



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN
PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
Programa de la asignatura



Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas

Clave:	Semestre: Entre 5° y 8°	Área o campo de conocimiento: Administración	No. Créditos: 8
Carácter: Optativa de elección profesionalizante		Horas	Horas por semana
Tipo: Teórica		Teoría:	Horas al semestre
		Práctica:	
		4	0
Modalidad: Curso		Duración del programa: Semestral	

<p>Seriación: Si () No (x) Obligatoria () Indicativa ()</p> <p>Asignatura antecedente: Ninguna Asignatura subsecuente: Ninguna</p> <p>Objetivo general:</p> <p>El alumno identificará y analizará las características específicas de la administración de empresas de alimentos y bebidas para generar propuestas de manejo y optimización de recursos en este tipo de organizaciones.</p>

Índice Temático			
Unidad	Tema	Horas	
		Teóricas	Prácticas
I	Panorama general de las empresas de alimentos y bebidas en México	6	0
II	Características del funcionamiento de las empresas de alimentos y bebidas en México	6	0
III	Aspectos legales de las empresas de alimentos y bebidas	8	0
IV	Organización de las empresas de alimentos y bebidas	6	0
V	Manejo y dirección de establecimientos de alimentos y bebidas	8	0
VI	Control de costos de alimentos y bebidas	10	0
VII	Cadenas de servicios en las empresas de alimentos y bebidas	10	0
VIII	Certificaciones y calidad en el servicio de alimentos y bebidas	10	0
Total de horas:		64	

Bibliografía básica:

1. ÁLVAREZ Áspero, José. *La viña, la vid y el vino*. Trillas, México, 1991, 352 pp.
2. BIRCHIELD, C. *Manual de operaciones para el servicio de alimentos*. Ed. Diana, México, 1993, 862 pp.
3. GALLEGO, Jesús Felipe, *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*, Ediciones Paraninfo, Madrid 2001. 750 pp.
4. LAMBERTINE Leonice, Comblence. *Alimentos y bebidas: higiene, manejo y preparación*. CECSA, 1999, 164 pp.
5. MORFÍN Herrera, María del Carmen. *Administración de comedor y bar*. Trillas, México, 2001, 277 pp.
6. RAMÍREZ Cavaza, César. *Calidad total en las empresas turísticas*. Trillas, México, 2002, 120 pp.
7. RAMOS Marín, Fernando. *Administración de Alimentos y Bebidas*, Ed. Cecsca, México, 1992, 135 pp.
8. REAY, Julia. *Restaurantería básica: administración del servicio de alimentos*. Trillas, México 1997, 253 pp.
9. SUTHERLAND, Douglas. *Servicios de restaurantería. Manejo eficiente de los elementos para el servicio profesional de comidas*. Trillas, México 2000, 208 pp.
10. YOUSHMATZ Nava Alfredo, *Control de costos de alimentos y bebidas II*, Editorial TRILLAS, México 2007, 168 pp.

Bibliografía complementaria:

1. ABURTO Jiménez, Manuel. *Administración por calidad*. CECSA, México, 4ª reimpresión, 1998, 121 pp.
2. CANIRAC. *Manejo higiénico de los alimentos*. Limusa Noriega, México, 1999, 96 pp.
3. DE LA TORRE, Francisco. *Administración hotelera. Segundo curso: alimentos y bebidas*. Trillas, México, 2ª ed., reimpreso 2002, 181 pp.
4. JAMES R. Evans y WILLIAM M. Lindsay. *Administración y control de la calidad*. Thomson, México, 6ª ed., 2005, 760 pp.
5. PÉREZ Oreja, Nuria. *Preelaboración y conservación de alimentos*. Síntesis, Madrid, 2002, 270 pp.

Sugerencias didácticas:

Exposición oral	(x)
Exposición audiovisual	(x)
Ejercicios dentro de clase	(x)
Ejercicios fuera del aula	(x)
Seminarios	()
Lecturas obligatorias	(x)
Trabajo de investigación	(x)
Prácticas de taller o laboratorio	()
Prácticas de campo	()
Otras:	()

Mecanismos de evaluación del aprendizaje de los alumnos:

Exámenes parciales	(x)
Examen final escrito	()
Trabajos y tareas fuera del aula	(x)
Exposición de seminarios por los alumnos	()
Participación en clase	(x)
Asistencia	(x)
Seminario	()
Otras:	()

Perfil profesiográfico:

Estudios requeridos:

Licenciatura en Administración o turismo, Maestría en Administración o turismo, experiencia equivalente.

Experiencia profesional deseable: Tres o más años de experiencia en el área turística.

Experiencia docente:

Dos años o más a nivel preparatoria o licenciatura.