



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Contaduría y Administración

Plan de estudios de la Licenciatura en Contaduría



Toks – FCA - UNAM:

“La Administración en la Industria Restaurantera”

Clave 408	Semestre 5°- 8°	Créditos 8	Área de conocimiento	Administración		
			Ciclo	Área de desarrollo temprano		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T (X) P () T/P ()	
Carácter	Obligatorio ()			Horas		
	Optativo de Elección (X)		Complementario () Profesionalizante (x)	Semana	Semestre	
				Teóricas	4	Teóricas 64
				Prácticas	0	Prácticas 0
			Total	4	Total 64	

Seriación	
Ninguna (x)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	Ninguna
Asignatura subsecuente	Ninguna
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	Ninguna
Asignatura subsecuente	Ninguna

Objetivo general: El alumno aprenderá los procesos más relevantes en la industria restaurantera incluyendo las principales áreas funcionales así como la ética empresarial, sustentabilidad, la responsabilidad social y las tendencias

Objetivos específicos: El alumno:

1. Comprenderá el concepto e historia de la industria restaurantera, así como su manejo y operación en el ámbito de los alimentos y bebidas que permite una administración eficiente.
2. Conocerá la importancia de implementar en el sector restaurantera la ética y responsabilidad social, así como la sustentabilidad en las operaciones para generar una cadena de valor amigable con el ambiente.
3. Entenderá los conceptos básicos de nutrición y el papel del sector restaurantera en el desarrollo de una sociedad con alimentación equilibrada.

4. Aprenderá el desarrollo y diseño de una investigación de mercados en el sector restauranero para la elaboración de reportes útiles para la toma de decisiones.
5. Conocerá los fundamentos de la operación de venta de una cadena de restaurantes, identificando los tipos de cliente, el proceso de atención y la división de trabajo que permite obtener calidad en el servicio.
6. Identificará el proceso de producción de alimentos de una cadena restaurantera, así como los controles de calidad y la planeación de menús.
7. Comprenderá el concepto de comisariato y sus diferentes tipos para la estandarización de alimentos en una cadena restaurantera.
8. Conocerá la importancia de contar con el Distintivo "H" como fortaleza para la gestión y operación de una cadena de restaurantes.
9. Comprenderá el enfoque de la gestión del recurso humano en la industria restaurantera, así como su relevancia en la cultura y desarrollo organizacional.
10. Será capaz de identificar los tipos de capacitación y la forma en la que el capital humano es preparado en una cadena restaurantera para responder eficientemente a las diversas tareas.
11. Identificará la aplicación del proceso administrativo y de los aspectos financieros, legales y fiscales en el desarrollo de las actividades de una cadena restaurantera.
12. Comprenderá el desarrollo de las tecnologías de información y su mecanismo de análisis para la toma de decisiones en una cadena restaurantera.
13. Identificará la importancia del abastecimiento, distribución y almacenaje de materias primas, para obtener un suministro continuo y oportuno de los materiales y medios de producción en los restaurantes.
14. Conocerá la arquitectura y diseño que implementa la cadena restaurantera así como su importancia en el desarrollo de las actividades y tareas diarias.
15. Comprenderá el desarrollo de las principales actividades mercadológicas que implementa la cadena restaurantera y la importancia que tiene el cliente en el proceso de decisión.
16. Identificará las tendencias e innovaciones de la industria de la hospitalidad con la intención de mejorar la atención al cliente y lograr una mayor eficiencia en el sector.

Índice temático

	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Introducción a la industria de la hospitalidad	4	0
2	Ética empresarial, sustentabilidad y responsabilidad social	4	0
3	Fundamentos de Nutrición	4	0
4	Investigación de mercados	4	0
5	Operaciones (Piso de ventas)	4	0
6	Producción (Cocina)	4	0
7	Comisariato (Procesos de estandarización de alimentos)	4	0
8	Distintivo H	4	0
9	Recursos Humanos	4	0
10	Capacitación	4	0
11	Administración y Finanzas	4	0
12	Sistemas de información	4	0
13	Abastecimiento y logística	4	0

14	Arquitectura y diseño	4	0
15	Mercadotecnia y Publicidad	4	0
16	Tendencias en la industria de la hospitalidad	4	0
Total		64	0
Suma total de horas		64	

Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	(X)
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	(X)
Exposición oral	(X)	Trabajos y tareas fuera del aula	(X)
Exposición audiovisual	(X)	Exposición de seminarios por los alumnos	()
Ejercicios dentro de clase	(X)	Participación en clase	(X)
Ejercicios fuera del aula	(X)	Asistencia	(X)
Seminarios	()	Seminario	()
Lecturas obligatorias	(X)		
Trabajo de investigación	(X)		
Prácticas de taller o laboratorio	()		
Casos de enseñanza	(X)		

Perfil profesiográfico

Título o grado	Licenciatura en Administración, Gastronomía o carrera afín a la industria de la hospitalidad.
Experiencia docente	Al menos 5 años en la industria de la hospitalidad a nivel Gerencial o Directivo.
Otra característica	Inglés, manejo de sistemas informáticos, desarrollo de proyectos de inversión. Experiencia profesional mínima de tres años en el área de conocimiento. Compartir, respetar y fomentar los valores fundamentales que orientan a la Universidad Nacional Autónoma de México.

Bibliografía básica:

Clayton W., Powers T. & Reynolds D. (2012), *Introduction to the Hospitality Industry*, Estados Unidos, John Wiley & Sons.

Robert T. (1998), *The Complete Restaurant Management Guide*, Estados Unidos, M. E. Sharpe.

Vázquez C. (2005). *Alimentación y Nutrición*, Argentina, Ediciones Díaz de Santos.

William O., Smith W., O'Daniel S. & Richard L. (1990), *Restaurant Marketing*, McGraw-Hill.

Bibliografía complementaria:

Philip K. (2012), *Lo Bueno Funciona*, Editorial LID.

Roy A. (2007), *Owning and Managing a Restaurant*, Estados Unidos, Kaplan Publishing.