

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

### SILABO DE GESTIÓN DE SISTEMA DE OPERACIONES GASTRONOMICAS I

#### I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Gestión de Sistema de Operaciones Gastronómicas I
Créditos	:	4
Semestre	:	V
Nº de Horas Semanales	:	06
Nº de Horas Semestrales	:	108

#### II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

El curso brinda los conocimientos necesarios para que el alumno sea capaz de aplicar los métodos y procedimientos administrativos más convenientes, así como las normas legales vigentes, para el éxito de la gestión empresarial de los servicios de alimentación, públicos y privados en un mundo globalizado.

#### III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Adquirir los criterios de la gestión de operación Gastronómica e implementación de negocios gastronómicos logrando una operación rentable para dirigir, planificar, administrar y orientar la gestión gastronómica nacional e internacional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONCEPTUALES:</b> Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PROCEDIMENTALES:</b> Se desarrollarán a través de forma práctica, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar y elaborar platos.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ACTITUDINALES:</b> serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación.</li> </ul>

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

**IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:**

SEM	TEORÍA / PRÁCTICA	PRACTICA
1	<b>1.GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA</b> Generalidades. Definición. Objetivos. Características e importancia de la organización, administración y gestión de servicios de alimentos. Escenario Nacional y Perspectivas de Desarrollo de Empresas de Servicios de Alimentación en el Perú. Oportunidades de inversión.	
	<b>Practica N° 1</b> Lineamientos sobre el desarrollo de prácticas, seminarios y visitas a instituciones públicas y privadas conformación de grupos.	<b>Guía de Practica N° 1</b> <b>Todos los profesores</b>
2	<b>2. CONSTITUCIÓN DE EMPRESAS</b> Empresa. Concepto. Clases de	
	Empresa. Importancia social, económica, jurídica. Rol de la Empresa en el desarrollo e integración de las naciones. Proceso de constitución de Empresas. Aspectos jurídicos en la constitución de empresas de servicios de alimentación.	
2	<b>Practica N° 2:</b> Constitución de una Empresa de servicios de Alimentos Procedimientos Administrativos y legales.	<b>Guía de Practica N° 2</b> <b>Todos los profesores</b>
	<b>3.-LEGISLACION LABORAL</b> Generalidades (referencia histórica). Concepto. Normas laborales vigentes. Derechos, obligaciones, causales de despido. Normas y procedimientos judiciales	
3	<b>Practica N° 3:</b> Procedimientos legales referentes a derechos laborales, casos reales más comunes de demandas laborales en instancias judiciales.	<b>Guía de Practica N° 3</b> <b>Todos los profesores</b>
	<b>4. EL PLANEAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN</b> Concepto. Importancia. Principios básicos para el planeamiento. Instrumentos del planeamiento. Planeamiento estratégico. Objetivos. Políticas.	
4	<b>Practica N° 4:</b> Planificación de Menús en servicios de alimentación públicos y privados. Planificación, diseño y cálculo de dietas: régimen normal y clínico. Aplicación de programas informáticos.	<b>Guía de Practica N° 4</b> <b>Todos los profesores</b>
	<b>5. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN</b> Principios básicos de la organización. Objetivos. Tipos de organización. Los organigramas. Técnicas de diseño. Manual de organización y funciones.	
5	<b>Practica N° 5:</b> Elaboración de organigramas y manual de organización y funciones.	<b>Guía de Practica N° 5</b> <b>Todos los profesores</b>
	<b>6. Dirección y Gestión</b> Dirección del personal. Evolución de la dirección del personal. El	
	servicio de alimentación como realidad humana. Actividades	

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

	de dirección del personal de los sistemas de servicios de alimentación. Categoría del personal de los servicios de alimentación. Cálculo de las necesidades de personal en un servicio de alimentación. Futuro de la dirección de personal en los servicios de alimentación.	
6	<b>Practica N° 6:</b> Elaboración de un plan estratégico para la administración y gestión de servicios de alimentos. <b>Seminario 1:</b> Administración y gestión de servicios de alimentación Hospitales.	<b>Guía de Practica N° 6</b> <b>Todos los profesores</b>
7	<b>7. MERCADEO I</b> <b>A. Concepto, Mezcla y Plan demercadeo.</b> Concepto de mercadeo. Mercadeo intrínseco vs. Mercadeo extrínseco. La mezcla del mercadeo.-producto servicio, presentación, comunicación. Un modelo de plan de mercadeo. <b>B. Plan de Mercadeo:</b> Investigación de Mercadeo. Concepto de investigación demercadeo. Tipos de investigación de mercadeo. Análisis del mercadeo. Análisis del consumidor. Análisis del producto- servicio. Análisis de las ventas. <b>1.Pasos de la investigación de mercado</b> Definición de problema. Exploración de datos internos. Búsqueda de datos secundarios. Recolección de datos primarios. Interpretación de datos	
7	<b>Practica N° 7:</b> Elaboración de un plan de mercadeo	<b>Guía de Practica N° 7</b> <b>Todos los profesores</b>
8	<b>EXAMEN PARCIAL</b>	<b>Todos los profesores</b>
9	<b>8.-MERCADERO II</b> <b>C. Mercadeo:</b> El producto- el menú Concepto de menú. Objetivos y Políticas.Factores que afectan la planeación del menú Factores de la clientela. Factores internos. Factores externos. Tiposde menús. Reglas básicas para la planeación del programa de menús.	
	Procedimientos para la planeación del programa de menús.Consideraciones generales. Otrosmenús. Impresión y distribución Controles del programa de menús. Estandarización de recetas y porciones. Gráfica de comidas servidas. Índices de popularidad. Costo. Costo de alimentos Evaluación del programa de menús. La moral en laplaneación del menú. Retos y perspectivas de lascomunicaciones.	
9	<b>Practica N° 8:</b> Elaboración de un plan demercadeo	<b>Guía de Practica N° 8</b> <b>Todos los profesores</b>
10	<b>9.-MERCADERO III</b> <b>D. La comunicación o promoción</b> Concepto de comunicación. Plan de comunicaciones. La Educación nutricional y la comunicación La moral y la comunicación. Retos y perspectivas de las comunicaciones	

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

	<b>E. Inteligencia emocional aplicada a la organización.</b>	
10	<b>Practica N° 9:</b> Elaboración de un plan de mercadeo <b>Seminario 2:</b> Marketing en servicios de alimentos.	<b>Guía de Practica N° 9</b> <b>Todos los profesores</b>
11	<b>10.-CONTROL EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</b> <b>A. Control de Calidad</b> Concepto de calidad y control de calidad. Desarrollo de un programa de control de calidad. Programa de protección de alimentos <b>B. Control de seguridad</b> Concepto de Seguridad. Definición de Accidentes. Causas de accidentes en un servicio de alimentación. Programa de Prevención de Accidentes. Plan de Primeros Auxilios. <b>C. Control de Costos.</b> Concepto de control de costos. Elementos del control de costos. Administración de la productividad. Administración de la productividad aplicada personal y profesionalmente	
11	<b>Practica N° 10:</b> Elaboración de un plan y sistema	<b>Guía de Practica N° 10</b>
	de control en los servicios de alimentos. <b>Seminario 3:</b> Administración y gestión de servicios de alimentación por concesionarios.	<b>Todos los profesores</b>
12	<b>11.-LOGÍSTICA: ADQUISICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS</b> Subsistema de compras: Concepto de compras. Determinación de estándares de compra. Políticas de Compra: Dónde – Cómo y A quién comprar. Rutina de compras. La compra, la moral y la ética. Subsistema de suministro. Recibo – Almacenamiento – Despacho. Concepto de suministro: Recibo – Almacenamiento – Despacho. Actividades del manejo del subsistema de suministros: Control de inventarios, control de productos, manejo de materiales. Suministro y prácticas morales. Registros del subsistema de suministros.	
12	<b>Practica N°11:</b> Elaboración de un Plan de adquisiciones. Instrumentos, registros y manejo de almacenes. Sistemas y modelos informáticos aplicados al manejo logístico.	<b>Guía de Practica N° 11</b> <b>Todos los profesores</b>
13	<b>12.-PRODUCCIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS.</b> Concepto de producción. Actividades de administración de la producción: Planeación de la producción. Determinación de los sistemas de producción: control de calidad y cantidad de los productos.- Control del personal. Registros de subsistema de producción. Subsistema de servicio: Concepto de servicio. Proceso del subsistema de servicio: Empaque, distribución, arreglo del consumo. Administración del subsistema de servicio: Dirección del personal. Relación con los usuarios. Control de calidad. Control de materiales. Control de productividad. El servicio de alimentación en ocasiones especiales. Retos y perspectivas para el subsistema de servicio. Registros del subsistema de servicio.	

**SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES**

13	<b>Practica N° 12:</b> Planificación de la producción:régimen Normal y clínico. <b>Seminario 4:</b> La Industria delCatering(aéreo, terrestre, marítimo).	<b>Guía de Practica N° 12</b> Todos los profesores
14	<b>13.- COSTOS Y PRESUPUESTOS EN UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN</b> Presupuesto de Operación. Tipos de Presupuesto de Operación. Presupuesto Fijo, flexible. Análisis de Operaciones Financieras. Presupuestos de Operación para Nuevos Contratos.	
14	<b>Practica N°13:</b> Elaboración de costos y presupuestos en servicios de alimentación. <b>Seminario 5:</b> Los servicios de alimentos en hotelería y turismo.	<b>Guía de Practica N° 13</b> Todos los profesores
15	<b>14.-ADMINISTRACIÓN FINANCIERA</b> Definición. Actividades de la administración financiera. Objetivos de la administración financiera. Funciones del administrador financiero. Áreas de la administración financiera. Función de las finanzas.	
14	<b>Practica N°14:</b> Planes de financiamiento <b>Seminario 6:</b> Financiamiento de maquinaria y equipos para serviciosde alimentos.	<b>Guía de Practica N° 14</b> Todos los profesores
15	<b>15.-USO DE ESTADOSFINANCIEROS</b> Hoja de Balance, Informe de pérdidas y Utilidades, Hoja de Balance Financiero comparativo, Índices Financieros, Pruebas deSolvencia, Pruebas de Costeabilidad, Estándares deComparación .	
15	<b>Practica N°15:</b> Análisis e interpretación de estadosfinancieros. <b>Seminario 7:</b> Legislación vigente para el funcionamiento de servicios de alimentación	<b>Guía de Practica N° 15</b> Todos los profesores
15	<b>16.-USO DEL ANÁLISIS DELPUNTO DE EQUILIBRIO</b> Información necesaria para el punto	
	de equilibrio. Costos fijos y variables. Uso de la gráfica de Dispersión. Determinación Matemática del Punto de Equilibrio. Determinación gráfica del Punto de Equilibrio.	
16	<b>Practica N°16:</b> Determinación del punto de punto de equilibrio <b>Seminario 8:</b> Presentación a licitaciones públicas, en servicios de alimentos.	<b>Guía de Practica N° 16</b> Todos los profesores
16	<b>EXAMEN FINAL</b>	<b>Todos los profesores</b>

**V. METODOLOGIA:**

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o

## SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

prácticas dirigidas.

- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual sera: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- Plataforma Google Classroom
- Correo Electronico Corporativo
- Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

### VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desaprueba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CEn}}{n.}$$

CE = Criterio de Evaluación

CT = Capacidad Terminal

UD = Unidad Didáctica

### VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

#### 7.1 Bibliografía:

- ALARCON M. y Sanhueza A. 2011 “Optimización del proceso de elaboración de raciones en un Servicio de Alimentación Colectiva”
- ARALUCE, M. 2010 “Empresas de restauración alimentaria”. “Un sistema de gestión global” Editorial Díaz de Santos, Madrid.
- BIRCHFIELD, JOHN 20012 “Manual de operaciones para el servicios de alimentos” Editorial Diana – México
- BROWN, DOUGLAS R. 2012 "The Restaurant Manager's Handbook" Atl. Publishing Co.USA
- BAEZ CASILLAS. 2015 “Descripción de puestos de: hoteles, restaurantes y bares”
- CHARDSON, T. 2012 “Gastronomía profesional, alimentos e higiene” Editorial 11. Marinar
- DOLLY TEJADA BLANCA 2010 “Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios”. Universidad de Antioquia. Segunda Edición

Carabayllo, Agosto del 2017