



## **UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO SEDE SAN LUIS**

### **Facultad de Derecho y Ciencias Sociales**

**Programa de Estudio de la Asignatura **GESTION DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS** correspondiente a la carreras **Técnico Universitario en Gestión Gastronómica y Licenciatura en Hotelería y Turismo**, ciclo lectivo **2008**, primero y segundo cuatrimestre**

**Profesor/a a Cargo : C.P.N. SILVANA SOMADOSSI  
LIC. PABLO ROSSI**

**Código de Asignatura : 909**



## **PROGRAMA DE : GESTION DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

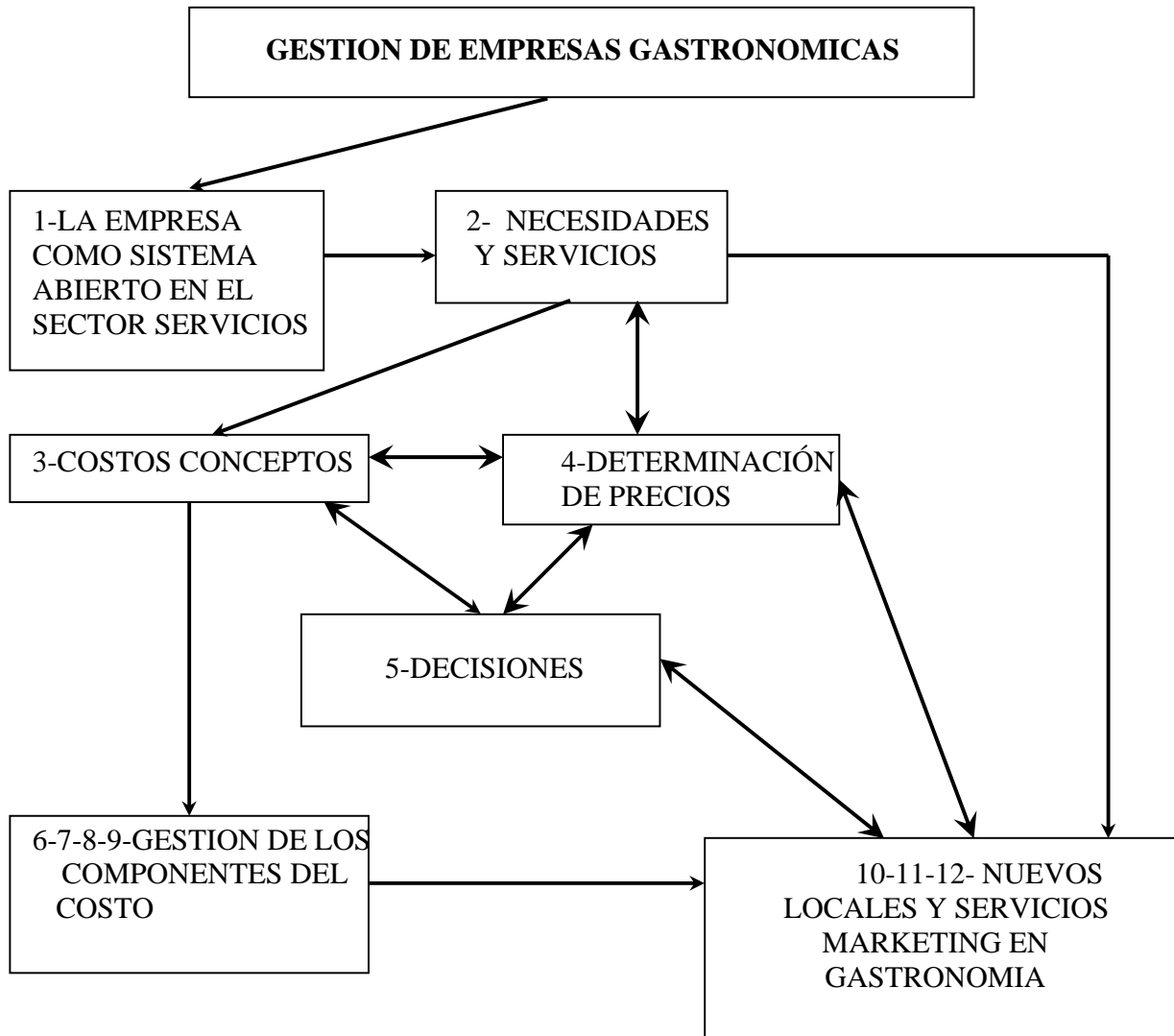
**Código: 909**

### **1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios , según Res HCSUCC y Res ME**

Identificación y utilización de las herramientas administrativas, contables, financieras e informáticas para la gestión de una empresa gastronómica. Planificación y aplicación de estrategias para una gestión exitosa. Práctica profesional. Conocer los modelos de estudio de costos y estrategias administrativas para obtener información necesaria para la toma de decisiones.

### **2. El marco de referencia y el esquema del programa**

-**Esquema:** Todos los temas considerados en el programa se encuentran relacionados entre sí. De hecho el desarrollo de cada unidad depende de la fijación e internalización de cada concepto, partiendo de la base que el conocimiento de las materias correlativas permite dar base sólida para la continuación del análisis de cada capítulo de estudio.



**-Correlatividades:** Administración, Contabilidad I, Informática Aplicada

**-Objetivo del Programa:**

- Adquirir los conocimientos necesarios para el manejo y comprensión de las variables administrativas y su incidencia para la toma de decisiones.



- Comprender el concepto de costo, su clasificación y aplicación práctica.
- Conocer y aplicar el manejo de inventarios y stock
- Determinar costo de producto, precio de venta y punto de equilibrio para la correcta gestión económica de la empresa.
- Tomar decisiones en función a una moderna estrategia acorde al mercado actual.
- Elaborar diferentes tipos de presupuestos para la correcta planificación de la empresa, su posterior análisis y corrección de las desviaciones.
- Analizar y evaluar las diferentes alternativas de inversión.

**-Prerrequisitos:** Conocimientos básicos de matemática, contabilidad y administración de recursos económicos escasos.

**-Justificación de Temas:** Se entiende que los temas indicados en el programa propuesto son los básicos necesarios para el profesional en Hotelería y Turismo que se especialice en empresas gastronómicas, interpretando como necesaria la incorporación de moderna tecnología para el análisis de la realidad económica actual.

**-Conocimientos y comportamientos esperados:** Que el alumno sepa desenvolverse en el área de la empresa gastronómica con solvencia y con los conocimientos necesarios para llevar adelante el emprendimiento por sí o delegando funciones en terceros profesionales de su elección.

**-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores:** Los conceptos básicos de gestión sobre costos, registraciones y toma de decisiones.

### **3.Unidades didácticas**

#### **UNIDAD 1: CONCEPTOS BASICOS DE LA GESTION DE EMPRESAS DE SERVICIOS.**

El entorno actual y la gestión de empresas. La empresa como sistema abierto. La gestión de empresas de servicios. El sector gastronómico colectivo. El mercado de la alimentación. La restauración comercial. La restauración social. Trabajo Práctico.



## **UNIDAD 2: LA GESTION DE LAS ACTIVIDADES Y EL DISEÑO DEL PRODUCTO.**

Estudio de las necesidades, percepciones y expectativas de los clientes. Definición del producto. La gestión de la actividad. La competencia. La diferenciación y la disminución de costos. Trabajo Práctico

## **UNIDAD 3: CONCEPTOS BASICOS DE COSTOS.**

El concepto y la naturaleza del costo. Distinción entre costo económico y costo contable. Distinción entre costo y gasto. Clasificación de los costos. Trabajo Práctico.

## **UNIDAD 4: CALCULO DE COSTOS**

Método costo directo. Cálculo costo variable directo. Fijación del precio de venta. Determinación del punto de equilibrio. Trabajo Práctico.

## **UNIDAD 5: COSTOS PARA LA TOMA DE DESICIONES**

Información contable en la toma de decisiones. Identificación y evaluación de información relevante. Problemas vinculados con la identificación de los costos. Fijación de precios – Distintas opciones. Costo de oportunidad. Trabajo Práctico.

## **UNIDAD 6: OPERACIONES Y LOGISTICA**

Manejo de las materias primas. Distribución por sectores. Gestión de manejo. Compras de materias primas. Optimización de costos. Trabajo Práctico.

## **UNIDAD 7: GESTION DE RECURSOS HUMANOS.**

Perfil del profesional de empresas gastronómicas. Competencias. Especialización, polivalencias y multihabilidades.

Política de personal. Diseño de operaciones. Sistemas de incentivos. Gestión de las relaciones. Fuentes de diferenciación del servicio a partir de políticas de personal. Optimización de costos en el rubro recursos humanos. Trabajo Práctico

## **UNIDAD 8: TECNOLOGÍA E INFRAESTRUCTURA EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS.**

Gestión de compra de maquinarias y tecnología aplicadas. Ahorro de costos a través de la actividad de compras. Diseño y elección de la tecnología necesaria. Uso de sistemas informáticos. Distribución en planta de los factores productivos. Mantenimiento e higiene de los recursos. Trabajo Práctico.



**UNIDAD 9: OTROS COSTOS Y GASTOS. PRESUPUESTOS.**

Costos indirectos. Punto muerto. Presupuestos. Margen de contribución de las ventas en empresas gastronómicas. Trabajo Práctico.

**UNIDAD 10: NUEVOS NEGOCIOS EN LAS EMPRESAS GASTRONÓMICAS.**

Las franquicias en la gastronomía. Los restaurantes temáticos. La gestión económica del “All inclusive”. Planificación de ofertas. Trabajo Práctico.

**UNIDAD 11: LOCALES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS.**

Locales e instalaciones básicas. Normas. Superficies. División de espacios. Decoración. Ambiente. El servicio en la gastronomía. Recepción del cliente. La factura. Trabajo Práctico.

**UNIDAD 12: MARKETING APLICADO A LA GESTION GASTRONÓMICA.**

El nuevo marketing para la gastronomía. Comunicación. El precio en la empresa de servicios gastronómicos. Relación calidad-precio-servicio. La gestión de relación con el cliente. Trabajo Práctico.

**4. Esquema temporal del dictado de contenidos, evaluaciones y otras actividades de cátedra**

Contenidos-Evaluaciones - Actividades	SEMANAS																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	23	24	25	26	27	29	30		
<b>Unidad N°1</b>	.	.																												
1/4- Concepto Básico de gestión de Emp. Entorno actual.	.																													
8/4- Sector Gastronómico mercado- Trab. Práctico 1.		.																												
<b>Unidad N°2</b>			.	.	.																									
15/4- Actividades y diseño del producto			.																											
22/4- Trabajo Práctico unidad 2.				.																										
29/04- Disminución de costos- Exposición de t Prácticos.					.																									
<b>Unidad N° 3</b>						.																								
<b>6/5- Conceptos básicos de costos</b>						.																								
<b>Unidad N° 4</b>							.	.	.																					
13/5- Cálculos de costos							.	.	.																					
20/5- Determinación del punto de equilibrio.								.																						
27/5- Trabajos Prácticos									.																					
<b>Unidad N° 5</b>										.																				





**5. Evaluación y promoción:** Para considerar un examen aprobado deberá obtener como mínimo sesenta (60) puntos sobre un total de cien (100). Para poder rendir el examen final el alumno deberá tener aprobado los dos exámenes parciales con un sesenta por ciento cada uno. Para la nota final se considerará la participación del alumno en clase como así también los trabajos prácticos que se den durante el dictado de la materia.-

## 6. Bibliografía

Obligatoria:

“EMPRESAS DE RESTAURACIÓN ALIMENTARIA” Un Sistema de Gestión Global. María del Mar Araluce Letamendía.

“GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA HOTELES, BARES Y RESTAURANTES”. Jesús Felipe Gallego. Ed. Paraninfo.

“COSTEO DEL MENÚ EN GASTRONOMÍA”. Análisis y Gestión. Norma Iacomucci y Alberto Royón. Ed. Osmar Buyatti.

Accesoria:

“EL ARTE DEL PRECIO”. Rafi Mohammed. Gestión del Conocimiento. De. Empresa Activa.

## 7. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra

	Apellido	Nombres
Profesor Titular:	SOMADOSSI	SILVANA RAQUEL
Profesor Asociado:		
Profesor Adjunto:	ROSSI	PABLO
Jefe de Trabajos Prácticos:		
Ayudante Diplomado:		
Auxiliar Alumno Ad-honorem		

**Reuniones de Cátedra.**



En forma periódica semanal se realizarán encuentros pautados y constantes y continuos intercambios de ideas y opiniones para el logro de los objetivos trazados.

Días martes de cada semana del año lectivo.

**Resumen del estado del arte de la especialidad.**

La Industria Gastronómica por el hecho de estar construida para satisfacer las necesidades y expectativas de un sector de clientes, es en cierta medida una productora de servicios orientados hacia la sociedad; por este simple hecho se adquiere de inmediato una responsabilidad social de la industria.

**Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.**

Contactos con empresas del medio de forma real a los fines de tener la experiencia concreta con la situación de la industria. Visitas a empresas del medio en actividad.

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: