



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA  
**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**  
**PROGRAMA DE ESTUDIOS**



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO	ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS		
Clave:	2664		
Ubicación	Sexto semestre, Etapa disciplinar, Academia Económico Administrativa		
Horas y créditos:	Teóricas: 3 H sem. / 54 H Totales	Prácticas: 1 H sem. / 18 H Totales	Estudio Independiente: 3 H sem. / 54 H Totales
	Total de horas: 4 H sem. / 126 H Totales	Créditos: 6	
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E2. Administra cualquier cocina, restaurante, hotel, crucero, hospital y comedor industrial, para realizar procesos gastronómicos, atendiendo a normas y reglamentos vigentes.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	<ul style="list-style-type: none"><li>Domina los procesos administrativos que rigen a las empresas de alimentos y bebidas.</li></ul>		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Introducción a la administración de establecimientos Manejo higiénico de los alimentos Contabilidad básica Contabilidad aplicada Control de costos de alimentos y bebidas		
Responsables de elaborar el programa:	Mtro. Oscar Luis Urtusuastegui Valenzuela LG. Gerardo Vergara Suenaga		Fecha: 10/01/2020
Responsables de actualizar el programa:			Fecha:
2. PROPÓSITO			
Lleva a cabo los procesos de abasto de los centros de consumo, evalúa los estándares de calidad para la compra de los insumos considerando los ciclos de compra, métodos de almacenaje y controles de entrada y salida cumpliendo con normas, reglamentos y/o leyes existentes.			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none"><li>Conceptualiza la logística de compra y almacenaje a través del tiempo.</li><li>Conoce los tipos de stock y su aplicación.</li><li>Analiza los diferentes procesos de almacenaje según el giro de la empresa.</li><li>Evalúa los distintos sistemas de información y control del almacenaje.</li><li>Verifica el proceso de entrada y salida de los insumos en los distintos establecimientos gastronómicos.</li></ul>		
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none"><li>Diseña el plan de acción de almacenaje de acuerdo al tipo de establecimiento gastronómico.</li><li>Pone a prueba tablas de control y organización dentro del almacén.</li><li>Lleva a cabo los procesos de almacenaje correctamente.</li><li>Verifica el tipo de almacenamiento de los diferentes insumos de acuerdo a las distintas normas o leyes existentes.</li></ul>		
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"><li>Se responsabiliza que se lleven a cabo los procesos de almacenaje correctamente.</li><li>Cumple con normas, reglamentos y/o leyes para llevar a cabo un adecuado proceso de entradas y salidas de almacén.</li><li>Cambia o modifica su proceso de almacenaje si llega haber alguna anomalía.</li></ul>		

#### 4. CONTENIDOS

1. **Introducción a la administración en servicios de alimentación**
  - 1.1. Conceptos básicos
  - 1.2. Misión de compras
  - 1.3. Importancia de las compras
  - 1.4. Sistemas de control de compras
  - 1.5. Departamento de compras
  - 1.6. Objetivo del control de compras y almacenaje
    - 1.6.1. Objetivos administrativos u operativos
    - 1.6.2. Objetivos contables o financieros
  - 1.7. Tipos de establecimientos gastronómicos
    - 1.7.1. Restaurante
    - 1.7.2. Cafetería
    - 1.7.3. Pastelería
    - 1.7.4. Bar
    - 1.7.5. Otros
2. **Stock e Inventario**
  - 2.1. Conceptos básicos
    - 2.1.1. Stock
    - 2.1.2. Inventario
  - 2.2. Stock
    - 2.2.1. Aspectos básicos
      - 2.2.1.1. Gestión de stock
      - 2.2.1.2. Planeamiento del stock
      - 2.2.1.3. Control de stock
      - 2.2.1.4. Objetivo
    - 2.2.2. Tipos de stock
      - 2.2.2.1. Stock máximo
      - 2.2.2.2. Stock mínimo
      - 2.2.2.3. Stock de seguridad
      - 2.2.2.4. Nivel de reposición
  - 2.3. Análisis y previsión de la demanda
  - 2.4. Sistemas de reposición
  - 2.5. Los inventarios
    - 2.5.1. Importancia del inventario
    - 2.5.2. Objetivo del inventario
    - 2.5.3. Costos de inventario
3. **Gestión de un Almacén**
  - 3.1. Conceptos básicos
    - 3.1.1. Almacén
    - 3.1.2. Almacenamiento
  - 3.2. Aspectos generales de un almacén
  - 3.3. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
  - 3.4. 5'S
  - 3.5. Instalaciones y elementos para la operación
  - 3.6. Técnicas y procedimientos de almacenaje
    - 3.6.1. Manejo del almacén según el tipo de producto
      - 3.6.1.1. Alimentos Secos
      - 3.6.1.2. Alimentos en Conservación
      - 3.6.1.3. Alimentos en Congelación

<ul style="list-style-type: none"> <li>3.6.1.4. Bebidas</li> <li>3.6.1.5. Suministros Generales</li> <li>3.6.2. Equipo de Operación</li> <li>3.6.3. Técnicas de identificación de productos</li> <li>3.7. Sistemas de almacenaje y rotación. <ul style="list-style-type: none"> <li>3.7.1. PEPS</li> <li>3.7.2. UEPS</li> </ul> </li> <li>3.8. Merma.</li> <li>4. <b>Operación de manipulación de almacenes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1. Operaciones de entrada de mercancía <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1.1. Recepción de mercancía <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1.1.1. Calidad del producto</li> </ul> </li> <li>4.1.2. Registro y Valorización</li> </ul> </li> <li>4.2. Operaciones de salida de almacén <ul style="list-style-type: none"> <li>4.2.1. Entrega a los departamentos operativos</li> <li>4.2.2. Registro y Valorización</li> </ul> </li> <li>4.3. Planificación de operaciones</li> </ul> </li> <li>5. <b>Sistema de Información y Control</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1. Evaluación de proveedores.</li> <li>5.2. Puntos críticos de control</li> <li>5.3. Principios de control interno del almacén <ul style="list-style-type: none"> <li>5.3.1. Formatos de almacén. <ul style="list-style-type: none"> <li>5.3.1.1. Tarjeta de inventario perpetuo</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>5.4. Los costos de la logística de operación</li> </ul> </li> </ul>
<p align="center"><b>33. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS</b></p>
<p><b>Actividades sugeridas para el docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición del tema.</li> <li>• Retroalimentación sobre el tema.</li> <li>• Asesoramiento en la práctica.</li> <li>• Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.</li> <li>• Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.</li> <li>• Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje</li> <li>• Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.</li> <li>• Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.</li> <li>• Exposición gráfica-oral frente a grupo.</li> <li>• Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.</li> </ul>
<p><b>Actividades sugeridas para el estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectura previa del tema.</li> <li>• Ejercicios sobre la ética profesional.</li> <li>• Aplicación de los instrumentos.</li> <li>• Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.</li> <li>• Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.</li> <li>• Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.</li> <li>• Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.</li> <li>• Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>Asistir a clases en horarios acordados por la facultad.</li><li>Entregar las evidencias de forma puntual.</li></ul>				
6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS				
6.1. Evidencias		6.2 Indicadores de calidad generales		
Evaluaciones teóricas		Valida el conocimiento teórico adquirido durante en clase para demostrar su dominio del tema.		
Ejercicios de clase		Soluciona los diferentes ejercicios para llevar a cabo correctamente los procesos de entradas y salidas de almacén.		
Exposiciones grupales		Debate los distintos saberes teóricos de la asignatura para consolidar el conocimiento aplicado en la asignatura.		
Maqueta de representación de un tipo de almacén		Aplica los saberes teóricos de la asignatura para representar y llevar a cabo los debidos procesos de almacenaje de acuerdo al tipo de establecimiento gastronómico.		
6.3. Calificación y acreditación:				
<div>50 % Evaluaciones teórico</div> <div>10 % Portafolio de ejercicios de clase</div> <div>10 % Maqueta</div> <div>10% Asistencia</div> <div>20 % Trabajo Final</div>				
<b>Acreditación</b> La calificación mínima para <b>exentar</b> la Unidad de Aprendizaje de Administración en Servicios es <b>8</b> . Si el alumno no está de acuerdo con su calificación, podrá renunciar a ella y presentar el ordinario. Los alumnos que no alcancen el 8 deberán de hacer el ordinario. La calificación del ordinario será la calificación semestral.				
<b>Asistencia</b> El alumno debe de asistir al <b>100%</b> de sus clases; tendrá derecho a presentar ordinario siempre y cuando su asistencia no sea mayor al <b>20%</b> de las horas totales de clase. Si las <b>faltas</b> del alumno suman más del <b>20%</b> de las horas clases totales del semestre, el alumno no obtendrá calificación de la materia, por lo que deberá presentar <b>extraordinario</b> de la materia.				
7. FUENTES DE INFORMACIÓN				
Bibliografía básica:				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Lic. Eduardo Martin Portal Rueda	COMPRAS Y ALMACENES GASTRONÓMICO	HOGRUS	2011	<a href="https://es.scribd.com/doc/133421486/Manual-Compras-Almacen-Empresas-Gastronomia-Libro">https://es.scribd.com/doc/133421486/Manual-Compras-Almacen-Empresas-Gastronomia-Libro</a>
Bibliografía Complementaria:				
Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible

	Control de costos en Alimentos y Bebidas	ORACLE		<a href="https://www.oracle.com/assets/lad-spanish-cost-control-report-3206654.pdf">https://www.oracle.com/assets/lad-spanish-cost-control-report-3206654.pdf</a>
<b>8. PERFIL DEL PROFESOR:</b>				
<p>Licenciado en administración, gastronomía o área similar, deseable acentuación en el área de empresas gastronómicas.</p> <p>Experiencia en la impartición de cursos y talleres del área restaurantera mínima de 2 años.</p>				