

Curso: Gestión de Restaurantes y Bares		Horas aula: 1 Horas virtuales: 3
Clave: 042CP042		
Antecedentes:		Horas laboratorio: 0 Horas independientes: 2
Competencia del área: <p>Determinar estrategias de gestión empresarial en entidades públicas y privadas, orientadas a la optimización en el uso de los recursos de la organización en las áreas de contabilidad, administración, finanzas, presupuestos, mercadotecnia, capital humano, producción, economía, gastronomía, sistemas de reservas, establecimientos de alojamiento y turismo, para contribuir al bienestar económico y social de las empresas, alineados a los criterios normativos y estándares de calidad vigentes, sostenibilidad e innovación en un contexto global, enfocados a la calidad, con ética, responsabilidad, equidad.</p>	Competencia del curso: <p>Establecer criterios de creación, operación y administración de restaurantes y bares, basados en las Normas Oficiales Mexicanas (NOM's) de salud, seguridad, construcción y organización, con la finalidad de desarrollar las técnicas de servicio y organización de establecimientos de alimentos y bebidas, en el contexto nacional e internacional, enfocado en la mejora continua de las empresas.</p>	
Elementos de competencia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar el desarrollo de la industria restaurantera, los aspectos básicos de la administración, la importancia de los restaurantes y bares en el sector económico y su contribución al PIB a nivel nacional e internacional, para la creación e innovación de una empresa de alimentos y bebidas en apego a las NOM's correspondientes con un enfoque en la calidad del servicio. 2. Examinar los aspectos normativos y administrativos para la apertura y funcionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas, de forma innovadora, de acuerdo con los términos legales requeridos a nivel nacional y regional. 3. Determinar las técnicas y procedimientos administrativos que permitan la sustentabilidad de los restaurantes con un enfoque en la calidad, con el fin de incrementar su productividad, competitividad, innovación, tecnología y rentabilidad de acuerdo con las leyes nacionales e internacionales correspondientes para el manejo higiénico de los alimentos y estándares basados en normas de calidad en la preparación de los alimentos y bebidas. 		
Perfil del docente:		
<p>Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas preferentemente posgrado en en Marketing Turístico y Hotelero, Gastronomía o afín con actitud de servicio. Experiencia mínima de 3 años en docencia y 3 años a</p>		

nivel profesional en Alimentos y Bebidas. Con habilidades de dominio de técnicas de enseñanza, manejo de software como Power Point, Excel, Word, planeación del programa de clases, instructor de talleres, diplomados o carrera profesional, para poder evaluar el proceso de enseñanza –aprendizaje con un enfoque formativo con disponibilidad y actitud responsable ante la innovación pedagógica para construir ambientes de aprendizaje que faciliten el aprendizaje autónomo y colaborativo del estudiante. Actitudes y Valores: Ética, Motivación, Liderazgo, Creatividad, Responsabilidad.

Elaboró: MARCIAL GILBERTO VELASQUEZ VALENCIA	Septiembre 2021
Revisó: ALMA ANGELINA YANEZ ORTEGA	Diciembre 2021
Última actualización:	
Autorizó: Coordinación de Procesos Educativos	Diciembre 2021

Elemento de competencia 1: Analizar el desarrollo de la industria restaurantera, los aspectos básicos de la administración, la importancia de los restaurantes y bares en el sector económico y su contribución al PIB a nivel nacional e internacional, para la creación e innovación de una empresa de alimentos y bebidas en apego a las NOM's correspondientes con un enfoque en la calidad del servicio.

Competencias blandas a promover: Enfoque en la calidad

EC1 Fase I: Antecedentes y Entorno de la Industria Restaurantera en México y el mundo

Contenido: Dimensiones de la industria restaurantera en México y en el Mundo. Cifras de la industria restaurantera para maximizar su potencial económico del sector de alimentos y bebidas,

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Resumen sobre la historia de los restaurantes y bares

Realizar un resumen sobre la historia de los restaurantes y bares con base a la consulta independiente de los recursos de la actividad y a la explicación del facilitador sobre la historia de los restaurantes y su importancia en el turismo y, mediante un análisis de cifras y datos relacionados con la industria restaurantera en México, valorar su contribución al desarrollo socioeconómico del país.

1 hr. Aula
3 hrs. Virtuales
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- CANIRAC. (2012). [Cifras del sector restaurantero](#)
- Secretaria de Economía. (2012). [Industria restaurantera en México](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Resumen](#)

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Trabajo de investigación sobre la clasificación de los restaurantes y bares

Elaborar un trabajo de investigación sobre la clasificación de los restaurantes en función de la calidad turística y la clasificación de la oferta restaurantera del estado de Sonora y su fraseología cotidiana, con base en la explicación previa del facilitador sobre el tema, la consulta independiente de los recursos de la actividad y otras fuentes de información con sustento académico.

Elaborar un documento escrito con el desarrollo del tema, donde integre todas las fuentes consultadas.

Participar en el análisis grupal del tema en clase.

1 hr. Aula
2 hrs. Virtuales
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

Rentería, G. (2013). [Manual de gestión operativa en alimentos y bebidas](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica del [Trabajo de Investigación](#)

EC1 Fase II: Aplicación de conceptos de administración de restaurantes y bares

Contenido: Presupuestos, políticas, estrategias, procedimientos y programas.

EC1 F2 Actividad de aprendizaje 3: Mapa conceptual sobre la clasificación de

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()

<p>restaurantes</p> <p>Elaborar en equipo un mapa conceptual sobre la clasificación de los restaurantes, con base en la explicación del facilitador sobre el tema, la consulta independiente de los recursos de la actividad y la búsqueda bibliográfica en fuentes con sustento académico.</p> <p>Utilizar algún programa para elaborar mapas conceptuales, como por ejemplo Canva o algún otro de su preferencia e incluir la clasificación de acuerdo con los siguiente aspectos: Por su modalidad de servicio, Costumbres sociales, Tipos de Restaurante, Tipo de servicio que ofrece, Estrella Michelin, Por tenedores, Por Letras.</p> <p>1 hr. Aula 1 hr. Virtual 1 hr. Independiente</p>	<p>Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • INEGI. (1993). Clasificación Mexicana de Actividades y Productos (CMAP), Catálogo de productos • Sánchez, S. (10 de julio de 2020). ¿Qué son las 'dark kitchens' y cómo revolucionarán la industria del consumo? <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Mapa conceptual</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 4: Trabajo escrito sobre restaurantes de cadena y franquicias</p> <p>Elaborar un trabajo escrito sobre casos de éxitos y las mejores cadenas y franquicias de restaurantes y bares en el mundo, con base en la explicación del facilitador, la consulta independiente de los recursos de la actividad y la investigación documental sobre el tema en fuentes de información con sustento académico.</p> <p>1 hr. Aula 1 hr. Virtual 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <p>Sánchez, S. (2020). ¿Qué son las 'dark kitchens' y cómo revolucionarán la industria del consumo?</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Trabajo Escrito</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resumen sobre la historia de los Restaurantes y Bares • Trabajo de investigación sobre la clasificación de los restaurantes y bares • Mapa conceptual sobre la clasificación de los restaurantes • Trabajo escrito sobre restaurantes de cadena y franquicias 	
<p>Fuentes de información</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. CANIRAC. (2012). Cifras del sector restaurantero. Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. http://canirac.org.mx/pdf/canirac-20110713-cifras-del-sector-restaurantero.pdf 2. INEGI. (1993). Clasificación Mexicana de Actividades y Productos (CMAP), Catálogo de productos. Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/historicos/181/702825000933/702825000933.pdf 	

3. Rentería, G. (2013). Manual de gestión operativa en alimentos y bebidas. A - Ediciones Elemento.
<https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/131563>
4. Sánchez, S. (10 de julio de 2020). ¿Qué son las 'dark kitchens' y cómo revolucionarán la industria del consumo?. Forbes México. <https://www.forbes.com.mx/que-son-las-dark-kitchens-y-como-revolucionaran-la-industria-del-consumo/>
5. Secretaria de Economía. (2012). Industria restaurantera en México. Gobierno de México.
<http://www.2006-2012.economia.gob.mx/economia-para-todos/tema-del-dia/7810-industria-restaurantera-en-mexico>

Elemento de competencia 2: Examinar los aspectos normativos y administrativos para la apertura y funcionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas, de forma innovadora, de acuerdo con los términos legales requeridos a nivel nacional y regional.

Competencias blandas a promover: Innovación

EC2 Fase I: Requisitos para abrir un restaurante

Contenido: Ley de desarrollo Urbano y uso de suelo. Ley de establecimientos mercantiles. Ley de seguridad higiene industrial y protección al medio ambiente. Ley de protección civil. Ley federal de derechos de autor y propiedad intelectual. Ley de cámaras empresariales y sus confederaciones. Ley General de salud. Ley del IMSS. Sistema de Administración Tributaria. Ley de protección del consumidor. Ley de protección a la salud de los no fumadores. Ley de establecimientos mercantiles. Ley federal del trabajo.

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 5: Trabajo escrito sobre requisitos para la apertura de un restaurante o bar

Elaborar en equipo un trabajo escrito sobre los requisitos para la apertura de un restaurante o bar, con base en la explicación previa del facilitador sobre el tema, los recursos de la actividad, la consulta independiente de fuentes de información con sustento académico y la visita a una empresa de la localidad e instituciones gubernamentales para conocer el proceso de legalización de la apertura de un restaurante y bar.

Redactar un documento escrito con el desarrollo del tema, en el que se integren todas las fuentes consultadas y participar en el proceso de retroalimentación en clase.

1 hr. Aula
2 hrs. Virtuales
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

- CANIRAC. (s.f.). [Requisitos para operar un restaurante](#)
- Cámara de diputados. (s.f.). [Leyes Federales Vigentes](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica [Trabajo Escrito](#)

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 6: Trabajo escrito sobre el presupuesto inicial de un restaurante o bar

Elaborar en equipo un trabajo escrito sobre un presupuesto donde determinen la inversión de un restaurante, que incluya: Año de Capital humano según el organigrama, Mobiliario y equipo ya sea nuevo o usado, 6 meses de renta pagada por anticipado, Mobiliario y equipo e Inventario inicial de materia prima, a partir de la explicación previa del facilitador sobre el tema, los recursos de la actividad y a la consulta independiente de fuentes de información con sustento académico.

Redactar un documento escrito con el desarrollo del tema, en el que se integren todas las fuentes consultadas y participar en el proceso de retroalimentación.

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

- Gaume, U. (2015). [Proyecto de inversión para un restaurante de barbacoa Mongola En La Paz, Baja California Sur](#)
- Comestibles Maldonado. (s.f.). [Frutería](#)
- Coriat. (s.f.). [Mejores ideas para cocinar](#)
- SURTICHEF. (s.f.). [Utensilios para cocina y repostería para restaurantes, hoteles y el hogar](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Trabajo Escrito](#)

<p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	
<p>EC2 Fase II: Organización del Restaurante y Bar</p> <p>Contenido: Estructura organizacional de un restaurante o bar Perfiles de puestos Áreas de trabajo en la cocina de un restaurante o bar Áreas de trabajo en el comedor del restauran o bar</p>	
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 7: Trabajo escrito sobre las áreas y distribución del restaurante o bar</p> <p>Elaborar en equipo un trabajo escrito sobre las áreas de distribución del Restaurante y Bar, para diseñar el croquis del local de su proyecto, con base en la explicación previa del facilitador sobre el tema, los recursos de la actividad y a la consulta independiente de fuentes de información con sustento académico.</p> <p>Redactar un documento escrito con el desarrollo del tema, en el que se integren todas las fuentes consultadas, entregar por plataforma educativa institucional para su evaluación y participar en el proceso de retroalimentación.</p> <p>1 hr. Aula 1 hr. Virtual 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos: Rentería, G. (2013). Manual de gestión operativa en alimentos y bebidas</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de Trabajo escrito • Rúbrica de Trabajo en Equipo
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 8: Trabajo de investigación sobre la organización efectiva en establecimientos de alimentos y bebidas</p> <p>Elaborar un trabajo de investigación sobre los principales factores para la organización efectiva en los establecimientos de alimentos y bebidas, con base en la explicación previa del facilitador sobre el tema, los recursos de la actividad y la consulta independiente de fuentes de información con sustento académico.</p> <p>Redactar un reporte escrito con el desarrollo del tema, en el que se integren el diseño del organigrama de un restaurante o bar, con los perfiles de puestos, las funciones, actividades y responsabilidades de cada puesto en la estructura orgánica.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rentería, G. (2013). Manual de gestión operativa en alimentos y bebidas • Luna, R. y Pardo, M. (2007). Recursos humanos para turismo <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de Trabajo en equipo • Rúbrica de Trabajo de investigación. • Rúbrica de Reporte escrito
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 9: Mesa</p>	<p>Tipo de actividad:</p>

redonda sobre la industria de alimentos y bebidas

Realizar una mesa redonda sobre la industria de alimentos y bebidas con un experto en el ramo de alimentos y bebidas, en la cual se analicen los principales factores para una organización efectiva en un restaurante o bar, así como el perfil deseado del Gerente de Alimentos y bebidas, y los problemas y desafíos en la operación y administración de las empresas del ramo restaurantero, con base en la explicación previa del facilitador sobre el tema, los recursos de la actividad y a la consulta independiente de fuentes de información con sustento académico.

Elaborar un resumen con el desarrollo del tema de los invitados a la mesa redonda, los hallazgos más importantes y las recomendaciones.

1 hr. Aula
2 hrs. Virtuales
1 hr. Independiente

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

- Luna, R. y Pardo, M. (2007). [Recursos humanos para turismo](#)
- Torres, I. (2017). [Los mejores lugares para comer en Sonora](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

- [Rúbrica de Mesa Redonda](#)
- [Rúbrica de resumen](#)

Evaluación formativa:

- Trabajo escrito sobre requisitos para la apertura de un restaurante o bar
- Trabajo escrito sobre el presupuesto inicial de un restaurante o bar
- Trabajo escrito sobre las áreas y distribución del restaurante y bar
- Mesa redonda sobre la industria de alimentos y bebidas

Fuentes de información

1. Cámara de diputados. (s.f.). Leyes Federales Vigentes. Gobierno de México.
<http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/index.htm>
2. CANIRAC. (s.f.). Requisitos para operar un restaurante. Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.
http://canirac.org.mx/images/canirac/files/requisitos_para_operar_un_restaurantey_normas_oficiales.pdf
3. Comestibles Maldonado. (s.f.). Frutería. Comestibles Maldonado.
https://www.comestiblesmaldonado.com/fruteria?gclid=EAlaIqobChMI8t6qpVqQ8wIVVQp9Ch3RXguSEAAYASAAEgJcbvD_BwE
4. Coriat. (s.f.). Mejores ideas para cocinar. Coriat.
https://coriat.com.mx/?gclid=EAlaIqobChMIwdjIvUQ8wIV5SiBh2rmQCrEAAAYASAAEgLPZ_D_BwE
5. Gaume, U. (2015). Proyecto de inversión para un restaurante de barbacoa Mongola En La Paz, Baja California Sur. Tesis para obtener el grado de Maestría en Administración. Tecnológico Nacional de México. Instituto Tecnológico de La Paz.
<http://posgrado.lapaz.tecnm.mx/uploads/archivos/561312a149a8f.pdf>
6. Luna, R. y Pardo, M. (2007). Recursos humanos para turismo. Pearson Educación.
<https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/53824>
7. Rentería, G. (2013). Manual de gestión operativa en alimentos y bebidas. A - Ediciones Elemento.

<https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/131563>

8. SURTICHEF. (s.f.). Utensilios para cocina y repostería para restaurantes, hoteles y el hogar.

SURTICHEF. <https://www.utensiliosdecocinasurtichef.mx/>

9. Torres, I. (22 de junio de 2017). Los mejores lugares para comer en Sonora. Food and Travel México.

<https://foodandtravel.mx/los-mejores-lugares-comer-sonora/>

Elemento de competencia 3: Determinar las técnicas y procedimientos administrativos que permitan la sustentabilidad de los restaurantes con un enfoque en la calidad, con el fin de incrementar su productividad, competitividad, innovación, tecnología y rentabilidad de acuerdo con las leyes nacionales e internacionales correspondientes para el manejo higiénico de los alimentos y estándares basados en normas de calidad en la preparación de los alimentos y bebidas.

Competencias blandas a promover: Enfoque en la calidad

EC3 Fase I: Planeación del menú

Contenido: Plan de mercadeo para la preparación de menús: fijos, cambiantes, cíclicos, hoja de trabajo el menú, ideas para el menú, distribución del menú de acuerdo al costo, limitaciones del menú

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 10: Trabajo escrito sobre el diseño del menú

Realizar en equipo un trabajo escrito sobre el diseño de un menú de un restaurante o bar, con base en la previa inducción del facilitador al tema y de acuerdo a la consulta independiente de los recursos de la actividad. Una vez elaborado el menú, participar en el proceso de retroalimentación en la actividad y atender los ajustes correspondientes y agregar una conclusión individual.

1 hr. Aula
5 hrs. Virtuales
3 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

- Flores, A. (2018). [Servicio en restaurante](#)
- GrafiRest. (s.f.). [Plantillas para menús de restaurantes](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Trabajo Escrito](#)

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 11: Trabajo en aula sobre diseño gráfico e ingeniería del menú de un restaurante o bar

Elaborar en equipos un trabajo en aula sobre el diseño gráfico e ingeniería de un menú (tipo y tamaño de letra, color, textura, idioma) de un restaurante o bar, con base en la explicación previa del facilitador sobre el tema, los recursos de la actividad y la consulta independiente de fuentes de información con sustento académico.

1 hr. Aula
4 hrs. Virtuales
3 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Flores, A. (2018). [Servicio en restaurante](#)
- GrafiRest. (s.f.). [Plantillas para menús de restaurantes](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Trabajo en Aula/Producto](#)

EC3 Fase II: Mise en place

Contenido: Preparación del comedor, Asignación de actividades del personal, mobiliario y equipo, instalaciones y local, Montaje de mesas: Para desayuno y cena, servicio tipo americano o francés.

EC3 F2 Actividad de aprendizaje 12: Práctica de laboratorio para realizar el mise en place

Realizar en equipo la práctica de laboratorio para realizar el mise en place de acuerdo al tipo de servicio de alimentos y bebidas que se trate, ya

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

<p>sea servicio francés o americano, el cual será representado en el laboratorio de Restaurante de acuerdo a los lineamientos que se requiere para realizar el servicio de mise en plase y a la consulta independiente de los recursos de la actividad.</p> <p>1 hr. Aula 4 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video: Sergio Alamilla. (2014). Mise en Place • Video: Barman house. (2013). La mise en place. Primera parte (El ABC de la coctelería) • Video: Imagoci. (2019). Montaje Mesas <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Práctica de Laboratorio</p>
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 13: Práctica de laboratorio sobre tipos de servicio a la mesa</p> <p>Realizar una práctica de laboratorio sobre los tipos de servicio a la mesa, el manejo de un formato de reservaciones en un restaurante o bar, el ciclo de la mesa (bienvenida, asignación de mesa, entrega de menú, orden de bebidas, orden de entradas, orden del plato fuerte, ofrecer postres y digestivos, cobro de la cuenta, e invitar al al comensal a regresar pronto), el uso de la comanda y el manejo del sistema de atención y servicio a las quejas de los clientes, a partir de una investigación bibliográfica previa y la explicación del facilitador.</p> <p>1 hr. Aula 4 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos: Video: Larissa Iribe Ruiz. (2020). El ciclo de servicio de un restaurante</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Reporte de Práctica de Laboratorio</p>
<p>EC3 Fase III: Compras y almacenamiento</p> <p>Contenido: Políticas de compras, políticas sobre pedidos y recepción, políticas de almacenamiento y control</p>	
<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 14: Resumen sobre políticas de compras</p> <p>Elaborar en equipo un resumen sobre Políticas de compras, pedidos, recepción, almacenamiento y control de mercancías, con base en la explicación previa del facilitador sobre y la consulta independiente de los recursos.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos: Flores, A. (2018). Servicio en restaurante</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Resumen</p>
<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 15: Mapa mental sobre las TIC´s para restaurantes y bares</p> <p>Elaborar en equipo un mapa mental de las TIC´s (sistema de informacion de restaurante y bares, para compras, ventas, almacenamiento de mercancías, control de inventarios, contabilidad,</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p>

<p>reportes de ventas de años anteriores, cancelaciones, reservaciones, etc), que se utilizan en los restaurantes y bares y los diferentes software utilizados, con base en la consulta independiente de los recursos de la actividad y otras fuentes de sustento académico.</p> <p>3 hrs. Virtuales 3 hrs. Independientes</p>	<p>SoftRestaurant. (s.f.). El mejor software para restaurantes en México y Latinoamérica.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Mapa Mental</p>
<p>EC3 Fase IV: Contabilidad y costos</p> <p>Contenido: Relación de proveedores Reporte de ventas diarias. Control diario de ventas a crédito. Control diario de comandas. Ventas y clientes por turno. Concentración semanal de ventas y depósitos bancarios. Reporte de nómina real. Reporte acumulativo de operaciones. Reporte a la dirección general y departamento</p>	
<p>EC3 F4 Actividad de aprendizaje 16: Infografía sobre el marketing gastronómico</p> <p>Diseñar una infografía sobre el marketing gastronómico, incluir la definición, sus tendencias comerciales y publicitarias, aplicándolo al proyecto de restaurante o bar, incluir mínimo 3 fotografías del menú y la segmentación del mercado en diferentes redes sociales, con base en la información proporcionada en el aula y la consulta independiente de los recursos de la actividad.</p> <p>Hacer uso de algún programa para crear infografías, por ejemplo Canva, y elaborar de manera clara y concreta la actividad.</p> <p>1 hr. Aula 3 hrs. Virtuales 3 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos: Ponce, C. (2019). Marketing gastronómico: la diferencia entre triunfar y fracasar</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Infografía</p>
<p>EC3 F4 Actividad de aprendizaje 17: Trabajo de investigación sobre certificación de restaurantes y bares</p> <p>Realizar en equipo un trabajo de investigación sobre el proceso de certificación de los establecimientos de alimentos y bebidas del Distintivo H, M y Cristal, con base en los recursos de la actividad y la búsqueda de información en fuentes confiables.</p> <p>Elaborar un trabajo escrito de acuerdo a los lineamientos de elaboración de la actividad y entregar en plataforma educativa institucional.</p> <p>2 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secretaría de Salud. (2009). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios • SECTUR. (2014). Programa Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo “H” • Secretaría de Turismo. (2017). Programa de Calidad Moderniza <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de Trabajo de Investigación • Rúbrica de Trabajo escrito

EC3 F4 Actividad de aprendizaje 18: Trabajo escrito sobre el departamento de recursos humanos

Realizar en equipo un trabajo escrito sobre el departamento de recursos humanos del proceso de reclutamiento de personal de un establecimiento de alimentos y bebidas, con base en la consulta independiente de los recursos de la actividad y otras fuentes de de información con sustento académico.

Incluir los temas de Evaluación de los candidatos y formulación de preguntas de entrevista, Orientación al entrenamiento y evaluación del rendimiento, Programación de horarios eficientes y productivos, Funciones y habilidades esenciales de un gerente de compras eficiente.

2 hrs. Virtuales
2 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

Luna, R. y Pardo, M. (2007). [Recursos humanos para turismo](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Trabajo Escrito](#)

Evaluación formativa:

- Trabajo escrito sobre el diseño del menú
- Practica de laboratorio para realizar el mise en place
- Practica de laboratorio sobre tipos de servicio a la mesa
- Resumen sobre políticas de compras
- Mapa mental sobre las TIC's para restaurantes y bares
- Infografía sobre el marketing gastronómico

Fuentes de información

1. Barman house. (9 de agosto de 2013). La mise en place. Primera parte (El ABC de la coctelería) [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=50w7X1Ngk5I>
2. Flores, A. (2018). Servicio en restaurante. RA-MA Editorial. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/105635>
3. GrafiRest. (s.f.). Plantillas para menús de restaurantes. Plantillas para menús. <https://plantillasparamenus.com/>
4. Imagoci. (1 de junio de 2019). Montaje Mesas [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=tns7Ny4ymI8>
5. Larissa Iribe Ruiz. (24 de noviembre de 2020). El ciclo de servicio de un restaurante [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=G8RujKeBSjE>
6. Luna, R. y Pardo, M. (2007). Recursos humanos para turismo. Pearson Educación. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/53824>
7. Ponce, C. (2019). Marketing gastronómico: la diferencia entre triunfar y fracasar. Bubok Publishing S.L. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/129118>
8. Secretaría de Salud. (2009). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Gobierno de México. <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

9. Secretaría de Turismo. (1 de febrero de 2017). Programa de Calidad Moderniza. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-de-calidad-moderniza>
10. SECTUR. (2014). Programa Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo “H”. Secretaría de Turismo. Gobierno de México. <http://www.calidad.sectur.gob.mx/distintivoh/2014/10/17/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h/>
11. Sergio Alamilla. (29 de agosto de 2014). Mise en Place [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=Nb64_GvkZBU
12. SoftRestaurant. (s.f.). El mejor software para restaurantes en México y Latinoamérica. <https://softrestaurant.com/>

Políticas	Metodología	Evaluación
<p>Para el desarrollo óptimo del curso el alumno deberá cumplir con las siguientes políticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al inicio del curso se establecerá los horarios y las vías de comunicación, considerando al menos una vía alterna a la plataforma educativa. • Cumplir en tiempo y forma con la entrega de trabajos y actividades. • Participar en los foros en la plataforma. • Participar en clase. • Asistir de manera puntual a las sesiones presenciales. • Revisar de forma continua la plataforma educativa institucional. • En caso de plagio, el alumno no obtendrá la competencia en la evaluación correspondiente al trabajo. • Presentarse puntualmente a clases Tratar con respeto a todos los compañeros. • No introducir alimentos al aula. • Los teléfonos celulares deberán estar en modo “vibrador”. • Asistir al 80% de las sesiones 	<p>El curso se desarrollará combinando sesiones presenciales y virtuales, así como prácticas presenciales en laboratorios, campos o a distancia en congruencia con la naturaleza de la asignatura.</p> <p>Es responsabilidad del estudiante gestionar los procedimientos necesarios para alcanzar el desarrollo de las competencias del curso.</p> <p>Los productos académicos escritos deberán ser entregados en formato PDF en la plataforma institucional</p> <p>La dinámica del curso consiste en dar seguimiento a cada tema establecido en la secuencia didáctica a través de diversos tipos de actividades destinadas a ejecutarse en forma individual, en equipo o grupal según se especifique en cada una de ellas.</p> <p>Se proporcionará una explicación de cada uno de los temas con material y herramientas digitales apropiadas para su mejor comprensión y para un adecuado desarrollo de cada una de las actividades y prácticas de laboratorio el aprendizaje de cada uno de ustedes.</p> <p>La dinámica del curso constará en dar seguimiento a la secuencia didáctica, actualizando cada una de las fases cuando sea necesario, utilizando dinámicas de enseñanza-</p>	<p>La evaluación del curso se realizará de acuerdo al Reglamento Escolar vigente que considera los siguientes artículos:</p> <p>ARTÍCULO 27. La evaluación es el proceso que permite valorar el desarrollo de las competencias establecidas en las secuencias didácticas del plan de estudio del programa educativo correspondiente. Su metodología es integral y considera diversos tipos de evidencias de conocimiento, desempeño y producto por parte del alumno.</p> <p>ARTÍCULO 28. Las modalidades de evaluación en la Universidad son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnóstica permanente, entendiéndola esta como la evaluación continua del estudiante durante la realización de una o varias actividades; 2. Formativa, siendo esta, la evaluación al alumno durante el desarrollo de cada elemento de competencia; y 3. Sumativa es la evaluación general de todas y cada una de las actividades y evidencias de las secuencias didácticas.

<p>presenciales y virtuales.</p>	<p>aprendizaje adecuadas a cada uno de los temas, que cuentan con horas presenciales y plataforma (Virtual).</p> <p>Las estrategias a seguir, serán utilizar las horas presenciales para la explicación de cada uno de los temas sobre todo aquellos que requieran del maestro para su total comprensión y en plataforma se les asignarán actividades complementarias para reforzar la adquisición de conocimientos.</p> <p>Cada uno de los elementos es reforzado con las fases las cuales contienen los temas necesarios para el logro de las competencias planteadas en el curso (Secuencia didáctica).</p>	<p>Sólo los resultados de la evaluación sumativa tienen efectos de acreditación y serán reportados al departamento de registro y control escolar.</p> <p>ARTÍCULO 29. La evaluación sumativa será realizada tomando en consideración de manera conjunta y razonada, las evidencias del desarrollo de las competencias y los aspectos relacionados con las actitudes y valores logrados por el alumno.</p> <p>ARTÍCULO 30. Los resultados de la evaluación expresarán el grado de dominio de las competencias, por lo que la escala de evaluación contemplará los niveles de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competente sobresaliente; 2. Competente avanzado; 3. Competente intermedio; 4. Competente básico; y 5. No aprobado. <p>El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico. Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a lo siguiente:</p> <p>Competente sobresaliente 10</p> <p>Competente avanzado 9</p> <p>Competente intermedio 8</p> <p>Competente básico 7</p> <p>No aprobado 6</p>
----------------------------------	--	--