



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



ADMINISTRACIÓN EN RESTAURACIÓN COMERCIAL Módulo I

TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad: Semipresencial

Carga horaria semanal: 2 horas

Créditos educativos: 3



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
Programa de Educación Terciaria



I) Propósitos de la unidad curricular

La unidad curricular tiene como propósito brindar a los estudiantes conocimientos y herramientas para la gestión eficiente y eficaz en el ámbito gastronómico, combinando aspectos técnicos, tecnológicos y administrativos. Se busca desarrollar competencias en administración, costeo y optimización de recursos, fomentando una visión emprendedora y proactiva que permita adaptarse a los cambios del mercado y la globalización. Además, se promueve el liderazgo, la toma de decisiones estratégicas y la ética profesional, preparando a los estudiantes para desempeñarse en empresas gastronómicas con responsabilidad, innovación y capacidad de resolución de problemas, contribuyendo así al desarrollo del sector y su impacto en la economía y el turismo.

II) Resultados de aprendizaje

Planifica la administración en establecimientos gastronómicos mediante estrategias que permiten optimizar los recursos y el funcionamiento del establecimiento para asegurar la sostenibilidad y competitividad en el mercado.

Analiza los costos en restauración comercial para tomar decisiones responsables sobre los recursos y garantizar la rentabilidad del establecimiento.

Estructura propuestas innovadoras para el desarrollo de la oferta gastronómica considerando aspectos de viabilidad económica para procurar que se encuentre alineada con las tendencias del mercado.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

- 1. ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA EN GASTRONOMÍA**
- 2. COSTOS EN RESTAURACIÓN COMERCIAL**
- 3. DESARROLLO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1. Administración estratégica en gastronomía**
 - 1.1. Visión Sistémica del Negocio Gastronómico**

- 1.1.1. Visión y misión dentro de un proyecto gastronómico.
- 1.1.2. Estructura y organización del negocio gastronómico.
- 1.2. Planificación Gastronómica
 - 1.2.1. Conceptualización y aplicación de la administración de restaurantes y servicios de alimentación.
 - 1.2.2. Planificación presupuestaria en el ámbito gastronómico.
 - 1.2.2.1. Presupuesto en un Negocio Gastronómico.
 - 1.2.2.2. Concepto y particularidades del presupuesto en un negocio gastronómico.
 - 1.2.2.3. Identificación y gestión de costos fijos y variables en un restaurante.
 - 1.2.2.4. Desarrollo de presupuestos: ventas, producción, compras.
 - 1.2.2.5. herramientas tecnológicas para la gestión presupuestaria en gastronomía.
 - 1.2.2.6. Supervisión del presupuesto y análisis de desviaciones.

2. Costos en Restauración Comercial

- 2.1. Determinación de Estándares en la Cocina Profesional
 - 2.1.1. Creación de recetas estándar y evaluación del rendimiento de ingredientes.
 - 2.1.2. Estimación del costo de una porción servida según estándares.
 - 2.1.3. Cálculo del costo por plato y por cliente servido.
 - 2.1.4. Aplicación de herramientas de costeo específicas para bebidas y utensilios.
 - 2.1.5. Cálculo del costo real de insumos gastronómicos.
- 2.2. Costeo de la Mano de Obra
 - 2.2.1. Componentes del costo de la mano de obra en establecimientos gastronómicos.
 - 2.2.2. Factores que influyen en el desempeño del personal y estrategias para optimizar la productividad.
- 2.3. Costeo del Servicio y del Local
 - 2.3.1. Gastos fijos asociados al establecimiento gastronómico: alquiler, servicios, mobiliario y utensilios.

- 2.3.2. Evaluación del impacto de los costos indirectos en la rentabilidad del negocio.

3. Desarrollo de la oferta gastronómica

- 3.1. Elaboración de planes de menú en diferentes escalas temporales: diarias, mensuales y anuales.
 - 3.1.1. Establecimiento de precios de venta con base en distintos métodos de análisis (subjetivo, margen de contribución, ratios operativos).
 - 3.1.2. Evaluación del menú en términos de rentabilidad y popularidad de los platos.
- 3.2. Compras, Recepción y Almacenamiento
 - 3.2.1. Gestión de compras en el sector gastronómico: selección de proveedores y determinación de calidad y cantidad de insumos.
 - 3.2.2. Procedimientos para la recepción de productos y control de calidad.
 - 3.2.3. Planificación y control del stock
 - 3.2.4. Gestión de inventarios mediante métodos de ordenamiento de salidas.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular de Administración se desarrolla de forma semipresencial, con un encuentro presencial mensual en el centro educativo, un encuentro virtual sincrónico mensual que deberá quedar grabado y disponible en la plataforma educativa, y clases asincrónicas destinadas a la realización de actividades formativas y evaluativas con retroalimentación. Todas las actividades deberán quedar registradas en la plataforma educativa y disponible para la consulta del estudiante durante el curso.

Se sugiere el diseño de actividades de aprendizaje creativas, orientadas a la resolución de casos o problemas comunes en el ámbito administrativo, tales como la gestión de recursos, el diseño organizacional, la planificación estratégica y la toma de decisiones. Los contenidos deben estar fundamentados, promoviendo el uso de herramientas digitales de gestión y consideraciones socioculturales que inciden en la administración de organizaciones. Asimismo, se deberán contemplar los intereses individuales y colectivos que faciliten el aprendizaje y permitan evidenciar el desarrollo de competencias en el área.

La evaluación será continua y formativa, basada en criterios claros que deberán ser comunicados al estudiante desde el inicio de la unidad curricular. Se recomienda utilizar instrumentos y técnicas como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación, que permitan una valoración objetiva y precisa del progreso del estudiante. Además, se fomentará la realización de actividades integradoras que conecten los diferentes módulos de administración con otras unidades curriculares del semestre, propiciando una formación integral y aplicada.

El docente deberá facilitar, a través de la plataforma educativa, los materiales de estudio, recursos educativos y bibliografía correspondiente en tiempo y forma, permitiendo que el estudiante autogestione su aprendizaje y consulte los materiales cada vez que lo requiera. Asimismo, se registrarán en la plataforma las rúbricas u otros instrumentos de evaluación previo a la realización de las actividades, así como la retroalimentación correspondiente a cada una de ellas. La metodología empleada deberá propiciar la aplicación de conocimientos en contextos reales, fortaleciendo la capacidad de análisis, toma de decisiones y liderazgo en el ámbito administrativo.

VI) Bibliografía

De la Torre, F. (1997). *Administración Hotelera. Alimentos y Bebidas*. México: Trillas

Drucker, P. (2002). *Gerencia*. Buenos Aires: Ateneo

Hill C. y Jones G. (2009). *Administración Estratégica*. México: Mc Graw Hill

Horngren, Ch. (1996). *Contabilidad de Costos. Un enfoque gerencial*. 8a Ed. Madrid: Prentice Hall.

Mallo, C. et al. (2000). *Contabilidad de Costos y Estratégica de Gestión*. Madrid: Prentice Hall

Nanclares, J. (2001). *Marketing y Planificación para restaurante*. Madrid: Paraninfo

Osorio, O. (1997). *Costos. Nuevos conceptos y nuevos métodos. Innovaciones, avances*

o falacias? Acapulco: Editorial Norma

Osorio, O. (1992). *La capacidad de producción y los costos*. México: Ediciones Macchi.

Pope, J. (1997). *Investigación de Mercado-Guía Maestra para el Profesional*. Quito: Editorial Norma

Robins S. y Judge T. (2013). *Comportamiento Organizacional*. México: Pearsons

Stoner, J. et al. (1996). *Administración* (6ta.ed), México: Pearsons

Wajchman, M. (1997) *El Proceso Decisional y los Costos*. Buenos Aires: Ediciones Macchi.