastronómico negocio gastronómico, estratégica, de servicios y operativamente.
•Adquirir técnicas para la administración y gestión de empresas gastronómicas.

Contenidos mínimos:
Introducción al negocio de la gastronomía. La cocina, los alimentos y los vinos en Argentina. Conceptos básicos del Turismo Gastronómico. Regiones y soberanía alimentaria. El mercado, los clientes y tendencias. La competencia. Formato de negocios. El concepto del negocio. Las estrategias de trabajo, la planificación, previsión y control de la empresa gastronómica. Procesos productivos y de servicios: selección de proveedores, almacenamiento, producción y servicio de alimentos y bebidas. Atención al cliente. El restaurante y su estructura. La calidad en las operaciones: las BPM, BPHP y los POES. Organización del menú escrito. Armado de las fichas técnicas (recetas) para su gestión. Los equipos de trabajo, su descripción de tareas y organización del trabajo. Desarrollo de organigramas y determinación de salarios y su costo. Tipos de servicios, planificación de eventos gastronómicos. Nuevas tecnologías. Armado de presupuestos para la implementación del proyecto restaurante: Inversión inicial y de gestión. La

proyección de ventas de comidas y bebidas. Los costos por departamentos: costos de producción, costos del servicio. Determinar la rentabilidad bruta y neta.

Unidades Temáticas:

Unidad 1: Características de la Gastronomía

Introducción al Turismo Gastronómico y las regiones de Argentina. La cocina, los alimentos y los vinos en cada región. Soberanía alimentaria. Cultura gastronómica. Gastronomía identitaria. Cocina latinoamericana y del mundo.

Unidad 2: El mercado gastronómico: alimentos, comidas y bebidas

Conceptos básicos del negocio. Evolución y actualidad del mercado gastronómico. Tendencias e innovaciones culinarias. Los clientes; segmentación y análisis. Alimentos saludables. Políticas Públicas.

Unidad 3: El menú. Confección de una carta

El menú: Principios básicos para la planificación estratégica. Característica del menú escrito. Tipo de menús y características. Formato de negocios. La competencia: directa e indirecta. Receta estándar. Ficha técnica. Principios básicos en la confección de una carta.

Unidad 4: Estructura del restaurante y la calidad

Las áreas de trabajo y necesidades por área. El flujo de alimentos: del productor hasta el consumidor. La calidad: BPM, BPHP y POES. Ubicación y diseño de la estructura física del emprendimiento. Equipamientos, necesidades y características. Presupuesto de inversión.

Unidad 5: El personal hacia un objetivo colectivo

Liderazgo y motivación. Trabajo en equipo. Organización del trabajo y descripción de los puestos de trabajo. Organigrama de personal. Las competencias laborales. Los salarios y la participación de los gremios. La capacitación de las personas. Seguridad laboral.

Unidad 6: Servicios gastronómicos

Tipos de servicios. Armado de mesa y protocolo gastronómico. Nuevas tendencias en servicios. Planificación y armado del evento gastronómico. Servicios mediante sistemas de gestión.

Unidad 7: Gestión y análisis económico de un restaurante

Proyección de ventas de comidas y bebidas. Estacionalidad. Estrategia de precios de ventas. Calculo de los costos de producción: % costo de alimentos. Calculo de los costos de personal: % Costo MO. Determinar costos fijos y variables. Armado e interpretación del prepuesto económico. Rentabilidad bruta, neta y equilibrio.

Bibliografía Obligatoria:

Unidad 1: Características de la Gastronomía

•Bacigalupo, María Julia; Damon Pichat, Pablo F. (2014): Planificación Gastronómica, Capítulo 1, “La gastronomía argentina”, pp 17-41 Universidad Virtual de Quilmes

•Dos Santos, C. N. (2007). Somos los que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. Estudios y perspectivas en turismo, 16(2), 234-242.

•Ginocchio Balcazar, L (2012) Pequeña agricultura y gastronomía. Edit. APEGA Lima http://www.apega.pe/descargas/contenido/62_apega_cocina_peruana.pdf
•Montanari, A. y Staniscia, B. (2009). El turismo gastronómico como herramienta de reequilibrio regional. En Estudios de planificación europea. 17 (10), (p.1463-1483). https://doi.org/10.1080/09654310903141656
•Material provisto por la docente sobre Gastronomía y Territorio.

Unidad 2: El mercado gastronómico: alimentos, comidas y bebidas

•Feijoo, J.L. (2018), Alimentos y Bebidas, su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Cap 1, pg 29-46. Ugerman, Buenos Aires.
•Ojugo, C (2006) Capítulo 1: Generalidades de la industria y su gestión. Control de Costos en Restauración. Ites -Paraninfo. España.
•INTA 2022
https://inta.gob.ar/noticias/registro-pupa-y-los-circuitos-cortos-de-comercializacion#:~:text=Esta%20acci%C3%B3n%20se%20desarrolla%20a,inspeccionadas%20peri%C3%B3dicamente%20por%20el%20Municipio.
• Material Provisto por la docente

Unidad 3: El menú. Confección de una carta

•Bacigalupo, María Julia; Damon Pichat, Pablo F. (2014): Planificación Gastronómica, Capítulo 3, "Estructura de restaurante", pp 65-96 y 99-140 Universidad Virtual de Quilmes
• Feijoo, J.L. (2018), Alimentos y Bebidas, su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Cap 4, pg 345-350. Ugerman, Buenos Aires.
Gallego, JF (2009) Capítulo 12: La identidad corporativa. Diseño y contenido de cartas y menús. Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes. ITES Paraninfo. Madrid.

Unidad 4: Estructura del restaurante y la seguridad alimenticia

•Armendáriz Sanz, J (2005) Capítulo 3: Conceptos básicos de la organización de la producción y Capítulo 4: Gestión de Almacén, Economato y Bodega. Procesos de Cocina. Thomson Paraninfo. Madrid.
•Koppmann, M; Degrossi, M.C; Furman, R (2015): Cazabacterias en la cocina, ED. Siglo
• FAO. 2017. Manual de para Manipuladores de Alimentos
Feijoo, J.L. (2018), Alimentos y Bebidas, su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Cap 3, pg 178-236. Ugerman, Buenos Aires.
https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf

Unidad 5: El personal hacia un objetivo colectivo

•Bacigalupo, María Julia; Damon Pichat, Pablo F. (2014): Planificación Gastronómica, Capítulo 4, "El personal del restaurante", pp 145-160 Universidad Virtual de Quilmes
Feijoo, J.L. (2018), Alimentos y Bebidas, su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Cap 1, pg 51-68. Ugerman, Buenos Aires.

Kusmin, O. (2021) La Rentabilidad Gastronómica. Nace, crece y se mantiene en las cocinas. Cap 4, pg. 71-77. Ugerman, Buenos Aires.

Unidad 6: Servicios gastronómicos

•Bacigalupo, María Julia; Damon Pichat, Pablo F. (2014): Planificación Gastronómica, Capítulo 5, "Planeamiento económico y financiero", pp 169-205 Universidad Virtual de Quilmes

Elaboración del vino y como servirlo https://turismodevino.com/saber-de-vino/elaboracion-de-vino/

•Gallego, J (2010) Capítulo I: Mise-en-place del restaurante: Partes de la misma, Capítulo III: Operaciones Previas al servicio y Capítulo IV: Formas de servir Manual Práctico de Restaurante. Paraninfo. Madrid.

Kusmin, O. (2021) La Rentabilidad Gastronómica. Nace, crece y se mantiene en las cocinas. Cap 6 y 7. Ugerman, Buenos Aires.

Unidad 7: Gestión de Análisis económico de un restaurante

•Gallego, JF (2009) Capítulo5: Gestión económica en la restauración. Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes. ITES Paraninfo. Madrid.

Feijoo, J.L. (2018), Alimentos y Bebidas, su gerenciamiento en hoteles y restaurantes. Cap 4, pg 301-322. Ugerman, Buenos Aires.

Kusmin, O. (2021) La Rentabilidad Gastronómica. Nace, crece y se mantiene en las cocinas. Cap 3, pg. 27-37. Ugerman, Buenos Aires.

•Material provisto por la docente.

Evaluación Libre:

La misma, se regirá según Resolución CS 201/18 del Régimen de estudios de la UNQ, bajo las siguientes condiciones:

La modalidad de examen libre, comprende dos instancias, una escrita y otra oral.
Debiendo resolver en el tiempo de examen las dos instancias. Las calificaciones son complementarias y conforman la nota final del examen.