CARRERA: ***TECNICATURA SUPERIOR EN HOTELERÍA***

CURSO Y COMISIÓN : 1ER AÑO

PERSPECTIVA/ESPACIO CURRICULAR: ***ALIMENTOS Y BEBIDAS***

DOCENTE: Prof Patricia Sinopoli

HORAS DE CLASES SEMANALES: 3 hs

HORAS TOTALES DE LA MATERIA: 96 HS

***PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I- HOTELERÍA***

***FUNDAMENTACION***

Este espacio curricular de la formación específica ofrece la oportunidad de explorar distintos tipos de servicios de Alimentos y Bebidas, reconocer su organización, estructura, y el equipamiento necesario para su funcionamiento. Invita a planificar menús y eventos, evaluar costos, determinar precios y planificar el proceso de producción de los alimentos y bebidas, teniendo en cuenta el personal implicado, las medidas de seguridad e higiene y los estándares de calidad. Finalmente propone medir los resultados y evaluarlos.

Capacidades profesionales • Reconocer tipologías, organización, estructura y equipamiento de los servicios de Alimentos y Bebidas. • Planificar menús, estimar costos y determinar precios de venta. • Conocer y aplicar los procedimientos de los procesos de compras, producción y gestión del personal. • Conocer y aplicar medidas de higiene y seguridad alimentaria. • Elaborar perfiles y funciones de los puestos propios del área. • Conocer estándares de calidad del servicio. • Elaborar indicadores de evaluación de la gestión, el desempeño y la calidad. • Planificar eventos.

***OBJETIVO PRINCIPAL DE ESTE DEPARTAMENTO***

Lograr explorar distintos tipos de servicios de Alimentos y Bebidas, reconocer su organización, estructura, y el equipamiento necesario para su funcionamiento. Invita a planificar menús y eventos, evaluar costos, determinar precios y planificar el proceso de producción de los alimentos y bebidas, teniendo en cuenta el personal implicado, las medidas de seguridad e higiene y los estándares de calidad, midiendo los resultados y evaluándolos.

***OBJETIVOS ESPECÍFICOS***

● Verificar el rendimiento del personal en el área de A&B y b, al

mismo tiempo realizar la carta con el maître "d, u otras operaciones del personal.

● Planear y diseñar menús en restaurantes, cocinas y hoteles, considerando aspectos de costo, beneficios, valores nutricionales y presentación.

● Conocer la producción de alimentos básicos, avanzados o de cocina internacional identificando los índices nutricionales de comestibles cárnicos y elementos que intervienen, así como el correspondiente costeo.

● Conocer en cuanto a administración, la operación, contabilidad, manejo y control de los recursos materiales y humanos que intervienen en restaurantes y cocinas en general.

● Operación de la industria restaurantera, control y óptimo manejo de alimentos y bebidas; servicio, promoción y relaciones públicas como fuente de incremento de la proyección turística

● Intervenir en el diseño del equipamiento, estilos de decoración y la organización de los espacios de un restaurant hotelero

● Cumplir con las disposiciones legales referidas al turismo y el cuidado del medioambiente.

● Conocer y adecuarse a la modalidad de prestación de las cadenas hoteleras internacionales y de sus departamentos de alimentos y bebidas

* Planificar menús, estimar costos y determinar precios de venta.
* Conocer y aplicar los procedimientos de los procesos de compras, producción y gestión del personal.
* Conocer y aplicar medidas de higiene y seguridad alimentaria.
* Elaborar perfiles y funciones de los puestos propios del área.
* Conocer estándares de calidad del servicio.
* Elaborar indicadores de evaluación de la gestión, el desempeño y la calidad
* . Planificar eventos.

***EXPECTATIVAS DE LOGRO:***

✔ Reconocer la organización y estructura de la industria de los alimentos y bebidas. ✔ Saber cómo funciona el Departamento de Alimentos y Bebidas, dentro del contexto hotelero

✔ Conocer la organización del personal para la prestación del servicio. ✔ Poder asumir con responsabilidad la supervisión de los distintos aspectos del servicio.

✔ Administrar correctamente en los momentos de verdad donde se obtiene la única forma de lograr altas calificaciones

✔ Crear una imagen de prestación de servicio acorde a las percepciones colectivas de los clientes que hacen uso de los servicios prestados en cualquier empresa o /u establecimiento hotelero del que dependa el departamento de Alimentos y Bebidas

**PRESUPUESTO DE TIEMPO:**

Unidad 1: Marzo-Abril

Unidad 2: Abril-Mayo

Unidad 3: Junio

Unidad 4: Julio-Agosto

Unidad 5: Septiembre

Unidad 6 y 7 : Octubre y Noviembre

***CONTENIDOS:***

***UNIDAD 1***:

Departamento de Alimentos y Bebidas: Tipologías, organización y estructura de los Servicios de Alimentos y Bebidas. Gestión y procesos del área. Instalación y equipamientos. Facturación

Higiene y seguridad alimentaria. Sistema APPCC. Calidad y sanidad medioambiental.

Bibliografía:

● Hotelería. Sixto Báez Casillas. Compañía Editorial Continental; S.A. de C. V. México,1999

● Gestión de Alimentos y Bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Jesús Felipe Gallego. Ed. Paraninfo.

● Gestión de Producción de Alojamientos y Restaurantes. Javier Serra/José Dorado/Diego Estepa/Pedro García. Ed. 1997

***UNIDAD 2***: Gestión del personal en el servicio de comidas. Personal de producción y personal de Servicio. Personal de salón: composición de la brigada y funciones.Indicadores de desempeño. Evaluación de la gestión de Alimentos y Bebidas. Pronóstico de ventas, estimación de ganancias Personal de cocina:Gestión de compras. Recepción de alimentos y bebidas Almacenamiento. Entrega de los productos. Costos y determinación de precios de los productos

Bibliografía:

● Manual de estudios y Tecnicas gastronomicas.Compendio de la carrera para cocinero del chef Adrian Solitario,Bs As,2009

● Gestión de Producción de Alojamientos y Restaurantes. Javier Serra/José Dorado/Diego Estepa/Pedro García. Ed. 1997

● Servicio de Alimentos y Bebidas.Programa de Asistencia a Pequeños Hoteles de Centroamérica ICT-OEA-CCT/SICA Instituto Costarricense de Turismo,2010 ● Artículo periodístico Un negocio por azar.Visita de Lady Di,Gustavo Carabajal, diario Clarín, 2004

***UNIDAD 3***: Indicadores de desempeño. Evaluación de la gestión de Alimentos y Bebidas. Pronóstico de ventas, estimación de ganancias. Producción: Planificación de la producción de alimentos. Actividades previas a la apertura., durante y posterior a la atención del comensal. mise en place: limpieza y preparación Gestión, control y evaluación.

 Bibliografía:

● Manual de estudios y Técnicas gastronómicas. Compendio de la carrera para cocinero del chef Adrian Solitario,Bs As,2009

● Servicio de Alimentos y Bebidas.Programa de Asistencia a Pequeños Hoteles de Centroamérica ICT-OEA-CCT/SICA Instituto Costarricense de Turismo,2010 ● Manual de Buenas Prácticas. Manipulación de Alimentos.Municipio de La Matanza.Secretaria de Salud La Matanza.Departamento de Bromatología.,2019 ● Videos: Cursos de Meseros 1y 2. Capacitación Profesional, Fundación Carlos Slim.Youtube.2017

***UNIDAD 4***: Gestión del menú/carta: conceptualización y tipos de menús. Clasificación: frecuencia de uso, Menús especiales. Planificación y diseño de los menús. . Llegada del cliente, comanda y servicio. El menú como elemento de marketing. Su planeamiento.

Bibliografía:

● Tratado de Alimentos y Bebidas I-Reynoso Ron, Javier. Editorial Limusa. ● Servicio de Alimentos y Bebidas.Programa de Asistencia a Pequeños Hoteles de Centroamérica ICT-OEA-CCT/SICA Instituto Costarricense de Turismo,2010 ● Manual de Buenas Prácticas. Manipulación de Alimentos.Municipio de La Matanza.Secretaria de Salud La Matanza.Departamento de Bromatología.,2019 ● Videos: Curso de meseros 3,4 y 5.Capacitación Profesional ,Fundación Carlos Slim.Youtube.2017

***UNIDAD 5:*** Gastronomía: conceptos generales y servicio. Características de pequeños eventos y protocolo: Departamento Comercial. Tipos de eventos y protocolo. Ingeniería de menús. El protocolo en eventos de restauración. Otras actividades complementarias en el evento.

● Gestión de Alimentos y Bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Jesús Felipe Gallego. Ed. Paraninfo.

● Servicio de Alimentos y Bebidas.Programa de Asistencia a Pequeños Hoteles de Centroamérica ICT-OEA-CCT/SICA Instituto Costarricense de Turismo,2010 ● Manual de Buenas Prácticas. Manipulación de Alimentos.Municipio de La Matanza.Secretaria de Salud La Matanza.Departamento de Bromatología.,2019 ● Sistema Integral de Información para implementar un Turismo para todos.Turismo Accesible,Gastronomía Luis Grünewald, Liliana Pantano, Rafael Sanjuanbenito Aguirre, Silvia DiSanto, TURISMO PARA TODOS, Pautas de calidad de atención a personas con capacidades restringidas, Secretaría de Turismo de la Nación, Asociación Mutual Sociedad Central de Arquitectos, Comisión Nacional Asesora para la Integración de Personas Discapacitadas, Universidad del Salvador, Buenos Aires, 1999

.***UNIDAD 6***:

 Servicio de Bebidas: vinos, champagnes y espumantes. Cerveza. Bebidas sin alcohol. Aguardientes y licores. Nociones básicas de enología y servicio de bebidas,maridaje. Cafetería. Facturación y controles.

Bibliografía:

● Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera,Juan R. Mestres Soler,1990. ● Gestión de Producción de Alojamientos y Restaurantes. Javier Serra/José Dorado/Diego Estepa/Pedro García. Ed. 1997

● Manual de Buenas Prácticas. Manipulación de Alimentos.Municipio de La Matanza.Secretaria de Salud La Matanza.Departamento de Bromatología.,2019 ● Videos: Curso de Bartender 1,2, 3 y 4.Capacitación Profesional ,Fundación Carlos Slim.Youtube.2019

***UNIDAD 7***: Otros servicios: banquetes, Brasserie buffets “nouvelle cuisine”. Departamento de banquetes y Ventas .Servicio al cliente. Interacción con otros departamentos de actividad complementaria. Procedimientos de control de ingresos generados por alimentos y bebidas. Los Estados Financieros: El Estado de Resultados, Presupuesto Operativo. Análisis de indicadores.

Bibliografia:

● Manual de Buenas Prácticas. Manipulación de Alimentos.Municipio de La Matanza.Secretaria de Salud La Matanza.Departamento de Bromatología.,2019 ● Gestión de Producción de Alojamientos y Restaurantes. Javier Serra/José Dorado/Diego Estepa/Pedro García. Ed. 1997

● Videos:Curso de Meseros 6 y 7.Capacitación Profesional ,Fundación Carlos Slim.Youtube.2017

***Relevamientos y visistas:***

***\*Sotile restaurante***

***\*Sector gastronómico de Ramos Mejía***

***\*Salon de Eventos Janos y otro***

***\*The Bue Trainners, Gastronomia industrial: viandas para aviones.***

***\*Hotel Cassa Lepage y visita a alrededores.***

***ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:***

La asignatura se desarrollará dentro de un marco teórico-práctico con actividades de aprendizaje dentro del aula, con recursos para las tareas expositivo-explicativas y para la producción individual y colectiva, que se relacionarán directamente con los ámbitos de las empresas de hotelería con visitas a las seleccionadas y charlas informativas a cargo de profesionales de Gastronomía. Se implementará la toma de apuntes, trabajos prácticos sobre la materia y la búsqueda de información por parte del alumno.

Visitas virtuales a ferias gastronómicas y de vinos

Observarán videos sobre el sector gastronómico.

Realizarán encuestas o entrevistas a personas que trabajen en dependencias del departamento de Alimentos y Bebidas.

Realizarán el salón del té o cafetería.

Se insistirá en lograr prácticas en restaurantes cercanos al Instituto

Realización de eventos: El Restaurante para la cena de profesores.

**ARTICULACIÓN CON EL ESPACIO DE LA PRÁCTICA INSTRUMENTAL Y EXPERIENCIA LABORAL:**

Los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes obtenidos durante la cursada de la Asignatura Alimentos y Bebidas, deberán articular con lo exigido en el campo laboral